

ROULÉS DANOIS à LA CANNELLE (KANELBULLE) «CINNAMON ROLLS» (RECETTE DE M.O.F)

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/roules-cannelle-danois-kanelbulle-cinnamon-rolls/>

Les roulés à la Cannelle Danois sont de délicieuses viennoiseries parfumées à la cannelle que l'on trouve dans les pays scandinaves «Kanelbulle» ainsi qu'aux Etats-Unis «Cinnamon Rolls»

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

*Pâte:

De la Pâte Feuilletée Levée Pour la recette, voir ICI

*Ganache:

140 grammes de Beurre pommade

80 grammes de Sucre Roux

10 grammes de Cannelle en poudre

*Glaçage:

60 grammes de Sucre Glace

10 grammes de Lait 0,96 Centilitre/9,6 Millilitres

60 grammes de Chocolat Blanc

Instructions

Ganache

On prépare la ganache : Laisser le Beurre à température ambiante au moins 1 heure afin de le rendre pommade

Mélanger le Beurre (140 g), le Sucre Roux (80 g), la Cannelle en poudre (10 g) jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. On réserve cette ganache

Pâte Feuilletée Levée

ROULÉS DANOIS à LA CANNELLE (KANELBULLE) «CINNAMON ROLLS» (RECETTE DE M.O.F)

On commence par fleurir généreusement son plan de travail, sinon la pâte feuilletée va "accrocher" et se déchirer

On prépare la Pâte Feuilletée Levée (pâte à croissants). Pour la recette, voir ICI. Une pâte feuilletée du commerce ne donnera pas d'aussi bons résultats car elle levera moins qu'une Pâte Feuilletée Levée, mais c'est une bonne alternative pour réaliser ce dessert au dernier moment !

On abaisse (étale) la pâte en un rectangle de TXT_72CM de longueur par 25 cm de largeur (environ). On dépose la ganache au centre

On étale la ganache à l'aide d'une spatule coudée

On enroule la pâte dans le sens de la largeur

Repos au frais

On place au frais au minimum 30 minutes, afin de durcir la pâte

Découpe

On sort du réfrigérateur et on coupe des tranches de 2,5 à 3 centimètres d'épaisseur

Il y a deux solutions: On va faire lever soit dans des moules, soit sur une plaque. Ma préférence, c'est les moules qui donnent une forme plus homogène

1ère solution : Sur Plaque

Si vous utilisez une plaque, il faudra au préalable faire passer l'extrémité des roulés (la languette) "sous" le roulé

On pose ces roulés sur un tapis silicone, posé sur une plaque

C'est-y pas joli ? Note: Pour le tapis silicone, prendre idéalement un silpain à trous, ces tapis à silicone perforés qui permettent une bonne diffusion de chaleur, idéal pour les pâtes levées. J'ai acheté mon Silpain à La Bovida à Paris, peut se trouver également sur Amazon, ICI

La Bovida

36 Rue Montmartre

75001 Paris

2ème solution : Dans des moules

L'autre solution, c'est de poser les roulés dans des moules circulaires (ce que je préfère)

Les empreintes de moules doivent faire environ 8 centimètres de diamètre

Pointage

On recouvre les roulés afin d'éviter qu'ils ne croutent, avec un torchon humidifié et essoré. Puis on fait pointer (lever) dans un endroit tempéré/chaud pendant 1 heure.

- En été, la température ambiante suffit

- En hiver, on peut poser sur une plaque électrique qu'on a fait chauffer 5 secondes (pas plus) toutes les 10 minutes

Après ce temps de pointage, les roulés ont déjà gonflé et sont prêts pour la cuisson : On commence à voir le feuilletage

Cuisson

On n'a pas besoin de dorer au jaune d'oeuf comme on ferait pour les croissants. Cuire au four

ROULÉS DANOIS à LA CANNELLE (KANELBULLE) « CINNAMON ROLLS » (RECETTE DE M.O.F)

préchauffé à 180 C (Thermostat 6) pendant 19 minutes

Faire refroidir sur une grille

Glaçage

Pour réaliser le glaçage c'est très simple:

- Mélanger le Sucre Glace (60 g) avec le Lait (10 g ou 0,96 Centilitre/9,6 Millilitres)
- Faire fondre le Chocolat Blanc (60 g) au micro-ondes
- Mélanger tous ces ingrédients ensemble

Procéder vite car ce glaçage refroidit et solidifie très vite ! Or il doit rester liquide pour pouvoir l'utiliser...Plusieurs solutions :

- Mettre ce liquide dans un cornet à pâtisserie. Cette vidéo explique comment le faire
- Ou, utiliser une poche à douilles avec une douille lisse très fine (à petite ouverture, petit diamètre)
- L'autre alternative, c'est d'utiliser une cuillère et de faire couler le glaçage en « ruban »

On pose les roulés sur une grille surélevée, et on nappe les roulés de glaçage, avec le motif de votre choix ! Ce glaçage fige très vite

Conservation

Ces roulés se conservent très bien dans une boîte, au frais. Je les aime froids, mais la meilleure façon de les servir, c'est de les réchauffer au four quelques minutes avant de servir