

Girelle di cannella al caffè

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
- 80g di burro morbido
- 120g di zucchero di canna
- 8g di cannella in polvere
- 80g di panna liquida intera
- 80g di philadelphia
- 30g di zucchero a velo
- 5g di estratto di vaniglia
- 1,5g di caffè solubile

Préparation

1. Ho già fatto diverse versioni di cinnamon rolls (i classici, ai mirtilli, al speculoos, al cioccolato, alle noci pecan e al caramello), ma poiché adoro l'abbinamento di cannella e caffè, ecco una nuova ricetta!
2. dei cinnamon rolls sempre così morbidi, con un ripieno caffè-cannella e una glassa di formaggio fresco, vaniglia e caffè!
3. Ingredienti :Ho utilizzato la cannella in polvere di Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
4. Materiale :Ho utilizzato il mio Cooking Chef di Kenwood per l'impasto e la lievitazione della brioche: codice FLAVIE = 3 accessori a scelta in omaggio per l'acquisto di un cooking chef / collaborazione commerciale.
5. Tempo di preparazione: 45 minuti di preparazione + 25 minuti di cottura + minimo 3 ore di riposoPer una decina di cinnamon rolls : La 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 10-15 minuti, l'impasto deve staccarsi dalle pareti della planetaria.
8. Aggiungete il burro tagliato a pezzetti e impastate nuovamente fino a quando il burro è ben incorporato, l'impasto si stacca di nuovo dalle pareti della ciotola e forma una pellicola quando viene allungato.
9. Lasciate lievitare l'impasto per 30 minuti a temperatura ambiente, poi formate una palla, copritela e mettetela in frigorifero per almeno 2-3 ore, se possibile per un'intera notte.

10. Il ripieno cannella & caffè : di burro morbido 4- di caffè solubile di zucchero di canna di cannella in polvere Mescolate tutti gli ingredienti.
11. La cottura : di panna liquida intera Stendete l'impasto in un grande rettangolo, poi stendete il ripieno sopra.
12. Arrotolate l'impasto in un grande rotolo.
13. Tagliate dei pezzi di circa 4 cm di spessore.
14. Disponeteli in una teglia imburrata, poi lasciateli lievitare per circa 1h30 a temperatura ambiente.
15. Versate la panna liquida a filo sopra, poi infornate nel forno preriscaldato a 170°C per 25-30 minuti.
16. La glassa : di philadelphia di zucchero a velo di estratto di vaniglia 1, di caffè solubile Mescolate tutti gli ingredienti insieme.
17. Stendete la glassa sui rolls ancora tiepidi, poi gustatevi!