

# Caracolas con relleno de amapola y manzana

## con MELLA BRIOCHE, MELLA AMAPOLA y DREIDOPPEL

### Masa

MELLA BRIOCHE	10,000 kg
Huevo	1,700 kg
Levadura	0,600 kg
Agua (aprox.)	3,300 kg
<b>Total</b>	<b>15,600 kg</b>

### Relleno de amapola

MELLA AMAPOLA	1,800 kg
Huevo	0,550 kg
Galleta picada	0,350 kg
Agua	1,350 kg
<b>Total</b>	<b>4,050 kg</b>

- Mezclar los ingredientes hasta homogeneizar.

### Relleno de manzana

FRUCHTBACK MANZANA	3,200 kg
--------------------	----------

### 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 piezas de 4,000 kg.

### Caracolas

- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 50 cm de ancho.
- Extender una capa fina de relleno de amapola dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Cortar medallones de 2 cm de grosor, colocarlos en bandejas con papel de horno y fermentar durante unos 45 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R. (fermentar joven).
- Dosificar 0,040 kg de relleno de manzana en el centro de las piezas y cocer a 200 °C durante 16 – 18 minutos.
- Una vez cocidas, aplicar una fina capa de NAPPAGE NEUTRO, pintar con glasa y cubrir uno de los lados con sucedáneo de chocolate.

Bandejas de 60 x 20 cm

- Espolvorear cada bandeja con 0,100 kg de crumble, colocar doce caracolas y fermentar durante unos 45 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R. (fermentar joven).
- Dosificar 0,040 kg de relleno de manzana en el centro de las piezas y cocer a 200 °C durante 20 – 22 minutos.
- Una vez cocidas, aplicar una fina capa de NAPPAGE NEUTRO, pintar con glasa y cubrir uno de los lados con sucedáneo de chocolate.

