

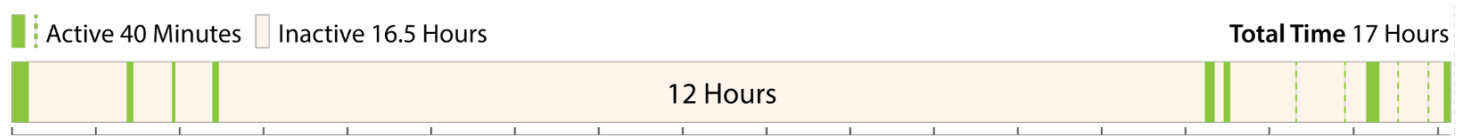
Rollos de canela caseros

Estos rollos de canela absolutamente fantásticos están hechos con ingredientes naturales de alta calidad. Para esta receta, no utilizamos el glaseado común y dulcísimo a base de azúcar glas, sino más bien un glaseado cremoso y de sabor intenso que va de maravilla con la canela.



Rinde para: 12 rollos. Haz 12 rollos en dos moldes para pastel redondos de 23 cm (9 pulgadas) si tienes el juego de accesorios Shelf Kit de Brød & Taylor o una bandeja rectangular de 23 x 33 cm (9 x 13 pulgadas).

Tiempo: Gran parte de la preparación de estos rollos puede hacerse el día anterior al horneado. El primer día, puedes hacer la masa, refrigerarla, enrollarla y cortarla. Refrigerera los rollos toda la noche. Por la mañana, sácalos del refrigerador unas 2 horas y cuarto antes de servirlos para que hagan el leudado final y luego hornéalos. Al final de esta receta, encontrarás otro horario de preparación que puedes seguir.



Masa dulce con leche y miel

Ingredientes	Cantidad	Gramos	Onzas
Harina sin blanquear de 12 % de proteína, separada	2 tazas, llenadas con cuchara	250	8,8
Leche	¾ de taza	182	6,4
Levadura instantánea	1½ cucharaditas	4,8	0,17
Sal	¼ de cucharadita	4,5	0,16
Miel	3 cucharadas	60	2,1
Yema de huevo	1 yema	15	0,5
Agua	1 cucharada	15	0,5
Mantequilla, muy blanda	4 cucharadas	57	2

*Usa harina de fuerza multiuso sin blanquear o harina panadera.

Relleno de canela y pecanas

Ingredientes	Cantidad	Gramos	Onzas
Mantequilla, derretida y enfriada	4 cucharadas	57	2
Azúcar morena clara	2 cucharadas	27	1
Canela	2 cucharaditas	5,6	0,19
Vainilla	½ cucharadita	2,5 ml	0,08
Clara de huevo, fría	1 clara	32	1,1
Pecanas, picadas	¾ de taza	85	3

Glaseado de canela y moca

Ingredientes	Cantidad	Gramos	Onzas
Barra de chocolate blanco de alta calidad*	1 barra de 85 g (3 oz)	85	3
Mantequilla	2 cucharadas	28	1
Canela	¼ de cucharadita	0,65	0,02
Café o expreso (ya preparado)	1 cucharada	15	0,5
Azúcar glas	2 cucharadas	14	0,7

*Las barras de chocolate blanco Lindt o Green & Black's quedan deliciosas en esta receta. Las chispas de chocolate blanco están hechas para no derretirse y no son buenas para esta receta.

Equipos: Fermentador y Caja de Cocción Lenta Plegable Brød & Taylor. Si vas a usar dos moldes cuadrados o redondos, necesitarás el juego de accesorios Shelf Kit de Brød & Taylor. Se recomienda una batidora de pedestal por el amasado largo y la textura pegajosa de la masa.

Hacer el roux. Mide la harina en el tazón de una batidora de pedestal. En una olla pequeña, echa la leche y, sin dejar de batir, añade 45 g (1,6 oz) de la harina del tazón de la batidora. Bate el roux constantemente mientras lo calientas a fuego medio alto hasta que espese de manera uniforme y burbujee, aproximadamente de 20 a 30 segundos después de romper el hervor. Cúbrela y déjala enfriar hasta que esté frío al tocarlo.

Montar el Fermentador y revisar la mantequilla. La mantequilla se integrará con mayor facilidad con la masa si está blanda al punto de tener los bordes casi derretidos. Puedes ablandarla en el Fermentador a 29 °C (84 °F). Para preparar el primer leudado de la masa, enaceita ligeramente un recipiente y hazle una marca al llegar al nivel de 1 litro (de 2 litros si vas a duplicar la receta).

Hacer la masa. Echa la levadura instantánea y la sal a la harina en el tazón de la batidora y mezcla bien. Añade el agua, el roux enfriado, la miel y la yema de huevo. Bate a velocidad baja hasta que la harina se hidrate. Una vez que la masa quede lisa y homogénea, deberá pegarse a las paredes del tazón. De ser necesario, echa 1 cucharada (15 ml) más de agua para conseguir la consistencia correcta.

