



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente



CATEGORÍA

Panadería

ROSCA 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
Trufa Oscura Bakels	0.240
Chispas de Chocolate	0.060
Peso total:	0.300

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.

Rosca de Chocolate

1. Porcionar la masa reservada, (1.740 kg) en 3 piezas de 580 gr.
2. Estirar cada pieza con rodillo hasta obtener un rectángulo de 50cm de largo, rellenar con Trufa Oscura y chips de chocolate.
3. Enrollar la masa desde el borde superior hasta llegar al filo inferior, pincelar con agua y terminar de cerrar el rollo.
4. Dividir la masa en 2 partes haciendo un corte a lo largo de todo el rollo y trenzar ambas piezas.
5. Juntar los extremos y colocar la rosca sobre una bandeja.
6. Fermentar por 1 hora en cámara.
7. Hornear a 145°C por 30 minutos.
8. Dejar enfriar por 1 hora y decorar con Trufa Oscura y chispas de chocolate.