

Rolos de canela com mirtilo

Ingrédients

- 200g de purê de mirtilo
- 15g de fermento fresco
- 500g de farinha de trigo ou T45
- 2 ovos
- 10g de sal
- 60g de açúcar
- 180g de manteiga
- 75g de manteiga em temperatura ambiente
- 120g de açúcar mascavo
- 2 colheres de sopa de canela em pó
- 100g de creme de leite integral para o cozimento

Préparation

1. O que há de melhor no outono do que saborear cinnamon rolls bem macios com uma bebida quente?
2. Talvez uma versão de mirtilo desse pão doce bem aromático. Então, substituí o leite na minha receita habitual de pão doce por purê de mirtilo sem açúcar para obter uma versão frutada e colorida dos cinnamon rolls.
3. Quanto ao purê de mirtilo Adamance, uma vez aberto, ele se conserva por 10 dias na geladeira, mas você também pode congelá-lo em cubos e conservá-lo por vários meses no congelador. Ingredientes : Usei o purê de mirtilo Adamance da Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
4. Usei a canela em pó Koro : código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
5. Material : Usei meu robot Cooking Chef da Kenwood / código FLAVIE1 = 3 acessórios grátis na compra do robô / código FLAVIE2 = 20% de desconto em todos os acessórios. Tempo de preparo : 40 minutos de preparo + 25 minutos de cozimento + mínimo 3h de descanso. Para cerca de quinze cinnamon rolls : Massa de pão doce de mirtilo : de purê de mirtilo de fermento fresco de farinha de trigo ou T45 2 ovos de sal de açúcar de manteiga. Na tigela do robô, despeje o purê de mirtilo e o fermento fresco esfarelado.
6. Cubra com a farinha, depois adicione o açúcar, o sal e os ovos.
7. Sove em baixa velocidade por 10 a 15 minutos, a massa deve se soltar das paredes do robô.
8. Adicione a manteiga cortada em pequenos pedaços e sove novamente até que a manteiga esteja bem incorporada, que a massa se solte novamente das paredes da tigela e que forme uma película quando esticada.
9. Deixe a massa crescer por 30 minutos em temperatura ambiente, depois forme uma bola, cubra-a e coloque-a na geladeira por pelo menos 2 a 3 horas, se possível, a noite toda.
10. Recheio de canela : de manteiga em temperatura ambiente de açúcar mascavo 2 colheres de sopa de canela em pó. Misture os 3 ingredientes até obter uma preparação bem homogênea.
11. Cozimento e finalizações : de creme de leite integral para o cozimento. A cobertura : de purê de mirtilo + de cream cheese + de açúcar de confeiteiro. Estenda a massa em um grande retângulo (cerca de 60 x 30cm) e depois espalhe a preparação de canela por toda a superfície da massa.
12. Enrole a massa em um grande rolo.
13. Corte em rolos de cerca de 3cm de espessura (tentando não esmagá-los muito, se necessário, você pode colocar a massa um pouco na geladeira antes de cortar).
14. Coloque-os em uma assadeira, deixando espaço entre eles, pois eles vão dobrar de volume.
15. Deixe-os crescer por cerca de 1h em temperatura ambiente, depois despeje o creme de leite por cima, distribuindo por toda a forma.

16. Em seguida, asse por cerca de 25 minutos a 180°C.
17. Prepare a cobertura misturando os 3 ingredientes.
18. Deixe os cinnamon rolls esfriarem antes de adicionar a cobertura e saborear!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com