

# Coca de San Juan de chocolate

## con MELLA BRIOCHE, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

### Masa

MELLA BRIOCHE	5,000 kg
Mantequilla	0,750 kg
Huevo a 4 °C	0,625 kg
Azúcar	0,500 kg
PASTA CREME DE CACAO	0,700 kg
Levadura	0,300 kg
Agua a 4 °C (aprox.)	1,500 kg
Drops de chocolate	1,000 kg
<b>Total</b>	<b>10,375 kg</b>

### Crumble de cacao

MELLA COOKIE	2,000 kg
Harina de almendra	0,450 kg
Mantequilla (fría, a dados)	0,900 kg
Cacao en polvo	0,225 kg
Sal	0,005 kg
Agua	C/S
<b>Total</b>	<b>3,580 kg</b>

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada. Reservar en la nevera.

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto los drops de chocolate) hasta conseguir una masa fina y elástica. Añadir los drops de chocolate al final del amasado.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,750 kg.
- Formar las cocas.
- Fermentar durante 60 – 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Pintar con huevo, decorar con el crumble de cacao y espolvorear con azúcar en polvo antihumedad.
- Cocer a 190 – 200 °C (sin vapor) durante unos 20 minutos.

