

Caracóis com recheio de papoila e maçã com MELLA BRIOCHE, MELLA AMAPOLA e 33 DREIDOPPEL

Massa

MELLA BRIOCHE	10,000 kg
Ovos	1,700 kg
Levedura	0,600 kg
Água (aprox.)	3,300 kg
Total	15,600 kg

Recheio de papoila

MELLA AMAPOLA	1,800 kg
Ovos	0,550 kg
Bolacha picada	0,350 kg
Água	1,350 kg
Total	4,050 kg

- Misturar os ingredientes até homogeneizar.

Recheio de maçã

FRUCHTBACK MAÇÃ	3,200 kg
-----------------	----------

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: aprox. 26 °C.
- Repouso em bloco cerca de 10 minutos.
- Dividir peças de 4,000 kg.

Caracóis

- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura e 50 cm de largura.
- Estender uma camada fina de recheio de papoila deixando livre 1 cm na parte inferior e enrolar formando uma barra.
- Cortar medalhões com 2 cm de espessura, colocá-los em tabuleiros com papel de forno e fermentar durante cerca de 45 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R. (fermentar fresco).
- Dosear 0,040 kg de recheio de maçã no centro das peças e cozer a 200 °C durante 16 – 18 minutos.
- Depois de cozidos, aplicar uma camada fina de NAPPAGE NEUTRO, pintar com BLITZ FONDANT e cobrir um dos lados com sucedâneo de chocolate.

Tabuleiros de 60 x 20 cm

- Polvilhar cada tabuleiro com 0,100 kg de crumble, colocar doze caracóis e fermentar durante cerca de 45 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R. (fermentar fresco).
- Dosear 0,040 kg de recheio de maçã no centro das peças e cozer a 200 °C durante 20 – 22 minutos.
- Depois de cozidos, aplicar uma camada fina de NAPPAGE NEUTRO, pintar com BLITZ FONDANT e cobrir um dos lados com sucedâneo de chocolate.

