

## Brioche con manzana

### con MELLA-HT-SUPERSOFT y PASTA MANZANA

#### Masa

Harina de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Mantequilla	1,000 kg
PASTA MANZANA	0,250 kg
Azúcar	0,200 kg
Levadura	0,600 kg
Agua	5,200 kg
Total	19,250 kg

#### Relleno

Manzana a dados	4,000 kg
Azúcar perlado n.º 4	3,000 kg
Canela en polvo	0,200 kg
Total	7,200 kg

#### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica. Añadir el relleno al final del amasado.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,400 kg.
- Formar las piezas y colocarlas 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.

