

Gigantyczna cynamonowa bułka z czekoladą

Ingrédients

- 200g pełnotłustego mleka
- 15g drożdży
- 500g mąki chłebowej lub T45
- 2 jajka
- 10g soli
- 60g cukru
- 180g masła
- 60g masła w temperaturze pokojowej
- 20g kakao
- 90g brązowego cukru
- 5g cynamonu w proszku
- 100g mietany 30% do pieczenia

Préparation

1. Chodź, powoli zbliżamy się do okresu wietrznego, ale zanim przejdziemy do logów i innych sódokci na koniec roku, oto ostatni przepis na cinnamon rolls, tym razem z czekoladą!
2. Aby trochę łrozmaici, postanowiłem zrobić gigantyczny cinnamon roll do krojenia na kawę, jak ciasto.
3. Poza tym, zawsze ten sam przepis na dobrze puszyste brioche, nadzienie z kakao (i cynamonem, oczywiście) oraz polewę z cream cheese i roztopionej czekolady, czysta przyjemność! Sprzód: Wałek do ciastaMini opatka kłowaSkładniki: Użyłem kakao w proszku i czekolady guanaja od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (afiliacja).
4. Użyłem cynamonu Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całej stronie (nie afiliacja).
5. Czas przygotowania: 40 minut przygotowania + 50 minut pieczenia + minimum 3h odpoczynku/wyrastaniaDla gigantycznego cinnamon roll orednicy 26 do 30 cm (lub około dziesięciu indywidualnych): Ciasto brioche: pełnotłustego mleka, drożdży, mąki chłebowej lub T45, 2 jajka, soli, cukru, masła. W misie robota wlej mleko i pokruszone drożdże.
6. Przykryj miskę, następnie dodaj cukier, sól i jajka.
7. Wyrabiaj na małych obrotach przez 10 do 15 minut, ciasto powinno odchodzić od ścianek robota.
8. Dodaj pokrojone na małe kawałki masło i wyrabiaj ponownie, a masło będzie dobrze wkomponowane, ciasto znów odchodzi od ścianek miski i tworzy cienką błonę, gdy je rozciągasz.
9. Pozwól ciastu wyrastać przez 30 minut w temperaturze pokojowej, następnie uformuj kulę, przykryj ją i umieść w lodówce na co najmniej 2 do 3 dni, jeśli to możliwe, na całej stronie.
10. Nadzienie z kakao i cynamonu: masło w temperaturze pokojowej, kakao, brązowego cukru, cynamonu w proszku. Wymieszaj składniki, a uzyskasz dobrze jednolitą masę.
11. Pieczenie i wykończenie: mietany 30% do pieczenia Polewa: cream cheese + masło w temperaturze pokojowej + roztopionej ciemnej czekolady Kilka kawałków czekolady do dekoracji Rozwałkuj ciasto na duży prostokąt (około 60 x 30 cm), a następnie rozsmaruj przygotowanie z kakao i cynamonu na całej powierzchni ciasta.
12. Pokrój na paski o szerokości 3 do 4 cm.
13. Zwiń je jeden po drugim, aby utworzyć długą rolkę.
14. Umieść go w formie i pozwól mu wyrastać przez około 3 dni w temperaturze pokojowej, a następnie wlej mietany na wierzch, rozprowadzając go równomiernie w formie.
15. Następnie piecz przez około 50 minut w temperaturze 170°C.

16. Przygotuj polewę , ubijaj c 3 składniki ręcznie lub za pomocą miksera, a następnie dobrze kremowa i jednolita.
17. Pozwól brioche lekko ostygnąć przez kilka minut przed dodaniem polewy i kawałków czekolady, a następnie delektuj się !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com