

Mikate ya cinamoni na spéculos

Ingrédients

- 200g ya maziwa kamili
- 15g ya yeasti mpya
- 500g ya unga wa gruau au T45
- 2 mayai
- 10g ya chumvi
- 60g ya sukari
- 180g ya siagi
- 40g ya siagi ya pomade
- 100g ya pasta ya spread spéculos
- 60g ya sukari ya kahawia
- 2 kijiko vya supu ya mdalasini wa unga
- 100g ya cream ya maziwa kamili kwa kupika
- 2 spéculos kuvunja vipande

Préparation

1. Kurudi kwa kipindi cha 3 cha mfululizo wangu wa cinnamon rolls na toleo la spéculos lenye ladha tamu sana.
2. Daima ni ile ile ya brioche laini na inayonyoka, na mdalasini, na pasta ya spéculos, icing ya cream cheese na vipande vya spéculos, hiyo ndiyo mpango Viungo :Nime tumia mdalasini wa unga na pasta ya spread spéculos kutoka Koro: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti yote (sio ya ushirika).
3. Vifaa :Nime tumia mashine ya Cooking Chef ya Kenwood / nambari FLAVIE = vifaa 3 vya bure kwa ununuzi wa mashine & punguzo la 20% kwenye vifaa vyoteMuda wa maandalizi : dakika 40 za maandalizi + dakika 25 za kupika + angalau masaa 3 ya kupumzikaKwa cinnamon rolls kumi (hadi 14-15 ikiwa unafanya ndogo zaidi) : Donge la brioche : ya maziwa kamili ya yeasti mpya ya unga wa gruau 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. Piga kwa kasi ya chini kwa dakika 10 hadi 15, donge linapaswa kujitenga na kuta za mashine.
6. 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.
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 ya pomade ya pasta ya spread spéculos ya sukari ya kahawia 2 kijiko vya supu ya mdalasini wa unga Changanya viungo 4 hadi upate mchanganyiko mzuri.
9. Kupika na kumalizia : ya cream ya maziwa kamili kwa kupika Icing : ya cream cheese + ya sukari ya icing + ya siagi ya pomade + ladha ya vanilla (hiari: unaweza kuongeza kidogo ya pasta ya spread spéculos ili kuimarisha ladha) 2 spéculos kuvunja vipande Panua donge kuwa mstatili mkubwa (takriban 60 x 30cm) kisha panua mchanganyiko wa spéculos & mdalasini kwenye uso wote wa donge.
10. Roll donge kuwa roll kubwa.
11. Katakata vipande vya 3-4cm kwa unene (ukijaribu kutoshinikiza sana, ikiwa inahitajika unaweza kuweka donge kidogo kwenye friji kabla ya kukata).
12. Weka kwenye sahani kwa kuzia, watakuwa angalau mara mbili ya ukubwa baadaye.
13. Acha wapande kwa takriban saa 1 kwenye joto la kawaida, kisha mimina cream ya maziwa juu yao kwa kuisambaza kila mahali kwenye bakuli.
14. Kisha, kaanga kwa takriban dakika 25 kwenye 180°C.

15. Andaa icing kwa kupiga viungo 3 kwa mkono au kwa kutumia whisk ya umeme hadi iwe laini na homogenous.
16. Acha cinnamon rolls ipate baridi kwa dakika chache kabla ya kuongeza icing.
17. Kisha, ongeza vipande vya spéculos na ufurahie!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com