



ROULES A LA CANNELLE



La pâte à brioche : 400g de farine T55, 100g de farine T65, 7g de sel fin, 50g de sucre, 15g de levure fraîche de boulanger, 245g de lait frais entier, 30g d'œuf, 140g de beurre doux en dés, un peu d'huile neutre.

Mettre dans la cuve du robot équipé du crochet (la feuille ça marche aussi !) la moitié des farines, la levure émiettée, le reste des farines, le sel, le sucre, le lait et l'œuf -de cette manière la levure n'est pas en contact avec le sel et le sucre-. Mélanger environ 10 min à petite vitesse pour obtenir une boule homogène qui se décolle des parois. Incorporer petit à petit le beurre et passer à vitesse moyenne. Pétrir encore 8 à 10 min, la pâte doit être souple, élastique et bien sûr se décoller des parois.

Petit conseil perso : si vous avez une machine à pain, vous pouvez choisir juste le cycle de pétrissage et la laisser faire le boulot ! Sur le plan de travail fariné, étaler la pâte à la main en l'étirant sans la déchirer et la rabattre sur elle-même 2 fois. La mettre en boule, huiler un grand saladier, y placer la pâte, la recouvrir d'un torchon humide et la laisser pousser une heure à T° ambiante. Quand elle a bien gonflé (cela peut prendre plus d'une heure ne vous inquiétez pas) la dégazer avec le poing sur le plan de travail fariné. La remettre dans un saladier huilé, filmer au contact et la laisser reposer une nuit au réfrigérateur.

La garniture cannelle : 160g de beurre très pommade, 55g de sucre roux, 55g de sucre semoule, 19g de cannelle de Ceylan en poudre.

Passer éventuellement le beurre quelques secondes au micro-ondes pour obtenir une pommade très souple, ajouter les sucres et la cannelle et bien mélanger. Peut se faire à la feuille dans la cuve du robot mais à la main ça marche très bien. Si vous faites la préparation pendant la pousse de la brioche, la filmer au contact et la réserver au réfrigérateur. Vous n'aurez qu'à la passer quelques secondes au four micro-ondes pour la ramollir au moment de l'utiliser.

Le sirop cannelle : 50g de sucre, 50g d'eau, 1 bâton de cannelle.

Porter à ébullition dans une casserole l'eau le sucre et le bâton de cannelle, laisser bouillir quelques secondes le temps que le sucre soit bien fondu. Retirer le bâton de cannelle, verser le sirop dans un petit pot, le laisser refroidir à température ambiante puis le conserver au réfrigérateur.

Le montage : sur le plan de travail fariné étaler au rouleau la pâte à brioche en un rectangle d'1cm d'épaisseur. Étaler finement dessus à la spatule le beurre à la cannelle ramolli (la quantité est juste parfaite). Rouler la pâte sur elle-même dans la largeur en la serrant bien pour obtenir un gros boudin. Découper des tranches d'environ 3.5cm de largeur. Les mettre sur une plaque recouverte de papier cuisson dans des cercles graissés de 9cm x 4cm. Les recouvrir à nouveau d'un torchon humide et les laisser pousser dans un endroit tempéré (entre 26/28°) pendant 2 à 3 heures. Pour ma part je les laisse dans le four fermé non chauffé et si après 2h les roulés n'ont pas assez poussé j'allume le four un petit 1/4 d'heure en position levage de pâte.

La dorure : 20g de jaune d'œuf, 5g de crème fleurette 35%.

Mélanger le jaune et la crème, filmer et réserver au réfrigérateur.

La cuisson : préchauffer le four à 170° chaleur tournante, dorer les roulés au pinceau puis les enfourner pendant 20/25min à vérifier. A la sortie du four les napper au pinceau avec le sirop et les laisser refroidir avant de les démouler.

@La cuisine de Mercotte 2022
<https://www.mercotte.fr/>