



## COCA TRADICIONAL

### RECETA BASE:

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