Rollitos de cardamomo

Receta de V-ZUG AG

Preparación	40 Min.
Tiempo de reposo	2 H
Tiempo de cocción	20 Min.
Unidad	20
Aparato	CombiSteamer V6000 Grand a partir de 2022

Los rollitos de cardamomo son unos pasteles de levadura muy populares en Escandinavia. La masa y el relleno se aderezan con cardamomo molido, lo que les confiere su sabor típico. El relleno mantecoso y el azúcar especiado espolvoreado sobre los rollitos hacen que este pastel sea especialmente delicioso.

Masa

500 g Harina blanca

1 Cucharada sopera Azúcar

1½ Cucharadita Sal

1 Cucharadita Cardamomo en polvo

½ Dado de levadura (aprox. 20 g), desmenuzada

150 ml Leche

100 ml Agua

100 g Mantequilla, troceado

Relleno

200 g Azúcar

1 Cucharadita Cardamomo en polvo

½ Cucharadita Canela

150 g Mantequilla blanda

2 una pizca Sal

un poco Leche

Sirope

50 ml Agua

50 g Azúcar

Masa

Mezclar la harina, el azúcar, la sal y el cardamomo en polvo en un cuenco. Añadir la levadura y mezclar. Verter la leche y el agua, añadir la mantequilla y amasar hasta obtener una masa suave y lisa. Cubrir la masa y dejar reposar a temperatura ambiente durante unos 30 minutos, después dejar reposar en el frigorífico durante unos 30 minutos.

Relleno

Mezclar el azúcar, el cardamomo en polvo y la canela en un bol, reservar aproximadamente ⅓ de la mezcla. Añadir la mantequilla y la sal a la mezcla de azúcar restante y mezclar.

Moldear

Extender la masa en un cuadrado de unos 40 × 40 cm y untarla uniformemente con el relleno. Doblar el tercio superior del lado largo, doblar el tercio inferior por encima. Volver a extender la masa hasta formar un rectángulo de unos 40 × 20 cm. Cortar la masa en 20 tiras de unos 2 cm de ancho cada una. Tirar un poco de cada tira, envolverla dos veces alrededor de dos dedos, colocar la tira restante sobre ella y presionar el extremo final en el centro. Colocar los rollitos con la parte "bonita" hacia arriba en dos bandejas de horno forradas con papel de hornear, tapar y dejar levar durante 1 hora aproximadamente.

Sirope

Precalentar la cámara de cocción a 190 °C con aire caliente húmedo. Pincelar los rollitos con un poco de leche, colocar las bandejas en la cámara de cocción precalentada y hornear durante unos 20 minutos. Poner el agua y el azúcar en un cazo y llevar a ebullición. Dejar que el líquido hierva a fuego lento durante unos 5 minutos hasta que se forme un sirope y refrigerar ligeramente. Sacar los rollitos de la cámara de cocción, colocarlos sobre una rejilla, pincelarlos con el almíbar aún caliente y espolvorearlos con el azúcar de cardamomo reservado.

Aire caliente húmedo (190 °C)

Introducir el producto de horneado

Aire caliente húmedo 190 °C durante 20 Min.

Consejos

En lugar de cardamomo en polvo, machacar las vainas de cardamomo, retirar las cáscaras y triturar las semillas.

Añadir un poco de zumo de limón al sirope.

Accesorios

Bandeja

Información complementaria

Creado el	04.08.2025