

Giant cinnamon roll al cioccolato

Ingrédients

- 200g di latte intero
- 15g di lievito fresco
- 500g di farina di grano tenero o T45
- 2 uova
- 10g di sale
- 60g di zucchero
- 180g di burro
- 60g di burro morbido
- 20g di cacao
- 90g di zucchero di canna
- 5g di cannella in polvere
- 100g di panna liquida intera per la cottura

Préparation

1. Andiamo, ci stiamo avvicinando dolcemente al periodo di Natale, ma prima di passare ai tronchetti e ad altre dolcezze di fine anno, ecco un'ultima ricetta di cinnamon rolls, al cioccolato questa volta!
2. Per cambiare un po' ho scelto di fare un cinnamon roll gigante da tagliare a fette, come una torta.
3. A parte questo, sempre la stessa ricetta di brioche ben soffice, un ripieno al cacao (e alla cannella, ovviamente) e una glassa di cream cheese al cioccolato fuso, solo felicità Materiale :MattarelloMini spatola angolataIngredienti :Ho utilizzato il cacao in polvere e il cioccolato guanaja di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Ho utilizzato la cannella Koro : codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
5. Tempo di preparazione : 40 minuti di preparazione + 50 minuti di cottura + minimo 3h di riposo/lievitazionePer un cinnamon roll gigante di 26 a 30cm di diametro (o una decina di individuali)
: Impasto per brioche : di latte intero di lievito fresco di farina di grano tenero o T45 2 uova di sale di zucchero di burro Nella ciotola della planetaria, versate il latte e il lievito fresco sbriciolato.
6. Coprite con la farina, poi aggiungete lo zucchero, il sale e le uova.
7. Impastate a bassa velocità per 10 a 15 minuti, l'impasto deve staccarsi dalle pareti della planetaria.
8. Aggiungete il burro tagliato a pezzetti e impastate di nuovo fino a quando il burro non è ben incorporato, che l'impasto si stacca di nuovo dalle pareti della ciotola e che forma una pellicola quando lo si allunga.
9. Lasciate lievitare l'impasto per 30 minuti a temperatura ambiente, poi formate una palla, copritela e mettetela in frigorifero per almeno 2 a 3 ore, se possibile un'intera notte.
10. Ripieno al cacao e alla cannella : di burro morbido di cacao di zucchero di canna di cannella in polvere Mescolate i 4 ingredienti fino ad ottenere un composto ben omogeneo.
11. Cottura e finiture : di panna liquida intera per la cottura La glassa : di cream cheese + di burro morbido + di cioccolato fondente fuso Alcune gocce di cioccolato per la decorazione Stendete l'impasto in un grande rettangolo (circa 60 x 30cm) e poi stendete il composto di cacao & cannella su tutta la superficie dell'impasto.
12. Tagliate delle strisce larghe 3-4cm.
13. Arrotolatele una dopo l'altra per formare un grande rotolo.
14. Posizionate in uno stampo e lasciatelo lievitare per circa 1h a temperatura ambiente, poi versate la panna liquida sopra distribuendola ovunque nello stampo.
15. Poi infornatelo per circa 50 minuti di cottura a 170°C.

16. Preparate la glassa montando a mano o con una frusta elettrica i 3 ingredienti fino a ottenere un composto ben cremoso e omogeneo.

17. Lasciate raffreddare la brioche per qualche minuto prima di aggiungere la glassa e le gocce di cioccolato, poi gustatevi!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com