



ROSCÓN DE REYES

RECETA

Base:

Brioche completo

1.000 g

Levadura seca Credin ± 20 g

Agua ± 340 g

c/s Aroma de limón

c/s Canela en polvo

c/s Agua de azahar

Relleno:

Mazapán 20% ± 400gr

Decoración:

Azúcar Bolado



ROSCÓN DE REYES

PROCEDIMIENTO

Base: Amasar todos los ingredientes durante 15 minutos. Si se usa levadura fresca (40g), hay que añadirla en la mitad del amasado. Reposar en bloque durante 10 minutos. Cortar piezas, bolear y formar. Fermentar durante aprox. 45 a 60 minutos. Pintar con huevo y cocer durante aprox. 15 min., a 220°C.

Relleno: Estirar con el rodillo las piezas en forma de rectángulo y colocar una pieza cilíndrica de en el centro, después enrollar y formar el roscón.

Pintar con huevo y fermentar hasta que doble la medida .

Decoración: Volver a pintar con huevo y decorar con Azúcar Bolado y fruta confitada. Hornear a 180° de 30 a 35 min.

* Para Roscones rellenos de nata o crema seguir el mismo procedimiento descrito en la Base, después bolear las piezas y dejar reposar 5min, después formar el roscón , pintar con huevo, fermentar hasta que se duplique el volumen, volver a pintar con huevo, decorar con Azúcar Bolado y fruta confitada. Hornear entre 180 - 190° durante 20-25 min. Una vez fríos cortar y rellenar a conveniencia.