

CINNAMON ROLLS

Intermediate level

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



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista

Pastry Chef

TEIG

Dolce Forno	1000g
Wasser	200g
Frische Milch	200g
Vollei	150g
Butter 82% m.g. - Weiches	150-200g
Hefe	30g
Salz	10g
Pasta Frutta Arancio Oro - Cesarin	15g

Alle Zutaten verkneten, mit Ausnahme der Butter, die nach und nach in mehreren Schritten hinzugefügt werden sollte, bis ein weicher, glatter und samtiger Teig entsteht.

KLASSISCHE FÜLLUNG

Butter	220g
Kristallzucker	280g
Zimtpulver	50g

Alle Zutaten cremig aufschlagen.

ALTERNATIVE FÜLLUNG

Top Cream	400g
Vollmilch	1000ml
Goccioloni Dark	qb

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

irca GROUP

Extraordinary made simple.

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.