

SWEDISH CINNAMON BREAD

Masa fermentada

CREMICAM ICAM PROFESSIONAL

COMPONENTES

MASA

INGREDIENTES

500 g harina de fuerza
10 g levadura
200 g leche
50 g agua
150 g azúcar
60 g huevos
10 g sal
10 g cardamomo
100 g mantequilla

PROCEDIMIENTO

Amasar la harina con los líquidos y la levadura, añadir el azúcar y continuar hasta conseguir una red de gluten bien formada. Terminar con la mantequilla, el cardamomo y la sal. Extender la masa de forma rectangular con 5 mm de altura. Dejar reposar en el frigorífico toda la noche.

RELLENO

100 g mantequilla
50 g azúcar de caña oscuro
15 g canela

Preparar el relleno mezclando todos los ingredientes.

MONTAJE

Esparcir el relleno por toda la superficie, espolvorear con más canela y enrollar la masa para hacer un rollito. Cortar en rebanadas finas de un 1 cm de grosor. Colocar todas las rebanadas ligeramente superpuestas haciendo la clásica forma del postre. Dejar fermentar 3 horas y cocer a 170 °C durante 20 minutos. Decorar al gusto con una crema de chocolate, en este caso con **Cremicam Icam Professional Cód. 7554**.



CREMICAM

El alto contenido de avellanas y el proceso de tueste especial aportan un sabor y un aroma inconfundibles. Aspecto lúcido y brillante. Puede utilizarse como relleno en estado puro o enriquecida con chocolate para conseguir mayor estructura. Perfecta con inclusiones. En pastelería, adecuada para dar sabor en combinación con las cremas. Con el 7 % de materia láctica.

SWEDISH CINNAMON BREAD

Masa fermentada

CREMICAM ICAM PROFESSIONAL

