

Kouglofs de canela (Katherine & Gaëtan Denilauler, Ôjourd'hui)

Ingrédients

- 16g de canela em pó
- 150g de leite
- 500g de farinha T45
- 70g de açúcar
- 9g de sal
- 25g de fermento fresco
- 165g de ovos inteiros
- 200g de manteiga
- 6 belas peras Williams
- 4 belas maçãs Granny Smith
- 1 vagem de baunilha
- 30g de suco de limão
- 50g de suco de limão amarelo
- 100g de açúcar
- 187g de açúcar refinado
- 187g de creme de leite
- 20g de xarope de glicose
- 50g de manteiga
- 4g de flor de sal

Préparation

1. Esses pequenos kouglofs reinventados são uma receita do último livro de François Blanc, A França das Confeitarias, você também pode encontrá-la na última edição de Fou de Pâtisserie.
2. É uma massa de kouglof aromatizada com canela (o aroma do outono na minha casa), recheada com uma compota de maçã-pêra-baunilha-limão e um caramelo com manteiga salgada.
3. Quanto às quantidades, eu dividi tudo pela metade, então não há problema se você quiser reduzir as proporções.
4. Aliás, mesmo dividindo pela metade ainda tive sobras da compota (realmente deliciosa para comer sozinha também) e do caramelo, então você pode até dividir essas quantidades por três.
5. Material: Batedeira de confeiteiro Termômetro Sacos de confeitaria Moldes para mini kouglof Silikomart
Ingredientes: Eu usei a baunilha Norohy de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
6. Tempo de preparo: 1h30 + 1 noite de descanso + 15 minutos de cozimento Para 18 kouglofs (segundo a receita original, com moldes do mesmo tamanho que o meu você terá cerca de 25): Os kouglofs: de canela em pó de leite de farinha T45 de açúcar de sal de fermento fresco de ovos inteiros de manteiga Açúcar e canela para acabamento No fundo da tigela, misture a canela e o leite.
7. Adicione o fermento esfarelado.
8. Cubra com a farinha, depois adicione o sal, o açúcar e os ovos.
9. Sove por pelo menos 10 a 15 minutos, até obter uma massa homogênea, depois acrescente a manteiga aos poucos, continuando a sovar.
10. Continue sovando até obter novamente uma massa homogênea, elástica e que se descole das laterais da tigela.
11. Deixe crescer em temperatura ambiente por 30 minutos.
12. Em seguida, forme uma bola, envolva-a em filme plástico e coloque-a na geladeira por uma noite.

13. No dia seguinte, divida a massa em pedaços de segundo a receita original (para mim nos moldes que usei).
14. Forme bolas e coloque-as nos moldes.
15. Deixe a massa crescer por cerca de 1h30.
16. Em seguida, asse por 13 minutos no forno pré-aquecido a 150°C.
17. Deixe esfriar por alguns minutos, depois desenforme os kouglofs.
18. Em seguida, passe-os em uma mistura de açúcar e canela.
19. A compota de maçã, pêra, limão: 6 belas peras Williams 4 belas maçãs Granny Smith 1 vagem de baunilha de suco de limão de suco de limão amarelo de açúcar As raspas de 1/5 de limão Corte as frutas em pequenos cubos.
20. Aqueça em fogo baixo com os grãos de baunilha, os sucos de limões e o açúcar.
21. Cozinhe em fogo baixo até que a mistura compote e engrosse ligeiramente (uns bons vinte minutos).
22. Deixe esfriar.
23. Quando estiver fria, acrescente as raspas.
24. O caramelo: de açúcar refinado de creme de leite de xarope de glicose de manteiga de flor de sal Aqueça o creme com a glicose.
25. Prepare um caramelo seco com o açúcar.
26. Deglace com o creme quente, depois acrescente a manteiga e o sal.
27. Cozinhe até 103°C.
28. Deixe esfriar.
29. A montagem: Recheie os kouglofs até ~~3/4~~ com a marmelada (não hesite em rechear bem, com um saco de confeitar é mais fácil).
30. Depois, finalize cobrindo a compota com caramelo.
31. Por fim, delicie-se!