

Coca de San Juan de chocolate con relleno con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Esponja

Harina de trigo de fuerza	1,500 kg
Levadura	0,250 kg
Agua a 30 °C	0,800 kg
Total	2,550 kg

- Amasar los ingredientes y dejar fermentar hasta doblar el volumen.

Masa

Harina de trigo de media fuerza	3,500 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Esponja	2,550 kg
Huevo a 4 °C	0,750 kg
Azúcar	0,500 kg
PASTA CREME DE CACAO	0,500 kg
Agua a 4 °C (aprox.)	1,500 kg
Mantequilla (fría, a dados)	0,750 kg
Levadura fresca	0,175 kg
Drops de chocolate	1,000 kg
Total	12,225 kg

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
Total	3,580 kg

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

Crema montada de chocolate

Nata líquida 35% M.G.	2,400 kg
Leche	0,780 kg
Glucosa	0,500 kg
Cobertura negra	2,400 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,200 kg
Nata 35% M.G. (fría)	5,700 kg
Total	11,980 kg

- Llevar a ebullición la primera nata con la leche y la glucosa. A continuación, añadir la solución SANETT y verter sobre la cobertura en tres fases emulsionando con el túrmix.
- Verter la nata fría en hilo fino, mezclar con el túrmix y dejar reposar en la nevera durante 12 horas.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto la mantequilla y la levadura) hasta comenzar a desarrollar la malla glutínica. A continuación, añadir la mantequilla y amasar hasta desarrollar el gluten. Después, añadir la levadura y amasar durante 5 minutos. Por último, añadir los drops de chocolate y amasar hasta homogeneizar.
- 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 perlado.
- Cocer a 190 – 200 °C (sin vapor) durante unos 20 minutos y dejar enfriar.
- Cortar las cocas por la mitad transversalmente.
- Montar la crema de chocolate en batidora con varillas y escudillarla sobre la base de la coca, tapar con la parte superior y decorar al gusto.

