
RECETARIO

COCAS DE SAN JUAN

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



Cocas de San Juan: **Selección de recetas**

- 1/ **Coca de San Juan**
con MELLA BRIOCHE y DREIDOPPEL
- 2/ **Coca de San Juan de chocolate**
con MELLA BRIOCHE, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL
- 3/ **Coca de San Juan con crema pastelera**
con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUM y DREIDOPPEL
- 5/ **Coca de San Juan de chocolate con relleno**
con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL
- 7/ **Coca de San Juan de latte macchiato**
con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL
- 9/ **Coca de San Juan con praliné crujiente de almendra**
con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL
- 12/ **Coca de San Juan de chocolate con praliné crujiente de avellana**
con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL
- 15/ **Coca de San Juan de cheesecake**
con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Coca de San Juan con MELLA BRIOCHE y DREIDOPPEL

MELLA BRIOCHE	5,000 kg
Mantequilla	0,750 kg
Huevo a 4 °C	0,625 kg
Azúcar	0,500 kg
CITROPERL	0,035 kg
ORAPERL	0,030 kg
AROMA ANÍS	0,020 kg
Levadura	0,300 kg
Agua a 4 °C (aprox.)	1,500 kg
Total	8,760 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,750 kg.
- Formar las cocas.
- Pintar con mazapán diluido en agua y aromatizado con PASTA ALMENDRA TOSTADA y decorar con fruta confitada y piñones.
- Fermentar durante 60 – 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Espolvorear con azúcar bolado y cocer a 190 – 200 °C (sin vapor) durante unos 20 minutos.



Coca de San Juan de chocolate

con MELLA BRIOCHE, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Masa

MELLA BRIOCHE	5,000 kg
Mantequilla	0,750 kg
Huevo a 4 °C	0,625 kg
Azúcar	0,500 kg
PASTA CREME DE CACAO	0,700 kg
Levadura	0,300 kg
Agua a 4 °C (aprox.)	1,500 kg
Drops de chocolate	1,000 kg
Total	10,375 kg

Crumble de cacao

MELLA COOKIE	2,000 kg
Harina de almendra	0,450 kg
Mantequilla (fría, a dados)	0,900 kg
Cacao en polvo	0,225 kg
Sal	0,005 kg
Agua	C/S
Total	3,580 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada. Reservar en la nevera.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto los drops de chocolate) hasta conseguir una masa fina y elástica. Añadir los drops de chocolate al final del amasado.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,750 kg.
- Formar las cocas.
- Fermentar durante 60 – 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Pintar con huevo, decorar con el crumble de cacao y espolvorear con azúcar en polvo antihumedad.
- Cocer a 190 – 200 °C (sin vapor) durante unos 20 minutos.



Coca de San Juan con crema pastelera con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS y DREIDOPPEL

Esponja

Harina de trigo de fuerza	1,500 kg
Levadura	0,250 kg
Agua a 30 °C	0,800 kg
Total	2,550 kg

- Amasar los ingredientes y dejar fermentar hasta doblar el volumen.

Masa

Harina de trigo de media fuerza	3,500 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Esponja	2,550 kg
Huevo a 4 °C	0,750 kg
Azúcar	0,500 kg
CITROPERL	0,050 kg
ORAPERL	0,040 kg
AROMA ANÍS	0,025 kg
Agua a 4 °C	1,500 kg
Mantequilla (fría, a dados)	0,750 kg
Levadura fresca	0,175 kg
Total	10,840 kg

Crema pastelera

LA VÉNUS	1,000 kg
AROMA CANELA	0,005 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,010 kg
Agua o leche	2,850 kg
Total	3,865 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas hasta conseguir una crema lisa y homogénea.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto la mantequilla y la levadura) hasta comenzar a desarrollar la malla glutínica. A continuación, añadir la mantequilla y amasar hasta desarrollar el gluten. Por último, añadir la levadura y amasar durante 5 minutos.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,750 kg.
- Formar las cocas.
- Pintar con mazapán diluido en agua y aromatizado con PASTA ALMENDRA TOSTADA y decorar con fruta confitada. A continuación, escudillar tiras de crema pastelera y espolvorear con piñones.
- Fermentar durante 60 – 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Espolvorear con azúcar perlado y cocer a 190 – 200 °C (sin vapor) durante unos 20 minutos.



