

Grote chocolade-cinnamon roll

Ingrédients

- 200g volle melk
- 15g verse gist
- 500g patentbloem of T45
- 2 eieren
- 10g zout
- 60g suiker
- 180g boter
- 60g zachte boter
- 20g cacao
- 90g bruine suiker
- 5g gemalen kaneel
- 100g volle room voor het bakken

Préparation

1. Komaan, we komen langzaam dichterbij de kerstperiode, maar voordat we overgaan op de kerststronken en andere feestelijke lekkernijen, hier is een laatste recept voor cinnamon rolls, deze keer met chocolade!
2. Om het een beetje anders te maken, heb ik gekozen voor een gigantische cinnamon roll die je in stukken kunt snijden, als een taart.
3. Verder is het altijd hetzelfde recept voor een heerlijk luchtig briochedeeg, een vulling met cacao (en natuurlijk kaneel) en een cream cheese glazuur met gesmolten chocolade, puur geluk Benodigdheden :DeegrollerMini gebogen spatelIngrediënten :Ik heb cacaopoeder en de chocolade guanaja van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (affilié).
4. Ik heb kaneel van Koro gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (niet-affilié).
5. Bereidingstijd : 40 minuten voorbereiding + 50 minuten bakken + minimaal 3 uur rust/rijzenVoor een gigantische cinnamon roll van 26 tot 30 cm in diameter (of een tiental individuele): Briochedeeg : volle melk verse gist patentbloem of T45 2 eieren zout suiker boter In de kom van de mixer, giet de melk en de verkruidde verse gist.
6. Bedek met de bloem, voeg dan de suiker, het zout en de eieren toe.
7. Kneed op lage snelheid gedurende 10 tot 15 minuten, het deeg moet van de wanden van de mixer loskomen.
8. Voeg de in kleine stukjes gesneden boter toe en kneed opnieuw tot de boter goed is opgenomen, het deeg weer van de wanden van de kom loskomt en een vlies vormt wanneer je het uitrekt.
9. Laat het deeg 30 minuten rijzen op kamertemperatuur, vorm een bal, dek het af en zet het minstens 2 tot 3 uur in de koelkast, bij voorkeur een hele nacht.
10. Vulling met cacao en kaneel : zachte boter cacao bruine suiker gemalen kaneel Meng de 4 ingrediënten tot je een goed homogeen mengsel hebt.
11. Bakken en afwerking : volle room voor het bakken De glazuur: cream cheese + zachte boter + gesmolten pure chocolade Enkele chocoladeschilfers voor de decoratie Rol het deeg uit tot een grote rechthoek (ongeveer 60 x 30 cm) en smeer het cacao & kaneelmengsel over het hele oppervlak van het deeg.
12. Snijd stroken van 3 tot 4 cm breed.
13. Rol ze een voor een op om een grote rol te vormen.
14. Plaats het in een bakvorm en laat het ongeveer 1 uur rijzen op kamertemperatuur, giet dan de room eroverheen en verdeel het overal in de vorm.

15. Bak het vervolgens ongeveer 50 minuten op 170°C.
16. Bereid de glazuur voor door de 3 ingrediënten met de hand of met een elektrische mixer te kloppen tot het goed romig en homogeen is.
17. Laat de brioche een paar minuten afkoelen voordat je de glazuur en de chocoladeschilfers toevoegt, en geniet ervan!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com