



CINNAMON ROLL

🏠 Intermediate level

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



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista
Pasticciere

MASA

Dolce Forno

Agua	1000g
Leche fresca	200g
Huevos interos	200g
Mantequilla 82% m.g. - blanda	150g
Levadura	150g
Sal	20-30g
	10g

Amasar todos los ingredientes, excepto el agua, que deberá añadirse en varias veces, hasta obtener una masa suave, lisa y aterciopelada.

RELLENO

Top Cream

Leche entera	400g
Canela en polvo	1000ml
	qb

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

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.



Extraordinary
made simple.