Brioche con albaricoque
con MELLA-HT-SUPERSOFT y PASTA ALBARICOQUE

Masa

Harina de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Mantequilla	0,300 kg
PASTA ALBARICOQUE	0,300 kg
Azúcar	0,200 kg
Levadura	0,600 kg
Agua	5,500 kg
Total	18,900 kg

Relleno

Orejones troceados	5,000 kg
Azúcar perlado n.º 4	3,000 kg
Total	8,000 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta obtener una masa fina y elástica. Añadir el relleno al finalizar el amasado.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,400 kg.
- Formar las piezas y colocar en moldes para plum cake.
- Fermentar durante 70 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75 % H.R.
- Cocer de entrada a 210 °C (con vapor), bajando a 190 °C durante 25 minutos.