

Gigantisk chokladbullar

Ingrédients

- 200g helmjölk
- 15g färsk jäst
- 500g vetemjöl eller T45
- 2 ägg
- 10g salt
- 60g socker
- 180g smör
- 60g rumstempererat smör
- 20g kakao
- 90g farinsocker
- 5g kanelpulver
- 100g vispgrädde för bakningen

Préparation

1. Kom igen, vi närmar oss sakta julperioden, men innan vi går över till loggar och andra godis vid årets slut, här är ett sista recept på kanelbullar, denna gång med choklad!
2. För att variera lite har jag valt att göra en gigantisk kanelbulle som kan skäras i bitar, som en tårta.
3. För övrigt, alltid samma recept på en riktigt mjuk brioche, en fyllning med kakao (och kanel såklart) och en glasyr med cream cheese och smält choklad, bara lycka Utrustning :KavelMini vinklad spatellIngredienser :Jag har använt kakao och choklad guanaja från Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliate).
4. Jag har använt kanel från Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (inte affiliate).
5. Förberedelse tid : 40 minuter förberedelse + 50 minuter bakning + minst 3h vila/jäsningFör en gigantisk kanelbulle med en diameter på 26 till 30 cm (eller ett tiotal individuella): Briochedeg : helmjölk färsk jäst vetemjöl eller T45 2 ägg salt socker smör I skålen på köksmaskinen, häll mjölken och den smulade färska jästen.
6. Täck med mjölet, tillsätt sedan socker, salt och ägg.
7. Knåda på låg hastighet i 10 till 15 minuter, degen ska släppa från skålens väggar.
8. Tillsätt smöret skuret i små bitar och knåda igen tills smöret är väl inarbetat, degen släpper återigen från skålens väggar och bildar ett slöja när den sträcks.
9. Låt degen jäsna i 30 minuter i rumstemperatur, forma sedan en boll, täck den och lägg den i kylskåpet i minst 2 till 3 timmar, helst en hel natt.
10. Fyllning med kakao och kanel : rumstempererat smör kakao farinsocker kanelpulver Blanda de 4 ingredienserna tills du får en väl blandad smet.
11. Bakning och avslutningar : vispgrädde för bakningen Glasyren: cream cheese + rumstempererat smör + smält mörk choklad Några chokladbitar för dekoration Kavla ut degen till en stor rektangel (ungefär 60 x 30 cm) och bred ut kakao- och kanelblandningen över hela ytan av degen.
12. Skär ut remsor som är 3 till 4 cm breda.
13. Rulla dem en efter en för att bilda en stor rulle.
14. Placera den i en form och låt den jäsna i cirka 1 timme i rumstemperatur, häll sedan grädden över den och fördela den jämnt i formen.
15. Sätt in den i ugnen i cirka 50 minuter vid 170°C.

16. Förbered glasyren genom att vispa de 3 ingredienserna för hand eller med en elektrisk visp tills den är krämig och jämn.
17. Låt brioche svalna i några minuter innan du tillsätter glasyren och chokladbitarna, och njut sedan!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com