

Rulouri cu scorțișoară și cafea

Ingrédients

- 200g de lapte integral
- 15g de drojdie proaspătă
- 500g de făină de grâu sau T45
- 2 ouă
- 10g de sare
- 60g de zahăr
- 180g de unt
- 80g de unt moale
- 120g de zahăr brun
- 8g de scorțișoară măcinată
- 80g de smântână lichidă integrală
- 80g de philadelphia
- 30g de zahăr pudră
- 5g de extract de vanilie
- 1,5g de cafea solubilă

Préparation

1. Am făcut deja mai multe versiuni de cinnamon rolls (cele clasice, cu afine, cu speculoos, cu ciocolată, cu nuci pecan și cu caramel), dar cum ador combinația de scorțișoară și cafea, iată una nouă!
2. cinnamon rolls la fel de pufoase, cu umplutură de cafea-scorțișoară și un glazur de brânză proaspătă, vanilie și cafea!
3. Ingrediente :Am folosit scorțișoară măcinată de la Koro: cod ILETAITUNGATEAU pentru 5% reducere pe întregul site (non afiliat).
4. Materiale :Am folosit Cooking Chef de Kenwood pentru frământare și dospirea aluatului: cod FLAVIE = 3 accesorii la alegere oferite pentru achiziția unui cooking chef / colaborare comercială.
5. Timp de preparare : 45 minute de preparare + 25 minute de coacere + minimum 3 ore de odihnăPentru aproximativ zece cinnamon rolls : Aluatul : de lapte integral de drojdie proaspătă de făină de grâu sau T45 2 ouă de sare de zahăr de unt În bolul robotului, turnați laptele și drojdia proaspătă sfărâmată.
6. Acoperiți cu făina, apoi adăugați zahărul, sarea și ouăle.
7. Frământați la viteză mică timp de 10 până la 15 minute, aluatul trebuie să se desprindă de pereții robotului.
8. Adăugați untul tăiat în bucăți mici și frământați din nou până când untul este bine încorporat, aluatul se desprinde din nou de pereții bolului și formează un voal când este întins.
9. Lăsați aluatul să dospească 30 de minute la temperatura camerei, apoi formați o bilă, acoperiți-o și puneți-o la frigider timp de cel puțin 2 până la 3 ore, dacă este posibil, o noapte întreagă.
10. Umplutura de scorțișoară & cafea : de unt moale 4- de cafea solubilă de zahăr brun de scorțișoară măcinată Amestecați toate ingredientele.

11. Coacerea : de smântână lichidă integrală Întindeți aluatul într-un mare dreptunghi, apoi întindeți umplutura deasupra.
12. Rulați aluatul într-un mare rulou.
13. Tăiați bucăți de aproximativ 4 cm grosime.
14. Așezați-le într-un vas uns, apoi lăsați-le să dospească aproximativ 1h la temperatura camerei.
15. Turnați smântâna lichidă în fir deasupra, apoi coaceți în cuptorul preîncălzit la 170°C timp de 25 până la 30 de minute.
16. Glazura : de philadelphia de zahăr pudră de extract de vanilie 1, de cafea solubilă Amestecați toate ingredientele împreună.
17. Întindeți glazura pe rolls-urile încă calde, apoi bucurați-vă!