

Caracolas saladas

con IREKS MAÍZ, IDEAL y MELLA PETISÚ

Masa

Harina de trigo de media fuerza	3,500 kg
IREKS MAÍZ	1,500 kg
IDEAL	0,025 kg
Margarina	0,075 kg
Sal	0,070 kg
Levadura	0,150 kg
Agua	2,700 kg
Total	8,020 kg

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

Relleno

Queso Emmental rallado	0,750 kg
Nata líquida	0,500 kg
Huevo	0,300 kg
MELLA PETISÚ	0,060 kg
Sal, curry, pimentón, pimienta, etc.	C/S
Total	1,610 kg

Topping

Semillas de amapola

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar 10 minutos entre pliegues.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 25 cm de ancho.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior, enrollar formando una barra de unos 5 cm de grosor, humedecer y rebozar con semillas de amapola.
- 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.
- Cocer a 210 °C durante unos 20 minutos.

