

Pãezinhos de canela com café

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
- 80g de manteiga em temperatura ambiente
- 120g de açúcar mascavo
- 8g de canela em pó
- 80g de creme de leite integral
- 80g de cream cheese
- 30g de açúcar de confeiteiro
- 5g de extrato de baunilha
- 1,5g de café solúvel

Préparation

1. Eu já fiz várias versões de cinnamon rolls (os clássicos, de mirtilo, de speculoos, de chocolate, de noz-pecã e de caramelo), mas como adoro a combinação de canela e café, aqui está uma nova!
2. cinnamon rolls sempre tão macios, com um recheio de café-canela e uma cobertura de cream cheese, baunilha e café!
3. Ingredientes :Usei a canela em pó da Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
4. Material :Usei meu Cooking Chef da Kenwood para a amassadura e a fermentação do pão: código FLAVIE = 3 acessórios à escolha grátis na compra de um cooking chef / colaboração comercial.
5. Tempo de preparação: 45 minutos de preparação + 25 minutos de cozimento + mínimo de 3 horas de descansoPara uma dezena de cinnamon rolls : O pão: 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. O recheio de canela & café : de manteiga em temperatura ambiente 4- de café solúvel de açúcar mascavo de canela em pó Misture todos os ingredientes.

11. A cocção : de creme de leite integral Estenda a massa em um grande retângulo, depois espalhe o recheio por cima.
12. Enrole a massa em um grande rolo.
13. Corte pedaços de cerca de 4cm de espessura.
14. Coloque-os em uma assadeira untada, depois deixe crescer por cerca de 1h30 em temperatura ambiente.
15. Despeje o creme de leite em fio por cima, depois asse no forno pré-aquecido a 170°C por 25 a 30 minutos.
16. A cobertura : de cream cheese de açúcar de confeiteiro de extrato de baunilha 1, de café solúvel Misture todos os ingredientes juntos.
17. Espalhe a cobertura sobre os rolls ainda mornos, depois delicie-se!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com