



CONDICIONES DE EXPOSICIÓN

Al Ambiente



CATEGORÍA

Navidad 2021



PRODUCTO TERMINADO

Roscón

ROSCÓN DE REYES

INGREDIENTES

Grupo Masa 1

Ingrediente	KG
Pentamix BAKELS	1.000
Levadura BAKELS	0.040
Margarina	0.170
Agua	0.350
Peso total:	1.560

Grupo Masa 2

Ingrediente	KG
Pentamix Chocolate BAKELS	1.000
Levadura BAKELS	0.400
Margarina	0.170
Agua	0.380
Peso total:	1.950

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
Uvillas	0.100
Glaze Neutro BAKELS	0.050
Peso total:	0.150

MÉTODO

MASAS

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Amasar cada masa por separado hasta conseguir una masa homogénea y elástica.
3. Dividir y bolear unidades de 60g.
4. Formar coronas en los moldes alternando cada masa.
5. Dejar leudar hasta que duplique su volumen y pintar con huevo.
6. Hornear a 160°C por 30 - 35 minutos.
7. Dejar enfriar por 2 horas al ambiente.

PROCESO DE DECORACIÓN

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Pintar las uvillas con Glaze Neutro y colocarlas sobre la rosca.
3. Empacar la rosca una vez seco el Glaze.