

Brioche relleno

con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA COOKIE y NAPPAGE NEUTRO

Receta para 15 bandejas de 60 x 10 cm

Masa

Harina de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Mantequilla	0,400 kg
Huevo	0,250 kg
Levadura	0,300 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>2,450 kg</u>
Total	9,400 kg

Crumble

MELLA COOKIE	1,000 kg
Mantequilla	0,400 kg
<u>Azúcar</u>	<u>0,100 kg</u>
Total	1,500 kg

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

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: aprox. 26 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,600 kg, alargadas ligeramente y dejar reposar unos minutos.
- Laminar una "manta" de 4 mm de grosor y 20 cm de ancho.
- Extender 0,600 kg del relleno deseado dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Cortar las barras por la mitad longitudinalmente, trenzar las dos partes y colocar las piezas en bandejas engrasadas y espolvoreadas con 0,100 kg de crumble cada una.
- Fermentar durante 45 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R. Transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la fermentación, cocer a 190 °C durante unos 40 minutos (la temperatura interna debe ser de 94 °C).
- Al salir del horno, pintar con NAPPAGE NEUTRO y glasear con fondant o espolvorear con azúcar glas.

