



# CINNAMON ROLLS

🏠 Intermediate level

Rezept zur Herstellung eines fantastischen Cinnamon Rolls zum Genießen mit unserer Chococream Cinnamon.



**RICETTA CREATA DA:**

Davide Lista  
Pasticciere

## TEIG

Dolce Forno

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Wasser                    | 1000g  |
| Frische Milch             | 200g   |
| Vollei                    | 200g   |
| Butter 82% m.g. - Weiches | 150g   |
| Hefe                      | 150g   |
| Salz                      | 20-30g |
|                           | 10g    |

Alle Zutaten kneten, mit Ausnahme des Wassers, das in mehreren Schritten hinzugefügt werden muss, bis ein weicher, glatter und samtiger Teig entsteht.

## FÜLLUNG

Top Cream

|            |        |
|------------|--------|
| Vollmilch  | 400g   |
| Zimtpulver | 1000ml |
|            | qb     |

- Die Pulver mit der Milch vermischen, bis eine glatte Creme entsteht.
- 10 bis 15 Minuten ruhen lassen.

## FERTIGSTELLUNG

### Chococream Cinnamon

qb

- Den Teig auf 3 mm ausrollen und im Schockfroster gut abkühlen lassen.
- Eine dünne Schicht Creme aufstreichen und eng zu einer Rolle aufrollen.
- Im Schockfroster gut abkühlen lassen und, sobald die Rolle kalt ist, in Stücke von ca. 3 bis 4 cm schneiden.
- Gehen lassen.
- Bei 150 °C ca. 15 bis 20 Minuten backen.
- Nach dem Abkühlen mit Chococream Cinnamon füllen und glasieren.