

# Kanelkuglof (Katherine & Gaëtan Denilauler, Ôjourd'hui)

## Ingrédients

- 16g mald kanel
- 150g mjölk
- 500g mjöl T45
- 70g socker
- 9g salt
- 25g färsk jäst
- 165g hela ägg
- 200g smör
- 6 fina Williams-päron
- 4 fina Granny Smith-äpplen
- 1 vaniljstång
- 30g limejuice
- 50g citrongul juice
- 100g socker
- 187g strösocker
- 187g flytande grädde
- 20g glukossirap
- 50g smör
- 4g flingsalt

## Préparation

1. Dessa små omarbetade kouglofs är ett recept från François Blancs senaste bok, La France des Pâtisseries, du kan också hitta det i senaste Fou de Pâtisserie.
2. Det handlar om en kouglofsdeg med kanel (doften av hösten hos mig), fylld med en kompott av äpple-päron-vanilj-lime och en salt karamell.
3. När det gäller mängderna hade jag halverat allt, så det är inga problem om du vill minska proportionerna.
4. Faktum är att även när jag halverade dem hade jag rester av kompotten (verkligen läcker att äta ensam också) och karamellen, så du kan till och med dela dessa kvantiteter med tre.
5. Material: Köksassistent Termometer Spritsar Silikomart mini-kouglofformar Ingredienser: Jag använde Norohy vanilj från Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affilierad).
6. Förberedelsetid: 1h30 + 1 natt vila + 15 minuters bakning För 18 kouglofs (enligt det ursprungliga receptet, med formor i samma storlek som mina kommer du få snarare 25): Kouglofs: mald kanel mjölk mjöl T45 socker salt färsk jäst hela ägg smör Socker och kanel för avslutningarna I botten av skålen, blanda kanel och mjölk.
7. Tillsätt den smulade jästen.
8. Täck med mjöl, tillsätt sedan salt, socker och ägg.
9. Knåda i minst 10 till 15 minuter, tills du får en homogen deg, tillsätt sedan smöret lite i taget medan du fortsätter att knåda.
10. Fortsätt knåda tills du återigen har en homogen, elastisk deg som lossnar från skålens kanter.
11. Låt jäsa i rumstemperatur i 30 minuter.
12. Forma därefter en boll, filma den och lägg den i kylskåpet i en natt.
13. Nästa dag, dela degen i bitar om enligt det ursprungliga receptet ( för mig i de formor jag använde).
14. Forma bollar och lägg dem i formarna.
15. Låt degen jäsa i cirka 1h30.

16. Sätt sedan in den i ugnen och grädda i 13 minuter i den förvärmade ugnen på 150°C.
17. Låt svalna några minuter och ta sedan ur kouglofs ur formarna.
18. Rulla dem sedan i en blandning av socker och kanel.
19. Äpple, päron, lime kompott: 6 fina Williams-päron 4 fina Granny Smith-äpplen 1 vaniljstång limejuice citrongul juice socker Zest av 1/ime Skär frukten i små tärningar.
20. Värm dem långsamt med vaniljkornen, lime- och citronsaft och sockret.
21. Koka på låg värme tills blandningen förtätar sig något (en bra tjugo minuter).
22. Låt svalna.
23. När den är kall, tillsätt zest.
24. Karamellen: strösocker flytande grädde glukossirap smör flingsalt Värm grädden med glukosen.
25. Förbered en torr karamell med sockret.
26. Deglacera den med den varma grädden, tillsätt sedan smöret och saltet.
27. Koka till 103°C.
28. låt svalna.
29. Monteringen: Fyll kouglofs till ~~3/4~~ med marmeladen (lägg gärna i mycket fyllning, det är lättare med en spritspåse).
30. Fortsätt sedan med att täcka kompotten med karamell.
31. Slutligen, njut!