



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

<u>Dolce Forno</u>	1000g
Acqua	200g
Latte fresco	200g
Uova intere	150g
Burro 82% m.g. - morbido	150-200g
Lievito	30g
sale	10g
Pasta Frutta Arancio Oro - Cesarin	15g

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

FARCITURA CLASSICA

Burro	220g
Zucchero semolato	280g
Cannella in polvere	50g

Montare tutti gli ingredienti a pomata

FARCITURA ALTERNATIVA

<u>Top Cream</u>	400g
Latte intero	1000ml
<u>Goccioloni Cioccolato Fondente</u>	qb

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



Extraordinary
made simple.

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.