



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente



CATEGORÍA

Panadería

ROLLS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

Grupo ESPONJA

Ingrediente	KG
Premezcla Panetón Chocolate	1.500
Levadura Bakels Platinum	0.038
Azúcar blanca	0.150
Agua	0.875
Peso total:	2.563

Grupo REFUERZO

Ingrediente	KG
Azúcar blanca	0.650
Agua	0.325
Premezcla Panetón Chocolate	1.000
Manteca	0.625
Aceite	0.100
Peso total:	2.700

Grupo COMPLEMENTO

Ingrediente	KG
Margarina	0.062
Cocoa sin azúcar	0.021
Azúcar blanca	0.041
Peso total:	0.124

MÉTODO

Espanja

1. En la amasadora, mezclar la premezcla con la levadura. Mientras se integran, disolver el azúcar en el agua.
2. Añadir el agua con el azúcar disuelto a la amasadora y trabajar la mezcla en primera velocidad hasta integrar.
3. Continuar el amasado durante 5 minutos, hasta obtener una masa lisa y poco elástica.
4. Retirar la masa de la amasadora y colocarla sobre una bandeja. Dejar fermentar durante 2 horas a temperatura ambiente.

Refuerzo

1. Disolver el azúcar en agua, añadir la esponja cortada en trozos e integrar por 1 min.
2. Añadir la premezcla y amasar durante aproximadamente 10 minutos, hasta obtener una masa homogénea.
3. Incorporar las grasas y continúa amasando hasta lograr una masa elástica y tenaz, aproximadamente 5 minutos.
4. Dividir la masa de acuerdo con las indicaciones para elaborar tres variedades de productos.

Rolls de Chocolate

1. . Hacer una crema de chocolate cremando la margarina con el azúcar blanca, agregar la cocoa y mezclar muy bien.
2. Estirar la masa reservada (1.800 kg) hasta lograr un largo de 60 cm x 40 cm. Cubrir por completo la superficie con la crema de chocolate, dejando el borde inferior libre para pegar la masa.
3. Enrollar la masa desde el borde superior hasta llegar al borde inferior. Pincelar con agua el borde libre y cerrar el rollo.
4. Cortar piezas de 2.5 cm de ancho y colocarlas en una bandeja.
5. Deja fermentar los rollos en una cámara por 1 hora.
6. Hornear a 145 °C por 20 minutos.
7. Dejar enfriar los rollos durante 1 hora. Decorar con trufa oscura y espolvorear azúcar en polvo.