

Rolls za cinamoni na buluu

Ingrédients

- 200g ya puree ya blueberry
- 15g ya yeasty mpya
- 500g ya unga wa grua au T45
- 2 mayai
- 10g ya chumvi
- 60g ya sukari
- 180g ya siagi
- 75g ya siagi ya pombe
- 120g ya sukari ya kahawia
- 2 kijiko cha supu ya mdalasini wa unga
- 100g ya cream ya maji kwa kupika

Préparation

1. Ni nini bora zaidi katika msimu wa vuli kuliko kufurahia cinnamon rolls laini sana na kinywaji cha moto?
2. Labda toleo la blueberry la mkate huu wenye harufu nzuri Hivyo, nimeshindwa maziwa katika mapishi yangu ya kawaida ya mkate kwa puree ya blueberry isiyo na sukari ili kupata toleo la matunda na rangi ya cinnamon rolls.
3. Kuhusu puree ya blueberries Adamance, mara tu inafunguliwa inahifadhiwa kwa siku 10 kwenye friji lakini vinginevyo unaweza pia kuimwaga kwenye barafu na kuihifadhi kwa miezi kadhaa kwenye freezer Viungo :Nimetumia puree ya blueberry Adamance kutoka Valrhona : msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (ushirikiano).
4. Nimetumia mdalasini wa unga Koro: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti yote (sio ushirikiano).
5. Vifaa :Nimetumia robot Cooking Chef wa Kenwood / msimbo FLAVIE1 = vifaa 3 vya bure kwa ununuzi wa roboti / msimbo FLAVIE2 = punguzo la 20% kwenye vifaa vyoteWakati wa maandalizi : dakika 40 za maandalizi + dakika 25 za kupika + angalau masaa 3 ya kupumzikaKwa takriban cinnamon rolls kumi na tano : Donge la mkate wa blueberry : ya puree ya blueberry ya yeasty mpya ya unga wa grua au T45 2 mayai ya chumvi ya sukari ya siagi Katika chombo cha roboti, mimina puree ya blueberry na yeasty mpya iliyovunjika.
6. Funika na unga, kisha ongeza sukari, chumvi na mayai.
7. Piga kwa kasi ya chini kwa dakika 10 hadi 15, donge linapaswa kujitenga na kuta za roboti.
8. Ongeza siagi iliyokatwa vipande vidogo na piga tena hadi siagi iwe imejumuishwa vizuri, donge linapaswa kujitenga tena na kuta za bakuli na kuunda kivuli unapokivuta.
9. Acha donge likue kwa dakika 30 kwenye joto la kawaida, kisha fanya mpira, funika na uweke kwenye friji kwa angalau masaa 2 hadi 3, ikiwa inawezekana usiku mzima.
10. Mapambo ya mdalasini : ya siagi ya pombe ya sukari ya kahawia 2 kijiko cha supu ya mdalasini wa unga Changanya viungo 3 hadi upate mchanganyiko mzuri.
11. Kupika na kumaliza : ya cream ya maji kwa kupika Glasi : ya puree ya blueberry + ya cream cheese + ya sukari ya icing Panua donge kuwa mstatili mkubwa (takriban 60 x 30cm) kisha panua mchanganyiko wa mdalasini kwenye uso wote wa donge.
12. Roll donge kuwa roll kubwa.
13. Katakata vipande vya roll vya takriban 3cm (ukijaribu kutovikandamiza sana, ikiwa inahitajika unaweza kuweka donge kidogo kwenye baridi kabla ya kukata).
14. Weka kwenye sahani ukiwaacha nafasi, watakuwa angalau mara mbili ya ukubwa baadaye.

15. Acha wapande kwa takriban saa 1 kwenye joto la kawaida, kisha mimina cream ya maji juu yao kwa kuisambaza kila mahali kwenye bakuli.
16. Kisha, weka kwenye oveni kwa takriban dakika 25 za kupika kwenye 180°C.
17. Tayarisha glasi kwa kuchanganya viungo 3.
18. Acha cinnamon rolls ipate joto kabla ya kuongeza glasi na kufurahia!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com