



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Ambiente



CATEGORÍA

Pastelería

ROSCA DE REYES

INGREDIENTES

Grupo 1

Ingrediente	KG
Premezcla Panetón Premium	1.200
Azúcar blanca	0.120
Levadura Bakels Platinum	0.028
Agua	0.720
Peso total:	2.068

Grupo 2

Ingrediente	KG
Azúcar blanca	0.520
Agua helada	0.260
Premezcla Panetón Golden	0.800
Yemas Heladas	0.160
Manteca margarina	0.320
Esencia Panetón Bakels	0.008
Pasas Morenas	0.560
Frutas Confitadas	0.560
Peso total:	3.348

MÉTODO

1. Para la esponja, mezclar la premezcla de panetón premium, el azúcar, la levadura y el agua, amasado por 8 minutos aproximadamente.
2. Dejar fermentar en cámara por 90 minutos o a temperatura ambiente por 2 horas aproximadamente.
3. Pasado el tiempo de fermentación, proceder a elaborar el refuerzo, para ello mezclar el azúcar y agua hasta que se mezclen por completo.
4. Añadir la premezcla y las yemas y continuar con el amasado por 8 minutos aproximadamente hasta obtener una masa homogénea.
5. Agregar la manteca, margarina y la esencia y continuar el amasado hasta lograr una masa elástica y tenaz, aproximadamente por 5 minutos.
6. Dividir la masa en piezas de 700g, y estirar en forma rectangular.
7. Untar cada pieza con manjar dejando un pequeño margen en el largo inferior.
8. Enrollar masa de arriba para abajo y cortar cada masa a la mitad por lo largo y enroscar para hacer una trenza. Colocar cada pieza en una placa engrasada uniendo los extremos para formar una rosca.
9. Fermentar por 1hr.
10. Pintar con huevo y esparcir castañas fileteadas por encima.
11. Hornear a 140°C por 35min.