

Mikate ya sinamoni ya pekani na karamu

Ingrédients

- 200g ya maziwa kamili
- 15g ya yeasti mpya
- 500g ya unga wa ngano au T45
- 2 mayai
- 10g ya chumvi
- 60g ya sukari
- 180g ya siagi
- 75g ya siagi iliyopondwa
- 120g ya sukari ya kahawia
- 2 kijiko vya supu ya mdalasini wa unga
- 100g ya cream ya maziwa kamili kwa kupika

Préparation

1. Episode 2 ya mfululizo wangu wa cinnamon rolls wa msimu huu wa mvua, toleo la peka & karamu.
2. Mkate wa brioche laini, karanga za peka zenye crunch, mdalasini bila shaka, icing ya cream cheese na karamu laini, haya ndiyo mategemeo yako Viungo :Nime tumia mdalasini wa unga na karanga za peka Koro: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti yote (sio ya ushirika).
3. Vifaa :Nime tumia mashine ya Cooking Chef ya Kenwood / msimbo FLAVIE = vifaa 3 vya bure kwa ununuzi wa mashine / 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 (hadi 14-15 ikiwa unafanya ndogo zaidi) : Donge la brioche : ya maziwa kamili ya yeasti mpya ya unga wa ngano au T45 2 mayai ya chumvi ya sukari ya siagi Katika chombo cha mashine, mimina maziwa na yeasti mpya iliyovunjika.
4. Funika na unga, kisha ongeza sukari, chumvi na mayai.
5. Kanda kwa kasi ya chini kwa dakika 10 hadi 15, donge linapaswa kujitenga na kuta za mashine.
6. Ongeza siagi iliyokatwa vipande vidogo na kanda tena hadi siagi iwe imejumuishwa vizuri, donge linapaswa kujitenga tena na kuta za bakuli na kuunda kivuli unapokivuta.
7. 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.
8. Mapambo ya mdalasini : ya siagi iliyopondwa ya sukari ya kahawia 2 kijiko vya supu ya mdalasini wa unga Changanya viungo 3 hadi upate mchanganyiko mzuri.
9. Kupika na kumalizia : ya cream ya maziwa kamili kwa kupika Takriban 60- ya karanga za peka zilizokatwa QS ya karamu Icing : ya cream cheese + ya sukari ya icing + ya siagi iliyopondwa + ladha ya vanilla Panua donge kuwa mstatili mkubwa (takriban 60 x 30cm) kisha panua mchanganyiko wa mdalasini kwenye uso wote wa donge.
10. Ongeza karanga za peka zilizokatwa.
11. Roll donge kuwa roll kubwa.
12. Katakata vipande vya 3-4cm kwa unene (ukijaribu kutoshinikiza sana, ikiwa inahitajika unaweza kuweka donge kidogo kwenye friji kabla ya kukata).
13. Weka kwenye sahani kwa kuacha nafasi, watakuwa angalau mara mbili ya ukubwa baadaye.
14. Acha wapande kwa takriban saa 1 kwenye joto la kawaida, kisha mimina cream ya maziwa juu yao kwa kuisambaza kila mahali kwenye bakuli.
15. Kisha, weka kwenye oveni kwa takriban dakika 25 za kupika kwenye 180°C.

16. Tayarisha icing kwa kupiga viungo 3 kwa mkono au kwa kutumia whisk ya umeme.
17. Acha cinnamon rolls zipoe kwa dakika chache kabla ya kuongeza icing.
18. Kisha, ongeza karamu na karanga za peka zilizokatwa na ufurahie!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com