Coca de San Juan de chocolate con relleno con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Esponja

Harina de trigo de fuerza	1,500 kg
Levadura	0,250 kg
Agua a 30 °C	0,800 kg
Total	2,550 kg

- Amasar los ingredientes y dejar fermentar hasta doblar el volumen.

Masa

Harina de trigo de media fuerza	3,500 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Esponja	2,550 kg
Huevo a 4 °C	0,750 kg
Azúcar	0,500 kg
PASTA CREME DE CACAO	0,500 kg
Agua a 4 °C (aprox.)	1,500 kg
Mantequilla (fría, a dados)	0,750 kg
Levadura fresca	0,175 kg
Drops de chocolate	1,000 kg
Total	12,225 kg

Crumble de cacao

MELLA COOKIE	2,000 kg
Harina de almendra	0,450 kg
Mantequilla (fría, a dados)	0,900 kg
Cacao en polvo	0,225 kg
Sal	0,005 kg
Agua	C/S
Total	3,580 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada. Reservar en la nevera.

Crema montada de chocolate

Nata líquida 35% M.G.	2,400 kg
Leche	0,780 kg
Glucosa	0,500 kg
Cobertura negra	2,400 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,200 kg
Nata 35% M.G. (fría)	5,700 kg
Total	11,980 kg

- Llevar a ebullición la primera nata con la leche y la glucosa. A continuación, añadir la solución SANETT y verter sobre la cobertura en tres fases emulsionando con el túrmix.
- Verter la nata fría en hilo fino, mezclar con el túrmix y dejar reposar en la nevera durante 12 horas.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto la mantequilla y la levadura) hasta comenzar a desarrollar la malla glutínica. A continuación, añadir la mantequilla y amasar hasta desarrollar el gluten. Después, añadir la levadura y amasar durante 5 minutos. Por último, añadir los drops de chocolate y amasar hasta homogeneizar.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,750 kg.
- Formar las cocas.
- Fermentar durante 60 – 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Pintar con huevo, decorar con el crumble de cacao y espolvorear con azúcar perlado.
- Cocer a 190 – 200 °C (sin vapor) durante unos 20 minutos y dejar enfriar.
- Cortar las cocas por la mitad transversalmente.
- Montar la crema de chocolate en batidora con varillas y escudillarla sobre la base de la coca, tapar con la parte superior y decorar al gusto.



Coca de San Juan de latte macchiato con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Esponja

Harina de trigo de fuerza	1,500 kg
Levadura	0,250 kg
Agua a 30 °C	0,800 kg
Total	2,550 kg

- Amasar los ingredientes y dejar fermentar hasta doblar el volumen.

Masa

Harina de trigo de media fuerza	3,500 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Esponja	2,550 kg
Huevo a 4 °C	0,750 kg
Azúcar	0,500 kg
CITROPERL	0,050 kg
ORAPERL	0,040 kg
AROMA ANÍS	0,025 kg
Agua a 4 °C	1,500 kg
Mantequilla (fría, a dados)	0,750 kg
Levadura fresca	0,175 kg
Total	10,840 kg

- Amasar los ingredientes (excepto la mantequilla y la levadura) hasta comenzar a desarrollar la malla glutínica. A continuación, añadir la mantequilla y amasar hasta desarrollar el gluten. Por último, añadir la levadura y amasar durante 5 minutos.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,750 kg.
- Formar las cocas.
- Fermentar durante 60 – 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Decorar al gusto con el crumble de cacao y piñones y cocer a 170 °C durante 20 minutos.
- Al salir del horno, pulverizar con almíbar TPT y dejar enfriar.
- Cortar las cocas por la mitad transversalmente y reservar.

