

Caracolas

con REX-CUATRO-GRANOS, IDEAL y MELLA PETISÚ

Masa

Harina de trigo de media fuerza	7,000 kg
REX-CUATRO-GRANOS	3,000 kg
IDEAL	0,050 kg
Sal	0,070 kg
Levadura	0,300 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>5,600 kg</u>
Total	16,020 kg

Margarina para pliegues: 0,250 kg por kg de masa.

Relleno

Queso Emmental rallado	1,500 kg
Nata líquida	1,000 kg
Huevo	0,600 kg
MELLA PETISÚ	0,120 kg
<u>Sal, pimentón, pimienta, etc.</u>	<u>C/S</u>
Total	3,220 kg

Topping

IREKS-TOPPING

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea (amasado corto).
- Temperatura de la masa: máx. 23 – 24 °C.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar 10 minutos entre pliegues.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y cortar tiras de 25 x 50 cm.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior, enrollar formando una barra, humedecer y rebozar con IREKS-TOPPING.
- Colocar en bandejas acanaladas y dejar enfriar en congelador (sin llegar a congelar).
- Cortar medallones de 1 cm de grosor. En este punto, se puede proceder a congelar las piezas o procesarlas para su cocción.
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y fermentar durante 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Espolvorear con queso Emmental rallado (opcional) y cocer a 210 °C (con vapor) durante unos 20 minutos.