Amasar intensamente para conseguir una textura aireada. Sube la batidora a una velocidad media baja y amasa durante 5 minutos. La masa todavía deberá pegarse a las paredes del tazón. Echa la mantequilla en cuatro partes, pero amasa cada parte hasta integrarla antes de añadir la siguiente. Raspa las paredes del tazón hacia abajo según sea necesario. Una vez que la mantequilla esté integrada, amasa 10 minutos más a velocidad media baja. La masa deberá separarse de las paredes del tazón, aunque todavía podría pegarse a la base.

Hacer el primer leudado de la masa. Comprueba que el Fermentador montado tenga agua en la bandeja y la temperatura esté configurada a 29 °C (84 °F). Echa la masa al recipiente enaceitado, ponla en el Fermentador y déjala leudar hasta que duplique su volumen, aproximadamente de 75 a 80 minutos.

Plegar y refrigerar. Vuelca la masa sobre una superficie ligeramente enaceitada, estira y dobla sus cuatro lados al centro formando un paquete cuadrado. Envuélvela sin apretar y refrigérala (una masa relajada y fría es menos pegajosa y más fácil de estirar sin tener que echarle más harina). Después de 30 minutos, desinfla la masa y envuélvela otra vez. Refrigérala 30 minutos más o hasta que estés listo para estirla (24 horas como máximo).

Hacer el relleno. Enmantequilla la base y las paredes de los moldes, y pica las pecanas finamente. Mezcla bien la mantequilla derretida, el azúcar moreno, la canela y la vainilla. Echa la clara de huevo fría y revuelve rápidamente para espesar y emulsionar la mezcla.

Estirar y rellenar la masa. Enharina ligeramente la masa por encima y por debajo, y luego estírala formando un rectángulo de 30 x 36 cm (12 x 14 pulgadas). Esparce el relleno sobre la masa hasta llegar a los bordes de los lados cortos, pero deja un borde vacío pequeño en ambos lados largos. Espolvorea las nueces sobre el relleno. Empezando por uno de los lados largos, enrolla la masa en forma de rollo y presiónalo ligeramente para sellar la costura. Usa hilo dental sin sabor para cortar el rollo en doce porciones. Si vas a usar un cuchillo para cortar el rollo, te recomendamos primero refrigerarlo para facilitar el proceso. Coloca los rollos en el molde de modo que los pequeños estén en el medio. Cúbrelos y ponlos a refrigerar toda la noche.

Hacer el leudado final de los rollos de canela. Monta el Fermentador con agua en la bandeja y configura la temperatura a 32 °C (90 °F). Usa la rejilla con patas plegables en el nivel inferior. Pon el primer molde de rollos en la rejilla inferior un poco al costado. Luego, coloca los ganchos y la rejilla adicional, y pon el segundo molde en el nivel superior un poco al costado opuesto. Cierra la tapa y deja la masa leudar hasta que recupere su forma lentamente al presionar el costado de un rollo con un dedo, aproximadamente 90 minutos. A la mitad del leudado, gira los moldes 180 grados.

Precalentar el horno. Pon las rejillas en el tercio superior e inferior del horno y precaliéntalo a 190 °C (375 °F).

Hacer el glaseado. Rompe o pica el chocolate blanco en trozos y échalos a un tazón pequeño junto con el café, la canela y la mantequilla. Cuando los rollos de canela hayan terminado de leudar, retíralos del Fermentador y luego sube el termostato a 49 °C (120 °F). Retira la rejilla superior y pliega las patas de la rejilla inferior de modo que esté cerca del elemento calefactor. Pon la mezcla del glaseado en el centro de la rejilla y cierra la tapa. (Como el chocolate blanco se derretirá con el café y la mantequilla, no habrá problema en dejar la bandeja de agua en el Fermentador. Un poco de vapor no lo afectará.)

Hornear los rollos de canela. Recubre los dos moldes de rollos con papel aluminio (para sellar la humedad y facilitar la mayor elevación posible durante la cocción) y ponlos en la rejilla inferior del horno. Hornéalos durante 10 minutos, luego quita el papel aluminio, gira los moldes 180 grados y ponlos en la rejilla superior para que se doren más. Hornéalos de 15 a 20 minutos más, hasta que los rollos estén bien dorados y alcancen una temperatura interna de 88 °C (190 °F).

Enfriar y bañar los rollos. Cuando los rollos de canela estén listos, sácalos del horno y déjalos enfriar en el molde durante 10 minutos. Mientras enfrían, bate los ingredientes derretidos para el glaseado hasta que emulsionen y obtengan una textura espesa y homogénea. Añade el azúcar glas y bate bien. Desmolda los rollos calientes sobre un plato y báñalos con el glaseado.

Horario de preparación alternativo

Los rollos pueden hacerse en un mismo día. Después del primer leudado (o fermentación en bloque), refrigera la masa por 1 hora como mínimo. Luego, estírala, rellénala y corta los rollos. Omite la refrigeración de toda la noche y acorta el leudado final a un periodo de 70 a 75 minutos (la masa estará tibia y leudará en menos tiempo que la masa refrigerada). Si te decides por este horario de preparación, empieza a hacerlos de 5 ½ a 6 horas antes de servirlos.

