

Kuglof z cynamonem (Katherine & Gaëtan Denilauler, Ôjourd'hui)

Ingédients

- 16g mielonego cynamonu
- 150g mleka
- 500g m. ki T45
- 70g cukru
- 9g soli
- 25g wie. ych dro. d y
- 165g ca. $\frac{3}{4}$ jajek
- 200g mas. $\frac{3}{4}$
- 6 $\frac{3}{4}$ adnych gruszek Williams
- 4 $\frac{3}{4}$ adne jab. $\frac{3}{4}$ ka Granny Smith
- 1 laska wanilii
- 30g soku z limonki
- 50g soku z cytryny
- 100g cukru
- 187g cukru kryszta. $\frac{3}{4}$
- 187g mietany kremówki
- 20g syropu glukozowego
- 50g mas. $\frac{3}{4}$
- 4g soli morskiej

Préparation

1. Te ma^{3/4} odmienne kugelhofy to przepis z najnowszej ksi^{3/4} ki François Blanca, Francja Patiserii, mo na go równie^{3/4} znale^{3/4} ńw najnowszym numerze Fou de Pâtisserie.
2. Jest to ciasto kugelhof o smaku cynamonu (zapach jesieni u mnie), nadziewane mus^{3/4} em jab^{3/4} kowo-gruszkowo-waniliowo-limonkowym i karmelem z solonym mas^{3/4} łem.
3. W zakresie ilo ci, wszystko podzieli^{3/4} ńm na pó^{3/4} 3/4 wi c nie ma problemu, je li chcesz zmniejszy^{3/4} ńproporcje.
4. Nawet je li zmniejszysz je na pó^{3/4} 3/4 pozosta^{3/4} ńa mi troch^{3/4} ńmusu (któ^{3/4} ry jest równie^{3/4} ńprzepyszny, gdy je si^{3/4} ńgo samego) i karmelu, wi c mo esz nawet podzieli^{3/4} ńte ilo ci na trzy.
5. Materia^{3/4} 3/4: Robot kuchenny Termometr kuchenny R kawy cukiernicze Formy do mini kugelhofów Silikomart Sk^{3/4} adniki: U y^{3/4} 3/4 ńm wanilii Norohy z Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zni ki na ca^{3/4} 3/4 ń stronie (partnerska).
6. Czas przygotowania: 1h30 + 1 noc odpoczynku + 15 minut pieczenia Dla 18 kugelhofów (wed^{3/4} 3/4 g oryginalnego przepisu, z foremkami tej samej wielko ci co ja, uzyskasz raczej 25): Kugelhofy: mielonego cynamonu mleka m ki T45 cukru soli wie ych dro d y ca^{3/4} 3/4 ych jajek mas^{3/4} 3/4 Cukier i cynamon do wyko^{3/4} 3/4 czenia Na dnie misy, wymieszaj cynamon z mlekiem.
7. Dodaj pokruszone dro d e.
8. Posyp m k , a nast^{3/4} 3/4 ńnie dodaj sól, cukier i jajka.
9. Zagniataj przez co najmniej 10 do 15 minut, a ńuzyskasz jednolit^{3/4} ńmas , nast^{3/4} 3/4 ńnie dodawaj mas^{3/4} 3/4 kawa^{3/4} 3/4 k po kawa^{3/4} 3/4 u, kontynuuj c zagniatanie.
10. Kontynuuj zagniatanie, a ńponownie uzyskasz jednolit^{3/4} ń , elastyczn^{3/4} ńmas , która odrywa si^{3/4} ńod cianek miski.
11. Pozostaw do wyro^{3/4} 3/4 ni cia w temperaturze pokojowej na 30 minut.
12. Nast^{3/4} 3/4 ńnie uformuj kul , owi^{3/4} 3/4 ń ń ńfoli^{3/4} ń ńi w^{3/4} 3/4 ńdo lodówki na noc.
13. Nast^{3/4} 3/4 ńpnego dnia podziel ciasto na kawa^{3/4} 3/4 ki po wed^{3/4} 3/4 g oryginalnego przepisu (dla mnie w formach, które u y^{3/4} 3/4 ńm).

14. Uformuj kulki i umieść je w foremkach.
15. Pozwól ciastu wyrosnąć przez około 1h30.
16. Następnie piecz je przez 13 minut w piekarniku nagrzanym do 150°C.
17. pozostaw do ostygnięcia kilka minut, a następnie wyjmij kugelhofy z form.
18. Następnie obtocz je w mieszance cukru i cynamonu.
19. Mus jabłkowo-gruszkowo-limonkowy: 6 średnich gruszek Williams 4 średnie jabłka Granny Smithaska wanilii soku z limonki soku z cytryny cukru Skórka z 1/2 limonki Pokrój owoce w drobną kostkę.
20. Podgrzewaj je na małym ogniu z ziarnkami wanilii, sokiem z limonki i cytryny oraz cukrem.
21. Gotuj na małym ogniu, a mieszanka zgęstnieje lekko (około dwadzieścia minut).
22. Pozwól ostygnąć.
23. Po ostygnięciu dodaj skórki.
24. Karmel: cukru kryształu mielony kremówki syropu glukozowego masła soli morskiej Podgrzej mielony glukoz.
25. Przygotuj suchy karmel z cukru.
26. Ostudź go gorąco mielony, a następnie dodaj masło i sól.
27. Gotuj do 103°C.
28. pozwól ostygnąć.
29. Montaż : Napełnij kugelhofy do połowy marmoladą (nie krępuj się dobrze ich napełnić, użyć kawy cukierniczego ułatwia to czynność).
30. Następnie wykończ, pokrywając mus karmelem.
31. Na koniec, smacznego!