

SWEDISH CINNAMON BREAD

Lievitato

CREMICAM ICAM PROFESSIONAL

COMPONENTI

IMPASTO

INGREDIENTI

500 g farina forte
10 g lievito
200 g latte
50 g acqua
150 g zucchero
60 g uova
10 g sale
10 g cardamomo
100 g burro

PROCEDIMENTO

Impastare la farina con i liquidi e il lievito, aggiungere lo zucchero e continuare fino a un buono sviluppo della maglia glutinica. Terminare con il burro, il cardamomo e il sale. Stendere l'impasto dando una forma rettangolare di 5 mm di altezza. Lasciare riposare in frigorifero tutta la notte.

RIPIENO

100 g burro
50 g zucchero di canna scuro
15 g cannella

Preparare il ripieno mescolando tutti gli ingredienti.

MONTAGGIO

Cospargere tutta la superficie con il ripieno, spolverare con dell'ulteriore cannella e arrotolare l'impasto su se stesso formando un salame. Tagliare a fette sottili dello spessore di 1 cm. Sistemare tutte le fette leggermente sfalzate l'una dall'altra dando la classica forma del dolce. Far lievitare 3 ore e cuocere a 170°C per 20 minuti. Decorare a piacere con una crema al cioccolato, in questo caso con **Cremicam Icam Professional Cod. 7554**.



CREMICAM

L'elevato contenuto di nocciole ed il particolare processo di tostatura, le conferiscono un gusto ed un aroma inconfondibili. Aspetto lucido e brillante. Come ripieno da utilizzare in purezza o addizionato con cioccolato per conferirgli maggiore struttura. Ottima con l'aggiunta di inclusioni. In pasticceria, adatta per insaporire in abbinamento alle creme. Con il 7% di materia lattica.

SWEDISH CINNAMON BREAD

Lievitato

CREMICAM ICAM PROFESSIONAL



AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

SINCE 1946
ICAM
PROFESSIONAL


CHOCO CUBE
CULTURE - COMPETENCE - CREATIVITY