

Škoricové slimáky s kávou

Ingrédients

- 200g plnotučného mlieka
- 15g čerstvého droždia
- 500g múky typu T45
- 2 vajcia
- 10g soli
- 60g cukru
- 180g masla
- 80g zmäknutého masla
- 120g hnedého cukru
- 8g mletej škorice
- 80g smotany na šľahanie
- 80g philadelphie
- 30g práškového cukru
- 5g vanilkového extraktu
- 1,5g instantnej kávy

Préparation

1. Už som urobil niekoľko verzií škoricových roliek (klasické, s čučoriedkami, so špeculoos, s čokoládou, s pekanovými orechmi a s karamelom), ale keďže milujem kombináciu škorice a kávy, tu je nová verzia!
2. škoricové rolky sú stále rovnako nadýchané, s kávovo-škoricovou náplňou a polevou z čerstvého syra, vanilky a kávy!
3. Ingrediencie :Použil som mletú škoricu od Koro: kód ILETAITUNGATEAU na 5% zľavu na celý web (nie je to affiliate).
4. Materiál :Použil som môj Cooking Chef od Kenwood na miesenie a kysnutie cesta: kód FLAVIE = 3 príslušenstvá podľa vlastného výberu zdarma pri kúpe cooking chef / obchodná spolupráca.
5. Čas prípravy: 45 minút prípravy + 25 minút pečenia + minimálne 3 hodiny odpočinkuNa približne desať škoricových roliek: Cesto: plnotučného mlieka čerstvého droždia múky typu T45 2 vajcia soli cukru masla Do misy robota nalejte mlieko a rozdrobené čerstvé droždie.
6. Zakryte múkou, potom pridajte cukor, soľ a vajcia.
7. Miesiť na nízkej rýchlosti 10 až 15 minút, cesto by sa malo odlepiť od stien robota.
8. Pridajte maslo nakrájané na malé kúsky a znova miesiť, kým sa maslo dobre nezapracuje, cesto sa opäť odlepiť od stien misy a vytvorí sa závoj, keď ho natiahnete.
9. Nechajte cesto kysnúť 30 minút pri izbovej teplote, potom vytvarujte guľu, zakryte ju a dajte do chladničky aspoň na 2 až 3 hodiny, ak je to možné, na celú noc.
10. Náplň so škoricom a kávou: zmäknutého masla 4- instantnej kávy hnedého cukru mletej škorice Zmiešajte všetky ingrediencie.
11. Pečenie: smotany na šľahanie Rozvalkajte cesto na veľký obdĺžnik, potom naň natrite náplň.

12. Zrolujte cesto do veľkého valca.
13. Nakrájajte na kusy hrubé približne 4 cm.
14. Uložte ich do vymastenej formy a nechajte kysnúť asi 1,5 hodiny pri izbovej teplote.
15. Nalejte smotanu na šľahanie na vrch, potom pečte v predhriatej rúre na 170 °C počas 25 až 30 minút.
16. Poleva: philadelphie práškového cukru vanilkového extraktu 1, instantnej kávy Zmiešajte všetky ingrediencie dohromady.
17. Natrite polevu na ešte teplé rolky a potom si pochutnajte!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com