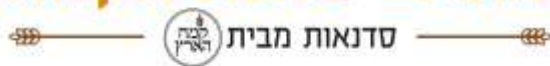


מתחם טחנת הקמח



חולדות קינמון / Moulins Bourgeois / Roulé Cannelle

מרכיבים לבצק:

קמח חיטה T45 (לקונדיטוריה) – 1 ק"ג

מלח – 20 גרם

סוכר – 130 גרם

שמרים טריים – 30 גרם

חמאה – 100 גרם

חלב – 225 גרם

מים – 225 גרם

חמאת קיפול (beurre de tourage) – כ-300 גרם לכל קילו בצק

קרם קינמון:

חלב – 500 גרם

סוכר – 100 גרם

חלמונים – 80 גרם

אבקת פודינג – 40 גרם

חמאה – 75 גרם

אבקת שקדים – 50 גרם

ממרח קינמון – 5 גרם

אופן הכנה:

להכנת קרם הקינמון:

מחממים 80% מהחלב עד לרתיחה.

בקערה מערבבים אבקת פודינג, סוכר, חלמונים, ממרח קינמון ושארית החלב.

מוסיפים בהדרגה את החלב הרוותח וטורפים 2-3 דקות עד להסמכה.

מוסיפים חמאה, מערבבים עד קבלת קרם חלק.

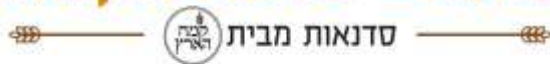
מוסיפים בהדרגה אבקת שקדים.

מצננים במקרר (C4°).

להכנת הבצק:

לשים את כל החומרים (מלבד חמאת הקיפול) – 6 דקות במהירות נמוכה ואז 6 דקות במהירות בינונית.

מתחם טחנת הקמח



הבצק צריך להיות יציב.

טמפרטורת בצק רצויה בסיום הלישה: 21°C – 22°C .

מחלקים ליחידות של 3.5 ק"ג, ומעגלים קלות.

התפחה ראשונית: 20 דקות בטמפרטורת החדר.

מרדדים לעובי של 2 ס"מ, עוטפים בניילון נצמד ומשאירים במקרר (3°C) למשך לילה.

מניחים חמאה על הבצק, מבצעים קיפול כפול אחד וקיפול יחיד אחד.

מניחים במקרר לשעה.

מרדדים ל-3.5 מ"מ עובי ו-40 ס"מ רוחב.

מורחים את קרם הקינמון ומגלגלים היטב.

חותכים ליחידות בעובי 3 ס"מ ומניחים על תבנית עם נייר אפייה.

מתפיחים 3 שעות ב- 27°C .

מורחים ביצה טרופה.

אפייה:

טורבו: 175°C למשך 16 דקות.

תנור אבן: 210°C למשך 16 דקות.

מצננים על רשת.

בתיאבון!