

Rolos de canela com pecã e caramelo

Ingrédients

- 200g de leite integral
- 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 amolecida
- 120g de açúcar mascavo
- 2 colheres de sopa de canela em pó
- 100g de creme de leite integral para o cozimento

Préparation

1. Episódio 2 da minha série de cinnamon rolls deste outono, uma versão com nozes-pecã e caramelo.
2. Um pão doce bem macio, nozes-pecã crocantes, canela, claro, uma cobertura de cream cheese e um caramelo cremoso, isso é o que te espera Ingredientes :Usei canela em pó e nozes-pecã Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
3. Material :Usei meu robot Cooking Chef da Kenwood / código FLAVIE = 3 acessórios grátis na compra do robô / código FLAVIE2 = 20% de desconto em todos os acessóriosTempo de preparo: 40 minutos de preparo + 25 minutos de cozimento + mínimo 3h de descansoPara uma dezena de cinnamon rolls (até 14-15 se você fizer menores): Massa de brioche : de leite integral de fermento fresco de farinha de trigo ou T45 2 ovos de sal de açúcar de manteiga Na tigela do robô, despeje o leite e o fermento fresco esfarelado.
4. Cubra com a farinha, depois adicione o açúcar, o sal e os ovos.
5. Sove em baixa velocidade por 10 a 15 minutos, a massa deve se soltar das paredes do robô.
6. 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 um véu quando esticada.
7. Deixe a massa crescer por 30 minutos à temperatura ambiente, depois forme uma bola, cubra-a e coloque-a na geladeira por pelo menos 2 a 3 horas, se possível, uma noite inteira.
8. Recheio de canela : de manteiga amolecida de açúcar mascavo 2 colheres de sopa de canela em pó Misture os 3 ingredientes até obter uma preparação bem homogênea.
9. Cozimento e finalizações : de creme de leite integral para o cozimento Cerca de 60- de nozes-pecã picadas QS de caramelo A cobertura: de cream cheese + de açúcar de confeiteiro + de manteiga amolecida + extrato de baunilha 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.
10. Adicione nozes-pecã picadas.
11. Enrole a massa em um grande rolo.
12. Corte em rolos de cerca de 3-4cm de espessura (tentando não esmagá-los muito, se necessário você pode colocar a massa um pouco na geladeira antes de cortar).
13. Coloque-os em uma assadeira, espaçando-os, eles vão pelo menos dobrar de volume depois.
14. Deixe-os crescer por cerca de 1h à temperatura ambiente, depois despeje o creme de leite por cima, distribuindo por toda a forma.
15. Em seguida, asse-os por cerca de 25 minutos a 180°C.

16. Prepare a cobertura batendo os 3 ingredientes à mão ou com um batedor elétrico.
17. Deixe os cinnamon rolls esfriarem por alguns minutos antes de adicionar a cobertura.
18. Em seguida, adicione o caramelo e nozes-pecã picadas e aproveite!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com