

## Cinnamon Rolls

Por **JORDI FARRÉS**  
SWEETS MASTER

### Ingredientes

#### Masa exterior:

- **250g.** Leche entera
- **100g.** Huevos
- **75g.** Mantequilla
- **550g.** Harina de media fuerza
- **6g.** Sal
- **90g.** Azúcar
- **25g.** Miel
- **12g.** Levadura seca

#### Masa interior:

- **100g.** Mantequilla
- **220g.** Azúcar moreno
- **100g.** Canela de Ceilán en polvo
- **25g.** Pistachos verdes o avellanas
- **70g.** **Mix frutos rojos en dados Ingredíssimo (ref.601106) o Manzana en dados Ingredíssimo (ref.601101)**
- **Mix 3 sésamos Ingredíssimo (ref.601802)**
- **Gelatina Brillo Neutro Frío (uso directo) Ingredíssimo (ref.433003)**

### Proceso

#### Masa exterior

1. Amasar todos los ingredientes, excepto la mantequilla, en una amasadora mecánica. Trabajar la masa a media velocidad hasta que esta quede bien fina.
2. Añadir la mantequilla en dados pequeños y fría.
3. Amasar hasta que la mantequilla esté perfectamente integrada y la masa resulte fina y elástica.
4. Dejaremos reposar unos 45 minutos en el frigorífico para que los sabores y la textura mejore. Después, estirar la masa con un rodillo de manera que quede un rectángulo de 1cm de grosor aprox.

5. Dejar reposar de nuevo sobre una bandeja en el frigorífico tapada para evitar que la capa exterior se seque con el aire.

## **Masa interior**

6. Calentar la mantequilla hasta que la textura se asemeje a una pomada.
7. Añadir el azúcar moreno. Este queda mucho más fino si previamente lo pasamos por un cúter.
8. Por último, añadir la canela en polvo y batir bien la masa hasta que quede esponjosa.
9. Untar esta crema de canela sobre el rectángulo de masa. Debe quedar una capa lo más uniforme posible.
10. Una vez la capa está en toda la superficie de masa, esparcir los frutos secos y el Mix de frutos rojos en dados o Manzana en dados.
11. Enrollar desde un lateral formando un cilindro lo más perfecto posible. En cada vuelta, intentar mantener la masa lo más apretada posible.
12. Rebozar el cilindro con el Mix de 3 sésamos.
13. Una vez formado el rollo de masa, dejar enfriar para poder realizar un corte limpio.

## **Fermentación y cocción**

14. Colocar los discos de Cinnamon Rolls sobre papel o silpat en una bandeja de hornear. Estos se pueden colocar separados para favorecer su forma redonda o juntos, estilo americano, para que queden pegados entre sí.
15. Pintar la superficie con huevo batido.
16. Fermentar durante unos 40 minutos a 30°C con un poco de humedad para evitar que la masa se pueda reseca.
17. Precalentar el horno a 185°C y cocer los Cinnamon Rolls unos 12-14 minutos aprox. hasta que la parte exterior esté dorada.
18. Una vez fríos, pintar con un poco de Gelatina Brillo Neutro Frío. De esta manera, resaltará mucho más su apariencia.