

Cynamonowe bułeczki z kawą

Ingrédients

- 200g pełnotłustego mleka
- 15g świeżych drożdży
- 500g mąki pszennej lub T45
- 2 jajka
- 10g soli
- 60g cukru
- 180g masła
- 80g masła w temperaturze pokojowej
- 120g cukru brązowego
- 8g cynamonu w proszku
- 80g śmietany kremówki
- 80g philadelphii
- 30g cukru pudru
- 5g ekstraktu waniliowego
- 1,5g kawy rozpuszczalnej

Préparation

1. Już zrobiłem kilka wersji cinnamon rolls (klasyczne, z jagodami, z speculoos, z czekoladą, z orzechami pekan i z karmelem), ale ponieważ uwielbiam połączenie cynamonu i kawy, oto nowa wersja!
2. Cinnamon rolls nadal tak puszyste, z nadzieniem kawowo-cynamonowym i polewą z serka śmietankowego, wanilii i kawy!
3. Składniki :Użyłem cynamonu w proszku od Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całej stronie (nie jest to link afiliacyjny).
4. Sprzęt :Użyłem mojego Cooking Chef od Kenwood do wyrabiania i wyrastania ciasta: kod FLAVIE = 3 akcesoria do wyboru gratis przy zakupie cooking chefa / współpraca komercyjna.
5. Czas przygotowania: 45 minut przygotowania + 25 minut pieczenia + minimum godziny odpoczynkuDla około dziesięciu cinnamon rolls : Ciasto: pełnotłustego mleka świeżych drożdży mąki pszennej lub T45 2 jajka soli cukru masła Do misy robota wlej mleko i pokruszone świeże drożdże.
6. Przykryj mąką, a 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, aż masło będzie dobrze wkomponowane, ciasto znowu odchodzi od ścianek miski i tworzy cienką warstwę, gdy je rozciągasz.
9. Pozwól ciastu wyrastać przez 30 minut w temperaturze pokojowej, a następnie uformuj kulę, przykryj ją i umieść w lodówce na co najmniej 2 do godzin, jeśli to możliwe, na całą noc.
10. Nadzienie cynamonowe i kawowe: masła w temperaturze pokojowej 4- kawy rozpuszczalnej cukru brązowego cynamonu w proszku Wymieszaj wszystkie składniki.
11. Pieczenie: śmietany kremówki Rozwałkuj ciasto na duży prostokąt, a następnie rozsmaruj nadzienie

na wierzchu.

12. Zwiń ciasto w duży rulon.
13. Pokrój na kawałki o grubości około 4 cm.
14. Umieść je w natłuszczonym naczyniu, a następnie pozwól im wyrastać przez około 1, godziny w temperaturze pokojowej.
15. Wlej śmietaną kremówką w cienkim strumieniu na wierzch, a następnie piecz w piekarniku nagrzanym do 170°C przez 25 do 30 minut.
16. Polewa: philadelphii cukru pudru ekstraktu waniliowego 1, kawy rozpuszczalnej Wymieszaj wszystkie składniki razem.
17. Rozsmaruj polewę na jeszcze ciepłych rollsach, a następnie delektuj się!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com