סינבון לוטוס עננים

ספיר פשלי



מצרכים:

מצרכים לבצק

- 500 גרם קמח לבן
- 100 גרם סוכר
- 5 גרם שמרים יבשים להתפחת לילה / 10 גרם להכנה באותו היום
- 180 מ"ל חלב קר
- ביצה L + חלמון
- 100 גרם חמאה רכה
- 6 גרם מלח

למלית הקינמון והלוטוס

- 80 גרם חמאה רכה
- 100 גרם סוכר חום
- 1–2 כפות קינמון
- 150 גרם ממרח לוטוס
- לציפוי גבינת השמנת
- 60 גרם חמאה רכה
- 70 גרם אבקת סוכר
- 200 גרם גבינת שמנת בטמפרטורת החדר
- ½ כפית תמצית וניל
- קורט מלח

לקישוט

- 80–100 גרם ממרח לוטוס מומס

אופן ההכנה:

1. בקערת מיקסר עם וו לישה מערבבים קמח, סוכר ושמרים. מוסיפים חלב, ביצה וחלמון ולשים כ־5 דקות. מוסיפים מלח וממשיכים ללוש עד שמתחיל להתקבל בצק גמיש.
2. מוסיפים בהדרגה את החמאה הרכה ולשים 8–12 דקות נוספות, עד לקבלת בצק חלק, רך ואלסטי.
3. מעבירים לקערה משומנת, מכסים ומניחים למנוחה של 30 דקות. מעבירים למקרר להתפחה של 8–12 שעות. להכנה באותו היום, מתפיחים בטמפרטורת החדר עד להכפלת הנפח.
4. מכינים את המלית: מערבבים חמאה רכה, סוכר חום וקינמון עד לקבלת משחה אחידה.
5. מרדדים את הבצק למלבן בעובי של כחצי ס"מ. מורחים שכבה אחידה של ממרח לוטוס ומעליה את מלית הקינמון.
6. מגלגלים לרולדה הדוקה וחותכים ל־9–12 שבלולים. מסדרים בתבנית משומנת, מכסים ומתפיחים במשך שעה וחצי עד שלוש שעות, עד שהשבלולים תפוחים ואווריריים.
7. אופים בתנור שחומם מראש ל־170 מעלות טורבו במשך 20–25 דקות, עד להזהבה. מקפידים לא לאפות יתר על המידה כדי לשמור על המרקם הרך.
8. מכינים את הציפוי: מערבבים חמאה רכה ואבקת סוכר עד לקבלת מרקם קרמי. מוסיפים בהדרגה גבינת שמנת, וניל ומלח ומערבבים עד לקבלת קרם חלק.
9. מורחים את הציפוי על הסינבונים החמימים. ממיסים את ממרח הלוטוס בפולסים קצרים במיקרוגל ומזלפים מעל.

לקוחות VIP נהנים יותר!

אחריות נוספת על המכונה

משלוחים ללא עלות

אביזר לבחירה מתנה!

קפסולות במחיר מוזל

*4994
אספרסו קלאב
פשוט לשתות קפה