LES CINNAMON BUNS (ROULéS à LA CANNELLE, KANELBULLE)

La Recette

https://cuisinedaubery.com/recipe/cinnamon-buns/

Les cinnamon buns, une douceur irrésistible, moelleux, parfumés et enrobés d'une délicieuse touche de cannelle

Temps de préparation : 30 Minutes
Temps de repos : 1 H 30 Min
Volume : 18 Roulés
Difficulté : Niveau Intermediaire
Cuisine : Cuisine Scandinave
Plats : Dessert, Petit-Déjeuner Et Goûter, Viennoiserie

Ingrédients

Pour 12 Cinnamon Buns
*Pâte:
140 grammes de Lait 13,44 Centilitres/134,4 Millilitres
1 Oeuf 50 grammes
300 grammes de Farine
7 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 14 grammes de Levure de Boulanger Fraiche humide
5 grammes de Sel
25 grammes de Sucre
120 grammes de Beurre
*Garniture:
75 grammes de Beurre pommade
125 grammes de Sucre Roux
1 cuillère à café de Cannelle en poudre
*Dorure:
1 Oeuf 50 grammes
10 grammes de Crème Liquide Entière 0,91 Centilitre/9,09 Millilitres
*Glaçage:
du Sucre Glace

Pour 24 Cinnamon Buns

LES CINNAMON BUNS (ROULéS à LA CANNELLE, KANELBULLE)

*Pâte:
280 grammes de Lait 26,88 Centilitres/268,8 Millilitres
2 Oeufs 100 grammes
600 grammes de Farine
14 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 28 grammes de Levure de Boulanger Fraiche humide
10 grammes de Sel
50 grammes de Sucre
240 grammes de Beurre
*Garniture:
150 grammes de Beurre pommade
250 grammes de Sucre Roux
2 cuillères à café de Cannelle en poudre
*Dorure:
1 Oeuf 50 grammes
20 grammes de Crème Liquide Entière 1,82 Centilitre/18,18 Millilitres
*Glaçage:
du Sucre Glace

Pour 18 Cinnamon Buns
*Pâte:
210 grammes de Lait 20,16 Centilitres/201,6 Millilitres
1,5 Oeufs 75 grammes
450 grammes de Farine
10,5 grammes de Levure de Boulanger Déshydratée ou sinon 21 grammes de Levure de Boulanger Fraiche humide
7,5 grammes de Sel
37,5 grammes de Sucre
180 grammes de Beurre
*Garniture:
112,5 grammes de Beurre pommade
187,5 grammes de Sucre Roux
1,5 cuillères à café de Cannelle en poudre
*Dorure:
1 Oeuf 50 grammes
15 grammes de Crème Liquide Entière 1,36 Centilitre/13,64 Millilitres
*Glaçage:
du Sucre Glace

Instructions

LES CINNAMON BUNS (ROULéS à LA CANNELLE, KANELBULLE)

La pâte

1. Commencer par sortir les ingrédients et laisser à température ambiante afin qu'ils soient à la bonne température, ambiante. Notamment les beurres qui doivent être "pommade" avant d'être utilisés
2. Pour la suite, vous pouvez tout préparer manuellement à la spatule ou, comme j'ai fait, au robot (genre Kitchen Aid)
3. Dans une cuve ou dans un grand bol, mélanger le Lait (140 g ou 13,44 Centilitres/134,4 Millilitres) et l'Oeuf (1) à l' aide d' un fouet à main
4. Au dessus de la cuve, tamiser la Farine (300 g) puis verser la Levure de Boulanger Déshydratée (7 g ou sinon 14 g de Levure de Boulanger Fraiche humide)
5. Pétrir tous ces ingrédients, avec les mains, ou dans le robot (genre Kitchen Aid) en utilisant le crochet
6. Verser le Sucre (25 g) et le Sel (5 g)
7. Pétrir environ 5 minutes, jusqu'à obtenir une boule lisse
8. Ajouter un cube de Beurre, un à la fois, en pétrissant, comme on le fait pour une pâte à brioche
9. L'incorporation prend beaucoup de temps. C'est en fait bon signe, c'est que la pâte a construit son réseau glutineux, et qu'il est difficile d'incorporer le beurre. Ceci garantit une bonne levée et retention de gaz, pour une texture briochée exquise
10. De temps en temps, arrêter la machine, et racler le fond, afin d'aider au pétrissage
11. Au bout d'un temps assez long, le beurre est incorporé, et la pâte tient en boule autour du crochet. On obtient une boule lisse et brillante
12. Placer en cuve, et recouvrir. Laisser pointer.

La garniture

13. Pendant le pointage, verser en cuve propre : le Beurre (75 g), le Sucre Roux (125 g) et la Cannelle en poudre (1 c. à café)
14. Vous pouvez ajuster la quantité de Cannelle en poudre, avec mes quantités (1 c. à café), vous obtiendrez une saveur de cannelle subtile, mais les amoureux de cannelle en auront besoin de plus
15. Laisser à température ambiante, couvert, afin de ramollir
16. Puis, mélanger, afin d'obtenir une pâte qui va être notre garniture

Préparation

17. Après le temps de pointage, la pâte a du lever jusqu'à doubler en volume. Le temps dépend de la température ambiante
18. Placer la pâte sur un plan de travail fariné
19. Abaisser en un rectangle d'environ 30 cm x 40 cm
20. Verser la garniture et étaler à l'aide d'une spatule coudée
21. Plier la pâte sur un tiers, puis replier. On obtient un long rectangle
22. Je vous conseille de réserver la pâte au frais pendant 30 minutes pour faciliter les opérations suivantes
23. Sortir la pâte. Le rectangle doit mesurer environ 8 cm à 10 cm de hauteur et 40 cm à 48 cm de

LES CINNAMON BUNS (ROULéS à LA CANNELLE, KANELBULLE)

largeur, vous pouvez utiliser un rouleau si besoin
24. Découper des bandes verticales, espacées de 4 cm environ
25. Découper 3 bandes dans chaque pâton, sans découper sur toute la longueur
26. Tresser, en alternant les branches
27. Appuyer l'extremité afin de "coller"
28. Enrouler
29. Idéalement, vous utiliserez un moule à muffins. Vous pouvez également utiliser des cercles à pâtisserie, mais hauts
30. Les empreintes de mon moule à muffin mesurent entre 6 cm à 7 cm
31. Graisser les empreintes, avec une Bombe de Graisse Alimentaire (spray)

Levée

32. Placer dans les cavités du moule à muffin
33. Dorer, avec un mélange Oeuf et Crème Liquide Entière, à l' aide d' un pinceau de cuisine
34. Recouvrir de film alimentaire étirable
35. Au bout de 20 minutes (ou plus en fonction de la température ambiante), les buns ont levé

Cuisson

36. Enfourner au four préchauffé à 185 C (Thermostat 6) pour environ 15 minutes ou plus
37. Sortir du four et laisser refroidir quelques minutes avant de démouler
38. Placer sur une grille
39. Saupoudrer de Sucre Glace