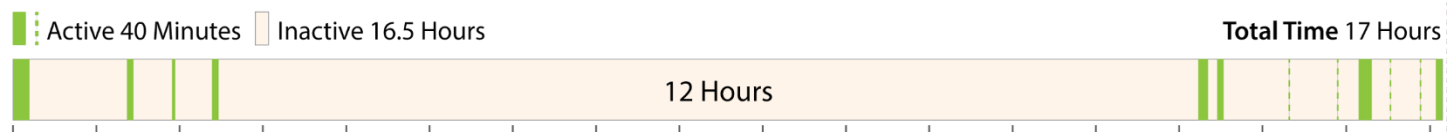


# Roulés de cannelle faits maison

Ces roulés de cannelle exceptionnels sont faits à partir des meilleurs ingrédients naturels et ont une pâte moelleuse et sucrée aromatisée au lait et au miel.

**Rendement :** douze roulés. Préparez douze roulés dans deux moules à gâteau ronds de 9" / 23 cm si vous avez la trousse d'accessoires Shelf Kit de Brød & Taylor, sinon dans un moule rectangulaire de 9 x 13" / 23 x 33 cm.

**Timing :** vous pouvez faire la plupart du travail pour ces roulés la veille avant de la cuisson au four. Le premier jour, vous pouvez préparer la pâte, la refroidir, rouler et couper. Ensuite vous réfrigérez les roulés pendant la nuit. Le lendemain matin, sortez-les du réfrigérateur environ 2 heures et 15 minutes avant de les servir afin de les faire lever et puis les cuire au four. Un timing alternatif est indiqué à la fin de la recette.



## Pâte sucrée au lait et au miel

Ingrédients	Unité É.-U.	Grammes	Onces
Farine non blanchie, environ 12 % de protéine, séparée	2 tasses, en cuillerées	250	8,8
Lait	$\frac{3}{4}$ tasse	182	6,4
Levure instantanée	1 $\frac{1}{2}$ c. à café	4,8	0,17
Sel	$\frac{3}{4}$ c. à café	4,5	0,16
Miel	3 c. à soupe	60	2,1
Jaune d'œuf	1 jaune	15	0,5
Eau	1 c. à soupe	15	0,5
Beurre, très mou	4 c. à soupe	57	2

\* Utilisez une farine forte non blanchie tout usage ou de la farine à pain.

## Garniture à la cannelle et aux noix de pécan

Ingrédients	Unité É.-U.	Grammes	Onces
Beurre, fondu et refroidi	4 c. à soupe	57	2
Cassonade blonde	2 c. à soupe	27	1
Cannelle	2 c. à café	5,6	0,2
Extrait de vanille	$\frac{1}{2}$ c. à café	2,5 ml	0,08
Blanc d'œuf, froid	1 blanc	32	1,1
Noix de pécan, hachées	$\frac{3}{4}$ tasse	85	3

## Glaçage cannelle et moka

Ingrédients	Unité É.-U.	Grammes	Onces
Barre de chocolat blanc de haute qualité*	une barre de 3 onces	85	3
Beurre	2 c. à soupe	28	1
Cannelle	¼ c. à café	0,6	0,02
Café ou expresso (infusé)	1 c. à soupe	15	0,5
Sucre en poudre	2 c. à soupe	14	0,7

\* Les barres de chocolat blanc Lindt ou Green & Black's sont délicieuses dans cette recette. Les pépites de chocolat blanc sont faites pour ne pas fondre et ne fonctionneront pas dans cette recette.

**Équipements :** chambre de pousse et mijoteuse pliante de Brød & Taylor. Si vous utilisez deux moules ronds ou carrés, vous aurez besoin de la trousse d'accessoires Shelf Kit de Brød & Taylor. Un batteur sur socle peut être utile en raison d'un pétrissage long et la texture collante de la pâte.

**Préparation du roux.** Mesurez la farine et mettez-la dans un bol ou dans le batteur sur socle. Dans une petite casserole, versez du lait et fouettez 1,6 once / 45 g de farine extraite du bol ou du batteur sur socle. Chauffez, à feu moyen, en fouettant continuellement jusqu'à ce que la masse soit épaisse et pleine de bulles de façon uniforme, environ 20 à 30 secondes après que le mélange a commencé à bouillir. Couvrez et laissez refroidir jusqu'à ce que ce soit froid au toucher.

**Préparation de la chambre de pousse et contrôle du beurre.** Le beurre s'intégrera plus facilement à la pâte s'il est mou et fondant sur les côtés. Vous pouvez le rendre plus doux dans la chambre de pousse à 84 °F / 29 °C. Pour préparer la chambre de pousse à la levée de la pâte, huilez légèrement un récipient et mettez une marque au niveau d'un quart/litre (2 quarts/litres, si vous doublez la recette).

**Mélange de la pâte.** Dans le bol ou le batteur sur socle, ajoutez à la farine la levure instantanée et le sel et mélangez bien. Ajoutez l'eau, le roux refroidi, le miel et le jaune d'œuf. Mélangez à basse vitesse jusqu'à ce que la farine soit humidifiée. Une fois que la pâte devient lisse et homogène, elle devrait coller aux parois du bol. Si nécessaire, ajoutez une autre cuillère à soupe / 15 ml d'eau pour obtenir la bonne consistance.