Pulverizando con almíbar TPT obtenemos una fina capa protectora en la superficie del brioche además de un brillo más atractivo.

Crumble de cacao

MELLA COOKIE	2,000 kg
Harina de almendra	0,450 kg
Mantequilla (fría, a dados)	0,900 kg
Cacao en polvo	0,225 kg
Sal	0,005 kg
Agua	C/S
Total	3,580 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada. Reservar en la nevera.

Crema montada de latte macchiato

Nata líquida 35% M.G.	2,090 kg
Leche	0,680 kg
Glucosa	0,460 kg
Cobertura caramelizada	3,050 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,250 kg
PASTA LATTE MACCHIATO	0,525 kg
Nata 35% M.G. (fría)	4,950 kg
Total	12,005 kg

- Llevar a ebullición la primera nata con la leche y la glucosa. A continuación, añadir la solución SANETT y PASTA LATTE MACCHIATO y verter sobre la cobertura en tres fases emulsionando con el túrmix.
- Verter la nata fría en hilo fino, mezclar con el túrmix y dejar reposar en la nevera durante 12 horas.

Proceso de elaboración

- Montar la crema de latte macchiato en batidora con varillas y escudillarla sobre la base de la coca, tapar con la parte superior y decorar al gusto.



Coca de San Juan

con praliné crujiente de almendra

con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Esponja

Harina de trigo de fuerza	1,500 kg
Levadura	0,250 kg
Agua a 30 °C	0,800 kg
Total	2,550 kg

- Amasar los ingredientes y dejar fermentar hasta doblar el volumen.

Masa

Harina de trigo de media fuerza	3,500 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Esponja	2,550 kg
Huevo a 4 °C	0,750 kg
Azúcar	0,500 kg
CITROPERL	0,050 kg
ORAPERL	0,040 kg
AROMA ANÍS	0,025 kg
Agua a 4 °C	1,500 kg
Mantequilla (fría, a dados)	0,750 kg
Levadura fresca	0,175 kg
Total	10,840 kg

- Amasar los ingredientes (excepto la mantequilla y la levadura) hasta comenzar a desarrollar la malla glutínica. A continuación, añadir la mantequilla y amasar hasta desarrollar el gluten. Por último, añadir la levadura y amasar durante 5 minutos.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,750 kg.
- Formar las cocas.
- Fermentar durante 60 – 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Decorar al gusto con el crumble de cacao y cocer a 170 °C durante 20 minutos.
- Al salir del horno, pulverizar con almíbar TPT y dejar enfriar.
- Cortar las cocas por la mitad transversalmente y reservar.

Pulverizando con almíbar TPT obtenemos una fina capa protectora en la superficie del brioche además de un brillo más atractivo.

Crumble de cacao

MELLA COOKIE	2,000 kg
Harina de almendra	0,450 kg
Mantequilla (fría, a dados)	0,900 kg
Cacao en polvo	0,225 kg
Sal	0,005 kg
Agua	C/S
Total	3,580 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada. Reservar en la nevera.

Crujiente de almendra

SCHOKOLADINO	0,235 kg
BLANCOLADINO	0,465 kg
Barquillo troceado	0,700 kg
Palitos de almendra caramelizados	0,350 kg
Praliné de almendra	1,150 kg
Mantequilla avellana	0,350 kg
Flor de sal	0,015 kg
Total	3,265 kg

- Fundir SCHOKOLADINO, BLANCOLADINO y la mantequilla avellana por separado y mezclar.
- Mezclar con el praliné de almendra, verter el resto de los ingredientes, mezclar y reservar.

