

Pecan at caramel na cinnamon rolls

Ingrédients

- 200g ng buong gatas
- 15g ng sariwang lebadura
- 500g ng harina ng gruau o T45
- 2 itlog
- 10g ng asin
- 60g ng asukal
- 180g ng mantikilya
- 75g ng mantikilya na pinalambot
- 120g ng brown sugar
- 2 kutsara ng pulbos na kanela
- 100g ng buong cream para sa pagluluto

Préparation

1. Episode 2 ng aking cinnamon rolls na serye ngayong taglagas, isang bersyon na may pecan at caramel.
2. Isang malambot na brioche, malutong na pecan, kanela syempre, isang cream cheese na icing at malambot na caramel, yan ang naghihintay sa inyo Mga Sangkap :Gumamit ako ng pulbos na kanela at mga pecan Koro : code ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site (hindi kaakibat).
3. Materyal :Gumamit ako ng aking robot Cooking Chef ng Kenwood / code FLAVIE = 3 accessories na libre sa pagbili ng robot / code FLAVIE2 = 20% na diskwento sa lahat ng accessoriesOras ng paghahanda : 40 minuto ng paghahanda + 25 minuto ng pagluluto + minimum na 3 oras ng pahingaPara sa sampung cinnamon rolls (hanggang 14-15 kung mas maliit ang gagawin mo) : Pasta ng brioche : ng buong gatas ng sariwang lebadura ng harina ng gruau o T45 2 itlog ng asin ng asukal ng mantikilya Sa mangkok ng robot, ibuhos ang gatas at ang pira-pirasong sariwang lebadura.
4. Takpan ng harina, pagkatapos ay idagdag ang asukal, asin at mga itlog.
5. Masahin sa mababang bilis sa loob ng 10 hanggang 15 minuto, ang masa ay dapat humiwalay mula sa mga pader ng robot.
6. Idagdag ang mantikilya na hiniwa sa maliliit na piraso at masahin muli hanggang sa ang mantikilya ay maayos na naidagdag, na ang masa ay muling humihiwalay mula sa mga pader ng mangkok at bumubuo ng isang tel kapag ito ay iniunat.
7. Hayaan ang masa na umusbong ng 30 minuto sa temperatura ng kuwarto, pagkatapos ay bumuo ng isang bola, takpan ito at ilagay ito sa refrigerator ng hindi bababa sa 2 hanggang 3 oras, kung maaari ay isang buong gabi.
8. Punan ng kanela : ng mantikilya na pinalambot ng brown sugar 2 kutsara ng pulbos na kanela Ihalo ang 3 sangkap hanggang sa magkaroon ng maayos na pinaghalong.
9. Pagluluto at pagtatapos : ng buong cream para sa pagluluto Tinatayang 60- ng tinadtad na pecan QS ng caramel Ang icing : ng cream cheese + ng powdered sugar + ng pinalambot na mantikilya + vanilla extract Ipinatong ang masa sa isang malaking parihaba (humigit-kumulang 60 x 30cm) pagkatapos ay ipatong ang pinaghalong kanela sa buong ibabaw ng masa.
10. Idagdag ang mga tinadtad na pecan.
11. I-roll ang masa sa isang malaking rolyo.
12. Gupitin ang mga rolyo na may kapal na 3-4cm (na sinusubukang huwag masyadong pisilin, kung kinakailangan ay maaari mong ilagay ang masa sa kaunting malamig bago gupitin).
13. Ilagay ang mga ito sa isang lalagyan na may espasyo, sila ay magiging hindi bababa sa doble ang laki

sa susunod.

14. Hayaan silang umusbong ng mga 1 oras sa temperatura ng kuwarto, pagkatapos ay ibuhos ang buong cream sa ibabaw na pantay-pantay sa buong lalagyan.
15. Pagkatapos, ilagay sa oven ng mga 25 minuto ng pagluluto sa 180°C.
16. Ihandang icing sa pamamagitan ng pag-whisk ng 3 sangkap sa kamay o gamit ang electric whisk.
17. Hayaan munang lumamig ang mga cinnamon rolls ng ilang minuto bago idagdag ang icing.
18. Pagkatapos, idagdag ang caramel at mga tinadtad na pecan at mag-enjoy!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com