

Rosca de Reyes

Mantequilla



backaldrin®

Código Cremería Americana: 7549 / 7568
Código backaldrin: 4008 / 4002

Rosca de Reyes

Mantequilla

Información del Producto

Añadir descripción

Código del producto: backaldrin 4008 / 4002 Cremería Americana 7549 / 7568

Presentación: 20 kg y 5 kg

Conservación: Mantenerse en lugar fresco y seco.

Ventajas:

- ↳ Conserva fresca y suavidad hasta por 7 días.
- ↳ Sabor a mantequilla



Rosca de Reyes

Mantequilla

b

Ingredientes

Económica

- 1 kg Rosca de Reyes Mantequilla
- 140 g Mantequilla
- 250 g Huevo
- 190 g Agua
- 40 g Levadura fresca

Estándar

- 1 kg Rosca de Reyes Mantequilla
- 200 g Mantequilla
- 280 g Huevo
- 150 g Agua
- 40 g Levadura fresca

Gourmet

- 1 kg Rosca de Reyes Mantequilla
- 300 g Mantequilla
- 300 g Huevo
- 150 g Agua
- 40 g Levadura fresca

Procedimiento

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Colocar en la mezcladora la harina preparada, levadura fresca, huevo fresco y la mitad del agua. Mezclar con gancho por 1 min. a 1° velocidad y 16 min. a 2a velocidad.
3. Agregar el agua restante y mezclar durante 2 min. en 2a velocidad hasta que el agua se integre.
4. Incorporar la mantequilla y mezclar por 3 min. a 2a velocidad hasta obtener una masa elástica.
5. Tornear la masa y reposar a temperatura ambiente por 15 minutos en charola previamente engrasada, tornear nuevamente y reposar 15 min. más.
6. Cortar piezas del peso deseado y formar.
7. Fermentar a 34°C durante 70-90 min. con 60% HR.
8. Barnizar la pieza con huevo y decorar con pasta dulce, ate, higo y azúcar.
9. Hornear: Para piezas de 100 g: 180°C por 16-20 min. Para piezas de 500 g: 160°C por 25-30 min. Para piezas de 1 kg: 150°C por 35-40 min.
10. Enfriar y empacar.



Panettone

Mantequilla

Ingredientes

Masa

1 kg	Harina preparada Rosca de Reyes Backaldrin
200 g	Mantequilla Gloria
250 g	Huevo
40 g	Levadura Fresca Mauripan
100 g	Nuez en granillo
100 g	Pistache picado
100 g	Arándanos
150 mL	Agua
100 g	Miel
50 g	Ate San Antonio Membrillo
50 g	Ate San Antonio Perón
50 g	Ate San Antonio Guayaba

Para la decoración

C/N isomalt

Procedimiento

1. en un recipiente añadir la harina preparada, huevo, levadura, miel y agua. Con ayuda de una batidora y con apoyo del accesorio de gancho, batir a velocidad baja durante 2 min.
2. Continuar mezclando a velocidad baja durante 2 min.
3. Añadir la mantequilla y continuar mezclando hasta obtener una malla extensible que no se rompa.
4. Añadir a la mezcla todo el ate y frutos secos y continuar mezclando hasta incorporar completamente a la masa.
5. Sacar la masa de la batidora y extenderla sobre una charola previamente engrasada.
6. Reposar la masa durante 5 min. y tornear la masa; repetir 2 veces más.
7. En moldes para panettone colocar 300 g de masa y dejar fermentar durante 30 min.
8. Hornear a 160°C durante 35 min. colocar isomalt como decoración.
9. Voltear con la base hacia arriba con la ayuda de un palo. Dejar enfriar durante 2hrs.



backaldrin®