Bizcocho de almendra

Harina de trigo	0,260 kg
Claras de huevo	0,520 kg
Pasta de almendra	0,775 kg
Azúcar lustre	0,390 kg
PASTA ALMENDRA TOSTADA	0,050 kg
Sal	0,010 kg
Total	2,005 kg

- Disponer los ingredientes en una jarra y mezclar con el túrmix. Colar y verter dentro de un sifón.
- Aplicar dos cargas y dejar reposar mínimo 2 horas.
- Cocer en el microondas durante 40 segundos a máxima potencia.
- Colocar boca abajo, dejar enfriar y reservar en el congelador.

Proceso de elaboración

- Extender el crujiente de almendra sobre la base de la coca con una espátula y congelar durante 10 minutos.
- Rellenar al gusto con crema, nata, etc., tapar con la parte superior y decorar con el bizcocho de almendra.



Coca de San Juan de chocolate con praliné crujiente de avellana con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Esponja

Harina de trigo de fuerza	1,500 kg
Levadura	0,250 kg
Agua a 30 °C	0,800 kg
Total	2,550 kg

- Amasar los ingredientes y dejar fermentar hasta doblar el volumen.

Masa

Harina de trigo de media fuerza	3,500 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Esponja	2,550 kg
Huevo a 4 °C	0,750 kg
Azúcar	0,500 kg
CITROPERL	0,050 kg
ORAPERL	0,040 kg
AROMA ANÍS	0,025 kg
Agua a 4 °C	1,500 kg
Mantequilla (fría, a dados)	0,750 kg
Levadura fresca	0,175 kg
Total	10,840 kg

- Amasar los ingredientes (excepto la mantequilla y la levadura) hasta comenzar a desarrollar la malla glutínica. A continuación, añadir la mantequilla y amasar hasta desarrollar el gluten. Por último, añadir la levadura y amasar durante 5 minutos.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,750 kg.
- Formar las cocas.
- Fermentar durante 60 – 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Decorar al gusto con el crumble de cacao y cocer a 170 °C durante 20 minutos.
- Al salir del horno, pulverizar con almíbar TPT y dejar enfriar.
- Cortar las cocas por la mitad transversalmente y reservar.

Pulverizando con almíbar TPT obtenemos una fina capa protectora en la superficie del brioche además de un brillo más atractivo.

Crumble de cacao

MELLA COOKIE	2,000 kg
Harina de almendra	0,450 kg
Mantequilla (fría, a dados)	0,900 kg
Cacao en polvo	0,225 kg
Sal	0,005 kg
Agua	C/S
Total	3,580 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada. Reservar en la nevera.

Crujiente de avellana

SCHOKOLADINO	0,235 kg
BLANCOLADINO	0,465 kg
Barquillo troceado	0,700 kg
Palitos de almendra caramelizados	0,350 kg
Praliné de avellana	1,150 kg
Mantequilla avellana	0,350 kg
Flor de sal	0,015 kg
Total	3,265 kg

- Fundir SCHOKOLADINO, BLANCOLADINO y la mantequilla avellana por separado y mezclar.
- Mezclar con el praliné de avellana, verter el resto de los ingredientes, mezclar y reservar.

Crema montada de chocolate

Nata líquida 35% M.G.	2,400 kg
Leche	0,780 kg
Glucosa	0,500 kg
Cobertura negra	2,400 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,200 kg
Nata 35% M.G. (fría)	5,700 kg
Total	11,980 kg

- Llevar a ebullición la primera nata con la leche y la glucosa. A continuación, añadir la solución SANETT y verter sobre la cobertura en tres fases emulsionando con el túrmix.
- Verter la nata fría en hilo fino, mezclar con el túrmix y dejar reposar en la nevera durante 12 horas.

Proceso de elaboración

- Extender el crujiente de avellana sobre la base de la coca con una espátula y congelar durante 10 minutos.
- Montar la crema de chocolate en batidora con varillas y escudillarla sobre la base de la coca, tapar con la parte superior y decorar al gusto.



