

CINNAMON ROLL

Intermediate level

Receta para crear un fantástico cinnamon roll para disfrutar con nuestra Chococream Cinnamon.



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista

Pastry Chef

MASA

Dolce Forno	1000g
Agua	200g
Leche fresca	200g
Huevos interos	150g
Mantequilla 82% m.g. - blanda	150-200g
Levadura	30g
Sal	10g
Pasta Frutta Arancio Oro - Cesarin	15g

Amasar todos los ingredientes, excepto la mantequilla, que deberá añadirse poco a poco en varias veces, hasta obtener una masa suave, lisa y aterciopelada.

RELLENO CLÁSICO

Mantequilla	220g
Azùcar	280g
Canela en polvo	50g

Montar todos los ingredientes hasta obtener una textura cremosa.

RELLENO ALTERNATIVO

Top Cream	400g
Leche entera	1000ml
Goccioloni Dark	qb

- Mezclar los polvos con la leche hasta obtener una crema lisa.
- Dejar reposar durante 10-15 minutos.

irca GROUP

Extraordinary made simple.

COMPOSICIÓN FINAL

Chococream Cinnamon	qb

- Extender la masa a 3 mm y colocarla en el abatidor para que se enfríe bien.
- Extender una capa ligera de crema y enrollar apretando bien el rollo.
- Dejar enfriar bien en el abatidor y, una vez frío, cortar piezas de unos 3/4 cm.
- Dejar fermentar.
- Cocer a 150 °C durante unos 15/20 minutos.
- Una vez fríos, rellenar y glasear con Chococream Cinnamon.