**Pétrissage intensif pour une texture aérienne.** Augmentez la vitesse du batteur sur socle au niveau moyen-bas et pétrissez pendant 5 minutes. La pâte devrait encore coller aux parois du bol. Ajoutez doucement le beurre en quatre étapes, tout en continuant de pétrir jusqu'à ce que le beurre soit bien intégré à chaque étape avant de procéder à la suivante. Décollez la pâte des parois du bol si nécessaire. Une fois le beurre complètement intégré, pétrissez pendant encore 10 minutes à moyenne-basse vitesse. La pâte devrait se détacher des parois du bol, mais elle peut encore coller au fond.

**Fermentation de la pâte.** Vérifiez si la chambre de pousse est réglée à la température de 84 °F / 29 °C et si le récipient à eau contient de l'eau. Disposez la pâte dans le récipient huilé, placez-la dans la chambre de pousse et laissez fermenter jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume, soit environ 75-80 minutes.

**Pliage et refroidissement.** Retournez la pâte sur une surface légèrement huilée, puis étirez et pliez les quatre côtés vers le centre pour créer un carré. Enveloppez lâchement le carré et laissez refroidir ; une pâte reposée et froide sera moins collante et se laissera dérouler plus facilement, sans ajouter de la farine. Après 30 minutes, dégonflez la pâte et enveloppez-la de nouveau. Laissez refroidir pendant encore 30 minutes ou jusqu'à ce que vous soyez prêts à la dérouler, maximum 24 heures.

**Préparation de la garniture.** Beurrez le fond et les parois des moules. Ensuite hachez finement les noix de pécan. Fouettez le beurre fondu, la cassonade, la cannelle et l'extrait de vanille jusqu'à ce que ce soit bien mélangé. Fouettez vite le blanc d'œuf froid dans ce mélange pour l'épaissir et l'émulsifier.

**Roulage et remplissage de la pâte.** Farinez légèrement le dessus et le dessous de la pâte, ensuite déroulez-la en un rectangle de 12 x 14" / 30 x 36 cm. Étalez la garniture sur la pâte, allant jusqu'aux bords sur les côtés courts et laissant une petite bordure vide sur les deux côtés longs. Saupoudrez les noix de pécan par-dessus la garniture. Roulez la pâte en un rouleau à partir du côté long et appuyez doucement pour sceller le pli. Utilisez de la soie dentaire simple pour couper le rouleau en douze morceaux. Si vous utilisez un couteau pour couper les morceaux, ceci pourrait être plus facile si le rouleau est préalablement refroidi. Placez les roulés dans le moule avec les roulés plus petits au milieu. Couvrez et laissez refroidir pendant la nuit.

**Levée des roulés de cannelle.** Préparez la chambre de pousse avec de l'eau dans le récipient à eau et réglez la température à 90 °F / 32 °C. Utilisez la grille avec les pattes pliantes sur le niveau inférieur. Placez le premier moule avec des roulés sur le tiers inférieur du four, un peu sur le côté. Ensuite ajoutez les supports d'étagère et placez le deuxième moule sur le tiers supérieur du four, cette fois-ci du côté opposé. Fermez le couvercle et laissez les roulés lever jusqu'à ce que la pâte rebondisse lentement lorsqu'on y presse doucement un doigt sur le côté pour faire un creux, après environ 90 minutes. À mi-levée, tournez les moules de 180 degrés.

**Préchauffage du four.** Placez les grilles sur le tiers supérieur et le tiers inférieur du four et préchauffez-le à 375 °F / 190 °C.

**Préparation du glaçage.** Cassez ou hachez le chocolat blanc en morceaux et mettez-le dans un petit bol avec le café, la cannelle et le beurre. Lorsque les roulés de cannelle ont complètement fini de lever, retirez-les de la chambre de pousse, puis réglez le thermostat à 120 °F / 49 °C. Enlevez la grille supérieure et repliez les pattes de la grille inférieure pour qu'elle reste près de l'élément chauffant. Posez le mélange de glaçage dans le centre de la grille et fermez le couvercle. (Puisque vous faites fondre le chocolat blanc avec du café et du beurre, vous pouvez laisser le récipient à eau dans la chambre de pousse – un peu de vapeur ne fera pas de mal.)

**Cuisson des roulés de cannelle au four.** Couvrez chaque moule de roulés avec du papier d'aluminium (pour sceller dans l'humidité et favoriser la meilleure cuisson au four possible) et placez-le sur la grille inférieure dans le four. Faites cuire pendant 10 minutes, puis enlevez le papier d'aluminium, tournez les moules de 180 degrés et déplacez-les sur la grille supérieure pour favoriser le brunissement. Faites cuire pendant encore 15-20 minutes, jusqu'à ce que les roulés soient bien dorés et atteignent une température interne de 190 °F / 88 °C.

**Refroidissement et garniture des roulés.** Lorsque les roulés de cannelle sont cuits, sortez-les du four et laissez-les refroidir dans le moule pendant 10 minutes. Entre-temps, fouettez les ingrédients fondus du glaçage jusqu'à ce qu'ils émulsionnent et deviennent épais et lisses. Ajoutez le sucre en poudre et fouettez de nouveau jusqu'à ce que le mélange devienne lisse. Ensuite démoulez les roulés chauds sur une assiette de service et badigeonnez-les avec le glaçage.

**Timing alternatif :** vous pouvez faire les roulés en une seule journée. Après la première levée / fermentation en masse, laissez la pâte refroidir pendant au moins 1 heure. Ensuite roulez, remplissez et coupez les roulés. Ignorez le temps de réfrigération de la nuit et raccourcissez la levée finale à 70-75 minutes (la pâte sera chaude et elle prendra moins de temps pour lever que la pâte réfrigérée). Dans ce cas, commencez les roulés environ 5,5-6 heures avant de les servir.

