

MORBIDO



DOLCE CANNELLA: CINNAMON ROLL TRADIZIONALE

INGREDIENTI

1. IMPASTO BASE

Pandora Gran Sviluppo	1000 g
Acqua	400 g
Lievito di birra	50 g

2. FARCITURA ALLA CANNELLA

Burro	220 g
Zucchero	280 g
Cannella	30 g

3. GLASSA

Acqua	150 g
Zucchero a velo	750 g

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti insieme fino ad ottenere una pasta ben strutturata e liscia.
Far puntare circa 10/15 minuti, poi stendere a circa 2 cm e mettere a riposare in frigorifero per circa 60/90 minuti.

Miscelare il burro morbido con lo zucchero e la cannella senza montare il composto.
Tenere a temperatura ambiente fino all'utilizzo.

Miscelare i due componenti con una spatola.

COMPOSIZIONE FINALE

Quando l'impasto è ben freddo e rilassato, stendere a circa 4 mm di spessore.
Con una spatola stendere la farcitura alla cannella sulla superficie della pasta in modo omogeneo.
Arrotolare formando un cilindro bene stretto e lasciar stabilizzare circa 15 minuti in frigorifero.
Tagliare delle fette di circa 4 cm e porre in teglia a lievitare.
Cuocere a 175°C per circa 18 minuti.
Usciti dal forno cospargere con la glassa di acqua e zucchero.

MORBIDO

GELIFICATO

CROCCANTE



GIROTONDO MELA E CANNELLA: CINNAMON ROLL SFOGLIATO

INGREDIENTI

1. IMPASTO BASE

Pandora Gran Sviluppo	1000 g
Acqua	400 g
Lievito di birra	50 g
Burro piatto	400 g

2. FARCITURA ALLA CANNELLA

Burro	120 g
Zucchero	240 g
Cannella	30 g

3. COMPOSIZIONE FINALE

Fruttidor Mela	q.b.
----------------	------

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti insieme fino ad ottenere una pasta ben strutturata e liscia.
Far puntare circa 10/15 minuti, poi stendere a circa 2 cm e mettere a riposare in frigorifero per circa 60/90 minuti.
Incassare il burro con un incasso a libro e dare una piega a 4 e una a 3 in successione.
Far riposare in frigorifero per 50/60 minuti.

Miscelare il burro morbido con lo zucchero e la cannella senza montare il composto.
Tenere a temperatura ambiente fino all'utilizzo.

COMPOSIZIONE FINALE

Quando l'impasto è ben freddo e rilassato, stendere a circa 4 mm di spessore formando un rettangolo.
Con una spatola stendere la farcitura alla cannella sulla superficie della pasta in modo omogeneo.
Ripiegare la pasta a metà su sé stessa e ricavare delle strisce.
Posizionare due strisce sul banco affiancate, intrecciarne altre due perpendicolarmente alle prime.
Chiudere i lembi di pasta verso il basso dando una forma sferica al prodotto.
Mettere a lievitare in un anello ben imburrito.
Cuocere a 175°C per circa 18 minuti.
Appena sfornato lucidare la superficie con sciroppo d'acero leggermente scaldato.
Una volta freddo farcire con Fruttidor Mela.