

Cinnamon rolls na may kape

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
- 80g ng mantikilya na malambot
- 120g ng brown sugar
- 8g ng pulbos na kanela
- 80g ng buong cream
- 80g ng philadelphia
- 30g ng powdered sugar
- 5g ng vanilla extract
- 1.5g ng instant coffee

Préparation

1. Gumawa na ako ng ilang bersyon ng cinnamon rolls (ang mga klasikal, may blueberry, may speculoos, may tsokolate, may pecan at may caramel), ngunit dahil mahilig ako sa kombinasyon ng kanela at kape, narito ang isang bagong bersyon!
2. mga cinnamon rolls na kasing lambot pa rin, na may coffee-cinnamon filling at cream cheese frosting, vanilla at kape!
3. Mga Sangkap :Gumamit ako ng pulbos na kanela mula sa Koro: code ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site (hindi kaakibat).
4. Materyal :Gumamit ako ng aking Cooking Chef ng Kenwood para sa pagmamasa at pagtaas ng brioche: code FLAVIE = 3 accessories na mapipili na ibinibigay sa pagbili ng isang cooking chef / komersyal na pakikipagtulungan.
5. Oras ng paghahanda : 45 minuto ng paghahanda + 25 minuto ng pagluluto + minimum na 3 oras ng pahingaPara sa halos sampung cinnamon rolls : Ang 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.
6. Takpan ng harina, pagkatapos ay idagdag ang asukal, asin at mga itlog.
7. Masahin sa mababang bilis sa loob ng 10 hanggang 15 minuto, dapat na humiwalay ang masa mula sa mga pader ng robot.
8. Idagdag ang mantikilya na hiniwa sa maliliit na piraso at muling masahin hanggang sa maayos na maihalo ang mantikilya, na ang masa ay muling humihiwalay mula sa mga pader ng mangkok at bumubuo ng isang veil kapag ito ay iniunat.
9. Hayaan ang masa na umakyat ng 30 minuto sa temperatura ng kuwarto, pagkatapos ay bumuo ng

isang bola, takpan ito at ilagay sa refrigerator ng hindi bababa sa 2 hanggang 3 oras, kung maaari ay isang buong gabi.

10. Ang coffee & cinnamon filling : ng mantikilya na malambot 4- ng instant coffee ng brown sugar ng pulbos na kanela Ihalo ang lahat ng mga sangkap.
11. Ang pagluluto : ng buong cream I-roll ang masa sa isang malaking parihaba, pagkatapos ay ikalat ang filling sa ibabaw.
12. I-roll ang masa sa isang malaking rolyo.
13. Gumupit ng mga piraso na mga 4cm ang kapal.
14. Ilagay ang mga ito sa isang mantikilyang platito, pagkatapos ay hayaan silang umakyat ng mga 1.
15. 5 oras sa temperatura ng kuwarto.
16. Ibuhos ang cream sa ibabaw, pagkatapos ay ilagay sa preheated oven sa 170°C sa loob ng 25 hanggang 30 minuto.
17. Ang frosting : ng philadelphia ng powdered sugar ng vanilla extract 1.
18. ng instant coffee Ihalo ang lahat ng mga sangkap.
19. Ilagay ang frosting sa mga rolls habang mainit pa, pagkatapos ay mag-enjoy!