

# Caracóis

com REX-CUATRO-GRANOS, IDEAL e MELLA CHOUX

## Massa

Farinha de trigo de média força	7,000 kg
REX-CUATRO-GRANOS	3,000 kg
IDEAL	0,050 kg
Sal	0,070 kg
Levedura	0,300 kg
Água (aprox.)	5,600 kg
<b>Total</b>	<b>16,020 kg</b>

Margarina para folhados: 0,250 kg por kg de massa.

## Recheio

Queijo Emmental ralado	1,500 kg
Natas líquidas	1,000 kg
Ovos	0,600 kg
MELLA CHOUX	0,120 kg
Sal, colorau, pimenta, etc.	q.b.
<b>Total</b>	<b>3,220 kg</b>

## Topping

IREKS-TOPPING

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea (amassadura curta).
- Temperatura da massa: máx. 23 – 24 °C.
- Dar três voltas simples deixando repousar 10 minutos entre as voltas.
- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura e cortar tiras de 25 x 50 cm.
- Estender uma camada fina de recheio deixando livre 1 cm na parte inferior, enrolar formando uma barra, humedecer e decorar com IREKS-TOPPING.
- Colocar em tabuleiros ondulados e deixar arrefecer no congelador (sem congelar).
- Cortar medalhões com 1 cm de espessura. Nesta situação, pode-se proceder à congelação das peças ou preparar para a sua cozedura.
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno e fermentar durante 50 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Polvilhar com queijo Emmental ralado (opcional) e cozer a 210 °C (com vapor) durante cerca de 20 minutos.

