

Rolo de canela gigante com chocolate

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
- 60g de manteiga em temperatura ambiente
- 20g de cacau
- 90g de açúcar mascavo
- 5g de canela em pó
- 100g de creme de leite integral para o cozimento

Préparation

1. Vamos, estamos nos aproximando lentamente do período de Natal, mas antes de passar para os troncos e outras guloseimas de fim de ano, aqui está uma última receita de cinnamon rolls, desta vez com chocolate!
2. Para mudar um pouco, escolhi fazer um cinnamon roll gigante para cortar em fatias, como um bolo.
3. Além disso, sempre a mesma receita de brioche bem macia, um recheio de cacau (e canela, claro) e uma cobertura de cream cheese com chocolate derretido, só felicidade Material: Rolo de massa Mini espátula inclinada Ingredientes: Eu usei o cacau em pó e o chocolate guajolado da Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
4. Eu usei a canela Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
5. Tempo de preparo: 40 minutos de preparo + 50 minutos de cozimento + mínimo de 3h de descanso/crescimento Para um cinnamon roll gigante de 26 a 30cm de diâmetro (ou uma dezena de individuais): 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 da batedeira, despeje o leite 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 da batedeira.
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 um véu 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 cacau e canela: de manteiga em temperatura ambiente de cacau de açúcar mascavo de canela em pó Misture os 4 ingredientes até obter uma preparação bem homogênea.
11. Cozimento e finalizações: de creme de leite integral para o cozimento A cobertura: de cream cheese + de manteiga em temperatura ambiente + de chocolate amargo derretido Algumas gotas de chocolate para a decoração Estenda a massa em um grande retângulo (cerca de 60 x 30cm) e depois espalhe a preparação de cacau & canela por toda a superfície da massa.
12. Corte em tiras de 3 a 4cm de largura.
13. Enrole-as uma a uma para formar um grande rolo.
14. Coloque-o em uma forma e deixe crescer por cerca de 1h em temperatura ambiente, depois despeje o creme de leite por cima, distribuindo por toda a forma.
15. Em seguida, leve ao forno por cerca de 50 minutos a 170°C.

16. Prepare a cobertura batendo os 3 ingredientes à mão ou com um batedor elétrico até que fique bem cremoso e homogêneo.

17. Deixe a brioche esfriar por alguns minutos antes de adicionar a cobertura e as gotas de chocolate, depois delicie-se!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com