



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente



CATEGORÍA

Panadería

ROSCA DE REYES RELLENA

INGREDIENTES

Grupo ESPONJA

Ingrediente	KG
Premezcla Panetón Premium	1.500
Azúcar blanca	0.150
Levadura Bakels Platinum	0.035
Agua	0.900
Peso total:	2.585

Grupo RELLENO

Ingrediente	KG
Relleno Manjar Cream IND	0.750
Pasas Morenas	0.600
Fruta Confitada Roja	0.600
Fruta Confitada Verde	0.600
Peso total:	2.550

Grupo REFUERZO

Ingrediente	KG
Azúcar blanca	0.650
Agua helada	0.325
<u>Premezcla Panetón Premium</u>	1.000
Yemas de huevo	0.200
Manteca	0.400
Margarina	0.200
<u>Esencia Panetón Gold Gourmet</u>	0.010
Peso total:	2.785

MÉTODO

Esponja

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 1.5 a 2 horas a temperatura ambiente.

Refuerzo

1. Disolver el azúcar en agua, añadir la esponja cortada en trozos e integrar por 1 min, luego añadir la premezcla, las yemas de huevo y el colorante. Amasar en velocidad 1 por 8 min aproximadamente hasta obtener una masa homogénea y elástica.
2. Agregar las grasas y la esencia y continuar el amasado en primera velocidad por 4 minutos aproximadamente o hasta obtener una masa elástica.
3. Dividir la masa en piezas de 360 gr, y estirar con rodillo cada pieza hasta obtener un largo de 50cm.
4. Rellenar con Relleno Cremoso de Manjar Ind, pasas y fruta confitada.
5. Enrollar la masa desde el borde superior hasta llegar al filo inferior, pincelar con agua y terminar de cerrar el rollo.
6. Dividir la masa en 2 partes haciendo un corte a lo largo de todo el rollo y trenzar ambas piezas.
7. Juntar los extremos y colocar la rosca sobre una bandeja.
8. Fermentar por 60 minutos en cámara.
9. Pintar la superficie de la rosca con huevo puro.
10. Hornear a 145°C por 20 - 25 minutos.