

Kahveli tarçınlı çörekler

Ingrédients

- 200g tam süt
- 15g taze maya
- 500g un (T45 veya gruau)
- 2 yumurta
- 10g tuz
- 60g şeker
- 180g tereyağı
- 80g yumuşak tereyağı
- 120g esmer şeker
- 8g toz tarçın
- 80g tam krema
- 80g philadelphia
- 30g pudra şekeri
- 5g vanilya özütü
- 1,5g çözünebilir kahve

Préparation

1. Birçok farklı tarife sahip cinnamon rolls (klasik, yaban mersinli, spekulos, çikolatalı, cevizli ve karamel), ama tarçın ve kahve kombinasyonunu çok sevdiğim için işte yeni bir tarif!
2. Her zamanki gibi yumuşak cinnamon rolls, kahve-tarçın dolgusu ve taze peynir, vanilya ve kahve glazürü ile!
3. Malzemeler :Tarçın tozunu Koro'dan kullandım: tüm sitede %5 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (bağlı değil).
4. Malzemeler :Hamuru yoğurmak ve mayalamak için Kenwood Cooking Chef kullandım: FLAVIE kodu ile bir cooking chef alımında seçtiğiniz 3 aksesuar hediye!
5. / ticari işbirliği.
6. Hazırlık süresi: 45 dakika hazırlık + 25 dakika pişirme + en az 3 saat dinlendirmeYaklaşık on adet cinnamon rolls için: Hamur: tam süt taze maya un (T45 veya gruau) 2 yumurta tuz şeker tereyağı Mikserin kabına sütü ve ufalanmış taze mayayı dökün.
7. Unu üzerine serin, ardından şekeri, tuzu ve yumurtaları ekleyin.
8. Düşük hızda 10-15 dakika yoğurun, hamur kabın kenarlarından ayrılmalıdır.
9. Küçük parçalara kesilmiş tereyağını ekleyin ve tereyağı iyice karışana kadar tekrar yoğurun, hamur tekrar kabın kenarlarından ayrılmalı ve uzatıldığında bir örtü oluşturmalıdır.
10. Hamurun 30 dakika oda sıcaklığında mayalanmasına izin verin, ardından bir top haline getirin, üzerini kapatın ve buzdolabında en az 2-3 saat, mümkünse bir gece bekletin.
11. Tarçın & kahve dolgusu: yumuşak tereyağı 4- çözünebilir kahve esmer şeker toz tarçın Tüm malzemeleri karıştırın.

12. Pişirme: tam krema Hamuru büyük bir dikdörtgen şeklinde açın, ardından dolgu malzemesini üzerine yayın.
13. Hamuru büyük bir rulo haline getirin.
14. Yaklaşık 4 cm kalınlığında dilimler kesin.
15. Yağlı kağıt serilmiş bir tepsiye yerleştirin, ardından yaklaşık 1,5 saat oda sıcaklığında mayalanmasına izin verin.
16. Üzerine krema dökün, ardından önceden ısıtılmış 170°C fırında 25-30 dakika pişirin.
17. Glazür: philadelphia pudra şekeri vanilya özütü 1, çözünebilir kahve Tüm malzemeleri karıştırın.
18. Henüz ılık olan rolls'ların üzerine glazürü sürün, ardından afiyetle yiyin!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com