

Coca de San Juan con MELLA BRIOCHE y DREIDOPPEL

MELLA BRIOCHE	5,000 kg
Mantequilla	0,750 kg
Huevo a 4 °C	0,625 kg
Azúcar	0,500 kg
CITROPERL	0,035 kg
ORAPERL	0,030 kg
AROMA ANÍS	0,020 kg
Levadura	0,300 kg
Agua a 4 °C (aprox.)	1,500 kg
Total	8,760 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,750 kg.
- Formar las cocas.
- Pintar con mazapán diluido en agua y aromatizado con PASTA ALMENDRA TOSTADA y decorar con fruta confitada y piñones.
- Fermentar durante 60 – 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Espolvorear con azúcar bolado y cocer a 190 – 200 °C (sin vapor) durante unos 20 minutos.

