

Кавові рулети з корицею

Ingrédients

· 2 яйця

Préparation

1. Я вже робив кілька версій булочок з корицею (класичні, з чорницею, з спекулосом, з шоколадом, з горіхами пекан і з карамеллю), але оскільки я обожнюю поєднання кориці та кави, ось новий варіант!
2. булочки з корицею все ще так м'які, з начинкою з кави та кориці і глазур'ю з вершкового сиру, ванілі та кави!
3. Інгредієнти :Я використовував корицю в порошок від Кого: код ILETAITUNGATEAU для 5% знижки на весь сайт (не афільований).
4. Матеріали :Я використовував свій Cooking Chef від Kenwood для замішування та підйому тіста: код FLAVIE = 3 безкоштовних аксесуарів на вибір при покупці cooking chef / комерційна співпраця.
5. Час приготування : 45 хвилин підготовки + 25 хвилин випікання + мінімум 3 години відпочинкуНа десяток булочок з корицею : Тісто : 200г цільного молока 15г свіжих дріжджів 500г борошна вищого гатунку або Т45 2 яйця 10г солі 60г цукру 180г масла У чашу м'ксера налейте молоко і розкришений свіжий дріжджі.
6. Накрийте борошном, потім додайте цукор, сіль і яйця.
7. Замішуйте на малих обертах протягом 10-15 хвилин, тісто повинно відставати від стінок м'ксера.
8. Додайте масло, нарізане на маленькі шматочки, і знову замішуйте, поки масло не буде добре incorporated, тісто знову відстане від стінок чаші і утворить плівку, коли його розтягнуть.
9. Дайте тісту піднятися 30 хвилин при кімнатній температурі, потім сформуєте кулю, накрийте її і покладіть у холодильник на принаймні 2-3 години, якщо можливо, на всю ніч.
10. Начинка з кориці та кави : 80г м'якого масла 4-5г розчинної кави 120г коричневого цукру 8г кориці в порошок Змішайте всі інгредієнти.
11. Випікання : 80г жирних вершків Розкачайте тісто в великий прямокутник, потім намажте начинку зверху.
12. Згорніть тісто в великий рулет.
13. Наріжте шматочки приблизно по 4 см завтовшки.
14. Розмістіть їх у змащеній маслом формі, потім дайте їм піднятися приблизно 1,5 години при кімнатній температурі.
15. Полийте вершками зверху, а потім випікайте в попередньо розігрітій духовці при 170°C протягом 25-30 хвилин.
16. Глазур : 80г фладелъф 30г цукрової пудри 5г екстракту ванілі 1,5г розчинної

кави Змѣшайте все ингредиенты разом.

17. Нанесѣть глазур на еще теплѣ булочки, а потом насолоджуйтесь!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com