

Cynamonowe bułeczki z borówkami

Ingrédients

- 200g puree z jagód
- 15g wieńców drożdży
- 500g mąki pszennej lub T45
- 2 jajka
- 10g soli
- 60g cukru
- 180g masła
- 75g masła w temperaturze pokojowej
- 120g brązowego cukru
- 2 łyżki cynamonu w proszku
- 100g mietany 30% do pieczenia

Préparation

1. Co może być lepsze jesienią niż delektowanie się tymi kłkami cinnamon rolls z gorącym napojem?
2. Moja wersja jagodowa tej aromatycznej bułeczki. Zastąpię mleko w moim zwykłym przepisie na bułeczki puree z jagód bez cukru, aby uzyskać łowoców i kolorów łwersj łcinnamon rolls.
3. Jeśli chodzi o puree z jagód Adamance, po otwarciu przechowuje się łprzez 10 dni w lodówce, ale można je również łzamrozi łw kostkach i przechowywa łprzez kilka miesięcy w zamrażarce. Składniki : Użyję puree z jagód Adamance od Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (afiliacja).
4. Użyję cynamonu w proszku Koro : kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całej stronie (nie afiliacja).
5. Sprząt : Użyję mojego robota Cooking Chef od Kenwood / kod FLAVIE1 = 3 akcesoria gratis przy zakupie robota / kod FLAVIE2 = 20% zniżki na wszystkie akcesoria. Czas przygotowania : 40 minut przygotowania + 25 minut pieczenia + minimum 3h odpoczynku. Dla około 10 ciasteczek cinnamon rolls : Ciasto drożdżowe z jagodami : puree z jagód wieńców drożdży mąki pszennej lub T45 2 jajka soli cukru masła. Do miski robota wlej puree z jagód i pokruszone wieńce drożdży.
6. Przykryj miskę, a następnie dodaj cukier, sól i jajka.
7. Wyrabiaj na małych obrotach przez 10 do 15 minut, ciasto powinno odchodzić łd łcianek robota.
8. Dodaj pokrojone w małe kawałki masło i wyrabiaj ponownie, a masło będzie dobrze łkomponowane, ciasto ponownie odchodzi łd łcianek miski i tworzy cienką łbłonę, gdy je rozciągasz.
9. Pozwól ciastu rosn łprzez 30 minut w temperaturze pokojowej, a następnie uformuj kulę, przykryj ją łumie łw lodówce na co najmniej 2 godziny, a najlepiej na całą łnoc.
10. Nadzienie cynamonowe : masło w temperaturze pokojowej brązowego cukru 2 łyżki cynamonu w proszku. Wymieszaj 3 składniki, a łuzyskasz jednolit łmas.
11. Pieczenie i wykończenie : mietany 30% do pieczenia. Glazura : puree z jagód + cream cheese + cukru pudru. Rozwałkuj ciasto na duży prostokąt (około 60 x 30cm), a następnie rozsmaruj przygotowanie cynamonowe na całej łpowierzchni ciasta.
12. Zwiłciasto w du łtłok.
13. Pokrój na rolki o grubości około 3 cm (staraj się łnich nie łgniata, w razie potrzeby możesz w ły łciasto do lodówki przed łkrojeniem).
14. Umie łje w naczyniu, zachowuj ł odst łpy, ponieważ łpodwoj łswo łb łto.
15. Pozwól im rosn łprzez około ł godzin łw temperaturze pokojowej, a następnie wlej łmietan łna łwierzch, łrozprowadzaj ł łrównomiernie w łformie.

16. Następnie piecz przez około 25 minut w temperaturze 180°C.
17. Przygotuj glazur , mieszaj c 3 składniki.
18. Pozwól cinnamon rolls lekko ostygnąć przed dodaniem glazury i delektowaniem się nimi!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com