

Kanelbullar med kaffe

Ingrédients

- 200g helmjölk
- 15g färsk jäst
- 500g vetemjöl eller T45
- 2 ägg
- 10g salt
- 60g socker
- 180g smör
- 80g rumstempererat smör
- 120g farinsocker
- 8g kanelpulver
- 80g vispgrädde
- 80g philadelphia
- 30g florsocker
- 5g vaniljextrakt
- 1,5g snabbkaffe

Préparation

1. Jag har redan gjort flera versioner av kanelbullar (de klassiska, med blåbär, med speculoos, med choklad, med pekannötter och med karamell), men eftersom jag älskar kombinationen av kanel och kaffe, här är en ny!
2. Kanelbullar som alltid är lika mjuka, med en fyllning av kaffe-kanel och en glasyr av färskost, vanilj och kaffe!
3. Ingredienser :Jag har använt kanelpulver från Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (ej affiliat).
4. Utrustning :Jag har använt min Cooking Chef från Kenwood för knådning och jäsning av degen: kod FLAVIE = 3 valfria tillbehör gratis vid köp av en cooking chef / kommersiellt samarbete.
5. Förberedelse tid: 45 minuter förberedelse + 25 minuter gräddning + minst 3 timmar vilaFör cirka tio kanelbullar : Degen : helmjölk färsk jäst vetemjöl eller T45 2 ägg salt socker smör I skålen på maskinen, 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, att degen släpper från skålens väggar igen och att den bildar ett slöja när man sträcker den.
9. Låt degen jäsa i 30 minuter i rumstemperatur, forma sedan till en boll, täck den och placera den i kylskåpet i minst 2 till 3 timmar, helst en hel natt.
10. Fyllningen kanel & kaffe : rumstempererat smör 4- snabbkaffe farinsocker kanelpulver Blanda alla ingredienser.

11. Gräddningen : vispgrädde Kavla ut degen till en stor rektangel, och bred fyllningen ovanpå.
12. Rulla degen till en stor rulle.
13. Skär i bitar på cirka 4 cm tjocka.
14. Lägg dem i en smord form, och låt dem jäsa i cirka 1,5 timmar i rumstemperatur.
15. Häll grädden över dem i en stråle, och grädda i den förvärmade ugnen på 170°C i 25 till 30 minuter.
16. Glasyren : philadelphia florsocker vaniljextrakt 1, snabbkaffe Blanda alla ingredienser tillsammans.
17. Bred glasyren över bullarna medan de fortfarande är varma, och njut!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com