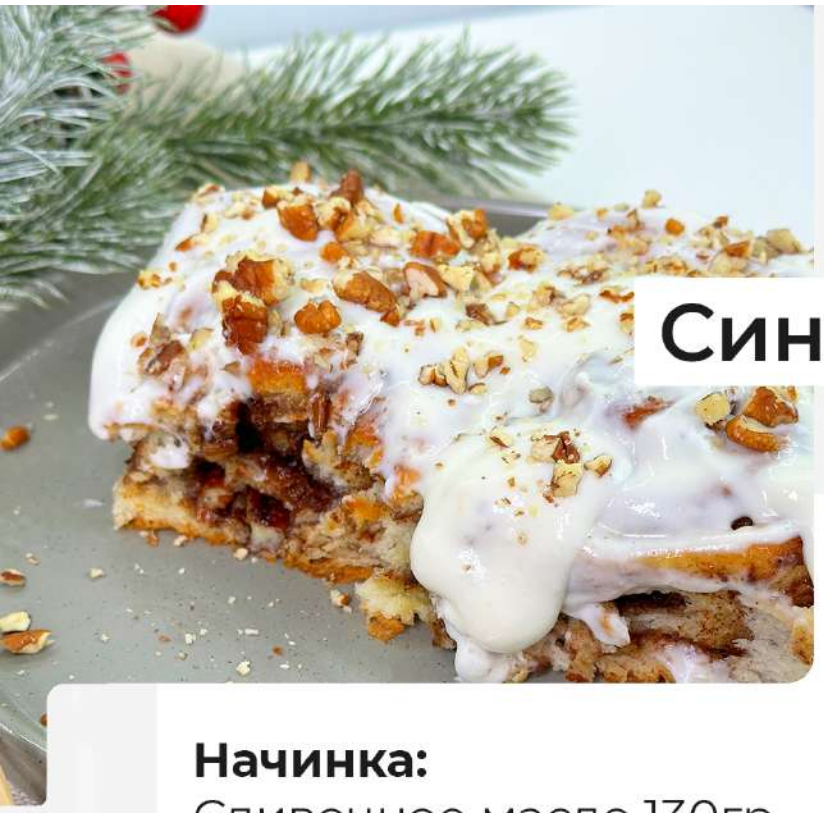
Синнабон с пеканом

Тесто:
Молоко 140гр
Сливки 25гр
Яйцо с1 1шт
Дрожжи 5гр
Мука 350гр
Сахар 45гр
Сливочное масло 50гр
Ванильный сахар 9гр
Соль щепотка

1. Холодное молоко, сливки и дрожжи вымешать.
2. Добавить яйцо, перемешать, всыпать сахар и муку.
3. Сливочное масло частями ввести в вмешивающееся тесто.
4. Накрыть тесто пленкой, убрать в тёплое место на 2 часа.
5. Готовое тесто раскатать в прямоугольник толщиной 0,5 см.
6. Распределить начинку, свернуть в плотный рулет.
7. С помощью нитки или острого ножа разрезать на 12 равных частей.
8. Форму смазать сливочным маслом, распределить заготовки.
9. Убрать в теплое место на 1 час.
10. Отпекать на рабочей температуре до румянца ориентировочно 20 минут.
11. Готовые горячие булочки смазать кремом.



Синнабон с пеканом

Начинка:
Сливочное масло 130гр
Сахар тросниковый 130гр
Корица 20гр
Пекан 50 гр
Пекан измельчить с сахаром и корицей, соединить с маслом комнатной температуры.

Крем:
Творожный сыр 120гр
Сливки 40гр
Сметана 90гр
Сахарная пудра 55гр
Пекан для посыпки

Все ингредиенты взбить до однородности, готовые булочки посыпать орехом.