



# CINNAMON ROLL

🏠 Livello intermedio

Ricetta per creare un fantastico cinnamon roll da gustare con la nostra Chococream Cinnamon



**RICETTA CREATA DA:**

Davide Lista  
Pasticciere

## IMPASTO

### Dolce Forno

Acqua	1000g
Latte fresco	200g
Uova intere	200g
Burro 82% m.g. - morbido	150g
Lievito	150g
sale	20-30g
	10g

Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione dell'acqua che dovrà essere aggiunta in più riprese, fino ad ottenere una pasta morbida, liscia e vellutata.

## FARCITURA

### Top Cream

Latte intero	400g
Cannella in polvere	1000ml
	qb

- Miscelare le polveri con il latte finché non si crea una crema liscia.
- Lasciare riposare per 10-15 minuti.

## COMPOSIZIONE FINALE

Chococream Cinnamon

qb

- Stendere la pasta a 3mm e metterla in abbattitore a raffreddare bene.
- Stendere uno strato di crema leggero e avvolgere stringendo bene il rotolo.
- Far raffreddare bene in abbattitore e una volta freddo tagliare dei pezzi da circa 3/4 cm.
- Mettere a lievitare
- Cuocere a 150°C per circa 15/20 minuti
- Una volta freddi farcire e glassare con la Chococream Cinnamon.



Extraordinary  
made simple.