

## Coca de San Juan de latte macchiato 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        |
| <b>Total</b>              | <b>2,550 kg</b> |

- 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         |
| CITROPERL                       | 0,050 kg         |
| ORAPERL                         | 0,040 kg         |
| AROMA ANÍS                      | 0,025 kg         |
| Agua a 4 °C                     | 1,500 kg         |
| Mantequilla (fría, a dados)     | 0,750 kg         |
| Levadura fresca                 | 0,175 kg         |
| <b>Total</b>                    | <b>10,840 kg</b> |

- 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. Por último, añadir la levadura y amasar durante 5 minutos.
- 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.
- Decorar al gusto con el crumble de cacao y piñones y cocer a 170 °C durante 20 minutos.
- Al salir del horno, pulverizar con almíbar TPT y dejar enfriar.
- Cortar las cocas por la mitad transversalmente y reservar.

Pulverizando con almíbar TPT obtenemos una fina capa protectora en la superficie del brioche además de un brillo más atractivo.

**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.

**Crema montada de latte macchiato**

|                                     |                  |
|-------------------------------------|------------------|
| Nata líquida 35% M.G.               | 2,090 kg         |
| Leche                               | 0,680 kg         |
| Glucosa                             | 0,460 kg         |
| Cobertura caramelizada              | 3,050 kg         |
| Solución SANETT (2·1 agua – SANETT) | 0,250 kg         |
| PASTA LATTE MACCHIATO               | 0,525 kg         |
| Nata 35% M.G. (fría)                | 4,950 kg         |
| <b>Total</b>                        | <b>12,005 kg</b> |

- Llevar a ebullición la primera nata con la leche y la glucosa. A continuación, añadir la solución SANETT y PASTA LATTE MACCHIATO 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

- Montar la crema de latte macchiato en batidora con varillas y escudillarla sobre la base de la coca, tapar con la parte superior y decorar al gusto.

