

Kouglofs alla cannella (Katherine & Gaëtan Denilauler, Ôjourd'hui)

Ingrédients

- 16g di cannella in polvere
- 150g di latte
- 500g di farina T45
- 70g di zucchero
- 9g di sale
- 25g di lievito fresco
- 165g di uova intere
- 200g di burro
- 6 belle pere Williams
- 4 belle mele Granny Smith
- 1 bacca di vaniglia
- 30g di succo di lime
- 50g di succo di limone
- 100g di zucchero
- 187g di zucchero semolato
- 187g di panna liquida
- 20g di sciroppo di glucosio
- 50g di burro
- 4g di fleur de sel

Préparation

1. Questi piccoli kouglof rivisitati sono una ricetta tratta dall'ultimo libro di François Blanc, la Francia delle Pasticcerie, potete trovarla anche nell'ultimo Fou de Pâtisserie.
2. Si tratta di un impasto per kouglof profumato alla cannella (il profumo dell'autunno a casa mia), farcito con una composta di mela-pera-vaniglia-lime e un caramello al burro salato.
3. Per quanto riguarda le quantità, avevo dimezzato tutto, nessun problema quindi se volete ridurre le proporzioni.
4. Anzi, anche dimezzando le quantità ho avuto degli avanzi a livello della composta (davvero deliziosa da mangiare anche da sola) e del caramello, quindi potete persino dividere queste quantità per tre.
5. Materiale :Robot da cucina Termometro Sac à poche Stampi per mini kouglof Silikomart Ingredienti : Ho usato la vaniglia Norohy di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per uno sconto del 20% su tutto il sito (affiliato).
6. Tempo di preparazione : 1h30 + 1 notte di riposo + 15 minuti di cottura Per 18 kouglof (secondo la ricetta originale, con stampi della stessa dimensione che ho usato io ne avrete piuttosto 25) :
1 kouglof : di cannella
in polvere di latte di farina T45 di zucchero di sale di lievito fresco di uova intere di burro Zucchero e cannella per le finiture
Sul fondo del recipiente, mescolate la cannella e il latte.
7. Aggiungete il lievito sbriciolato.
8. Coprite con la farina, poi aggiungete il sale, lo zucchero e le uova.
9. Impastate per almeno 10 a 15 minuti, fino a ottenere un impasto omogeneo, poi aggiungete il burro poco alla volta continuando ad impastare.
10. Continuate a impastare fino a ottenere nuovamente un impasto omogeneo, elastico e che si stacca dalle pareti della ciotola.
11. Lasciate lievitare a temperatura ambiente per 30 minuti.
12. Poi formate una palla, copritela con pellicola e mettetela in frigorifero per una notte.

13. Il giorno dopo, dividete l'impasto in pezzi da secondo la ricetta originale (per me negli stampi che ho usato).
14. Formate delle palline e mettele negli stampi.
15. Lasciate lievitare l'impasto per circa 1h30.
16. Poi cuocete in forno preriscaldato a 150°C per 13 minuti.
17. Lasciate raffreddare qualche minuto, poi sformate i kouglof.
18. Poi, arrotolateli in un mix di zucchero e cannella.
19. La composta di mela, pera, lime : 6 belle pere Williams 4 belle mele Granny Smith 1 bacca di vaniglia di succo di lime di succo di limone di zucchero Le scorze di 1/5 di lime Tagliate la frutta a cubetti.
20. Fatela scaldare a fuoco basso con i semi di vaniglia, i succhi di lime e limone e lo zucchero.
21. Cuocete a fuoco basso fino a che il composto diventa una composta e si addensa leggermente (una buona ventina di minuti).
22. Lasciate raffreddare.
23. Quando è fredda, aggiungete le scorze.
24. Il caramello : di zucchero semolato di panna liquida di sciroppo di glucosio di burro di fleur de sel Scaldare la panna con il glucosio.
25. Preparate un caramello a secco con lo zucchero.
26. Sfumate con la panna calda, poi aggiungete il burro e il sale.
27. Cuocete fino a 103°C.
28. lasciate raffreddare.
29. Il montaggio : Riempite i kouglof per ~~3/4~~ con la marmellata (non esitate a riempirli bene, con una sac à poche è più facile).
30. Poi, terminate coprendo la composta con il caramello.
31. Infine, godetevi!