Coca de San Juan de cheesecake con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Esponja

Harina de trigo de fuerza	1,500 kg
Levadura	0,250 kg
Agua a 30 °C	0,800 kg
Total	2,550 kg

- Amasar los ingredientes y dejar fermentar hasta doblar el volumen.

Masa

Harina de trigo de media fuerza	3,500 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Esponja	2,550 kg
Huevo a 4 °C	0,750 kg
Azúcar	0,500 kg
CITROPERL	0,050 kg
ORAPERL	0,040 kg
AROMA ANÍS	0,025 kg
Agua a 4 °C	1,500 kg
Mantequilla (fría, a dados)	0,750 kg
Levadura fresca	0,175 kg
Total	10,840 kg

- Amasar los ingredientes (excepto la mantequilla y la levadura) hasta comenzar a desarrollar la malla glutínica. A continuación, añadir la mantequilla y amasar hasta desarrollar el gluten. Por último, añadir la levadura y amasar durante 5 minutos.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,750 kg.
- Formar las cocas.
- Fermentar durante 60 – 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Decorar al gusto con el crumble crujiente de avellana y cocer a 170 °C durante 20 minutos.
- Al salir del horno, pulverizar con almíbar TPT y dejar enfriar.
- Cortar las cocas por la mitad transversalmente y reservar.

Pulverizando con almíbar TPT obtenemos una fina capa protectora en la superficie del brioche además de un brillo más atractivo.

Crumble crujiente de avellana

MELLA COOKIE	2,000 kg
Harina de avellana	0,400 kg
Mantequilla (fría, a dados)	1,000 kg
Barquillo troceado	0,200 kg
Sal	0,008 kg
Total	3,608 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada. Reservar en la nevera.

Crujiente de avellana

SCHOKOLADINO	0,235 kg
BLANCOLADINO	0,465 kg
Barquillo troceado	0,700 kg
Palitos de almendra caramelizados	0,350 kg
Praliné de avellana	1,150 kg
Mantequilla avellana	0,350 kg
Flor de sal	0,015 kg
Total	3,265 kg

- Fundir SCHOKOLADINO, BLANCOLADINO y la mantequilla avellana por separado y mezclar.
- Mezclar con el praliné de avellana, verter el resto de los ingredientes, mezclar y reservar.

Mermelada de fresa

Agua	1,250 kg
PASTA FRESA	0,150 kg
Pectina NH	0,020 kg
Zumo de limón	0,030 kg
Azúcar	0,020 kg
Total	1,470 kg

- Mezclar el azúcar con la pectina y reservar.
- Disponer el agua, PASTA FRESA y el zumo de limón en un cazo y calentar.
- Verter la mezcla de azúcar y pectina en forma de lluvia sobre la base, mezclando intensamente con varillas.
- Llevar a ebullición, cocer sin dejar de remover durante 1 – 2 minutos y dejar enfriar.
- Alisar, disponer en una manga pastelera y reservar en la nevera.

Crema de queso

CHEESECAKE MIX	1,125 kg
Agua a 45 °C	1,125 kg
Azúcar	0,225 kg
Queso cremoso tipo quark	2,100 kg
Total	4,575 kg

- Mezclar CHEESECAKE MIX con el agua y el azúcar. A continuación, añadir el queso cremoso, mezclar y dejar enfriar durante 1 hora.
- Montar en batidora con varillas a velocidad máxima durante 3 minutos.

Fresa impermeabilizada

Fresas frescas
TOPGLANZ PLUS

C/S
C/S

- Cortar las fresas a cuartos, disponerlas en un bol y mezclar con TOPGLANZ PLUS con la ayuda de un pincel. Reservar en la nevera.

Proceso de elaboración

- Extender el crujiente de avellana sobre la base de la coca con una espátula y congelar durante 10 minutos.
- Aplicar puntos de crema de queso e inyectar puntos de mermelada de fresa.
- Disponer una cantidad suficiente de fresa impermeabilizada sobre el relleno, tapar con la parte superior y decorar al gusto.



