



COCA TRADICIONAL

RECETA BASE:

Masa:	
CREMIN BRIOCHE COMPLETO	1.000 g
Agua	400 g
Levadura fresca	60 g
O levadura seca de repostería	20 g
Decoración:	
CREMIN	400 g
Leche semidesnatada	1.000 g
Agua	200 g
Piñones	c.s
Cerezas	c.s
Relleno:	
CREMIN	100 g
Leche	250 g
Agua	75 g

RENDIMIENTO DE LA RECETA:

3 unidades de 470g aprox.



PROCEDIMIENTO:

MASA:

Amasar todos los ingredientes durante \pm 3 minutos en la 1ª velocidad y 7 minutos en la segunda velocidad hasta obtener una masa suave, brillante y seca.

Después de amasar, pesar, dividir y bolear ligeramente.

Laminar las piezas a \pm 4 mm y dejar reposar 5 min.

Colocar en una bandeja con papel siliconado e introducir en la fermentadora.

25 min de fermentación a 30°C con 70% de humedad.

DECORACIÓN:

Pintar con huevo.

Con ayuda de una manga pastelera, colocar CREMIN encima de las piezas ya fermentadas. Colocar las cerezas en los espacios que dejó la crema y colocar al azar los piñones previamente humedecidos.

COCCIÓN:

Hornear en horno rotatorio a 180°C durante 15 min.

O en horno suela a 210°C durante 15 min.

RELLENO:

Una vez se haya enfriado, dividir la coca por la mitad y rellenarla con CREMIN al gusto.