

## Brioche relleno con crema de avellana con MELLA-HT-SUPERSOFT y MELLA AVELLANA

### Masa

Harina de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Mantequilla	0,600 kg
Huevo	0,260 kg
Levadura	0,370 kg
<u>Agua</u>	<u>2,300 kg</u>
Total	9,530 kg

### Crema de avellana

MELLA AVELLANA	2,000 kg
Huevo	0,300 kg
Migas "recortes" de bizcocho	0,300 kg
<u>Agua*</u>	<u>0,900 kg</u>
Total	3,500 kg

\* La cantidad indicada de agua depende de la textura de las migas de bizcocho.

- Mezclar los ingredientes agitando energicamente.

### 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 la masa en pastones de 4,750 kg.
- Laminar una "manta" de 5 mm de grosor y 50 cm de ancho, extender la crema de avellana dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Cortar medallones de 2 cm de grosor, colocarlos en bandejas y fermentar durante unos 45 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R.
- Cocer a 200 °C durante 16 – 18 minutos.

