

Cocas de San Juan

con MELLA-HT-SUPERSOFT, FRISCH UND FROSTIG y 33 DREIDOPPEL

Coca de San Juan con crema quemada

Esponja

Harina de trigo de media fuerza	0,300 kg
Levadura fresca	0,035 kg
Agua a 30 °C	0,375 kg
Total	0,710 kg

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

Masa

Harina de trigo de media fuerza	0,700 kg
Esponja	0,710 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,200 kg
FRISCH UND FROSTIG	0,010 kg
Huevo a 4 °C	0,160 kg
ORAPERL	0,020 kg
CITROPERL	0,015 kg
AROMA ANÍS	0,010 kg
Anís verde en polvo	0,010 kg
Anís estrellado en polvo	0,010 kg
Agua	0,160 kg
Mantequilla (fría, a dados)	0,160 kg
Levadura fresca	0,006 kg
Total	2,171 kg

- 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 más.
- Reposo en bloque: 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,600 kg.
- Formar las cocas.
- Fermentar en cámara de fermentación hasta que las piezas casi tripliquen su volumen.
- Decorar al gusto y cocer a 170 °C durante 20 minutos.
- Al salir del horno, pulverizar con anís y dejar enfriar.
- Cortar las cocas por la mitad longitudinalmente y reservar.

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

Crema pastelera de vainilla

Leche (caliente)	0,100 kg
Nata	0,100 kg
LA VÉNUS	0,050 kg
<u>PASTA VAINILLA BOURBON</u>	<u>0,005 kg</u>
Total	0,255 kg

- Llevar a ebullición la leche con PASTA VAINILLA BOURBON, verter sobre LA VÉNUS y mezclar.
- Añadir la nata, refinar con el túrmix y dejar enfriar.
- Alisar con pala, disponer la crema en una manga pastelera con boquilla lisa del n.º 14 y reservar en frío.

Proceso de elaboración

- Dosificar la crema pastelera de vainilla sobre la base de la coca, espolvorear con azúcar moreno y quemar con pala.
- Espolvorear otra vez con azúcar moreno y volver a quemar.
- Tapar con la parte superior de la coca.

Utilizando azúcar moreno en lugar de azúcar blanquilla obtenemos un sabor a caramelo más intenso. Con el doble caramelizado de la crema, conseguimos preservar la textura crujiente del caramelo durante más tiempo.



Coca de San Juan con praliné crujiente de almendra

Espanja

Harina de trigo de media fuerza	0,300 kg
Levadura fresca	0,035 kg
Agua a 30 °C	0,375 kg
Total	0,710 kg

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

Masa

Harina de trigo de media fuerza	0,700 kg
Espanja	0,710 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,200 kg
FRISCH UND FROSTIG	0,010 kg
Huevo a 4 °C	0,160 kg
ORAPERL	0,020 kg
CITROPERL	0,015 kg
AROMA ANÍS	0,010 kg
Anís verde en polvo	0,010 kg
Anís estrellado en polvo	0,010 kg
Agua	0,160 kg
Mantequilla (fría, a dados)	0,160 kg
Levadura fresca	0,006 kg
Total	2,171 kg

- 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 más.
- Reposo en bloque: 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,600 kg.
- Formar las cocas.
- Fermentar en cámara de fermentación hasta que las piezas casi tripliquen su volumen.
- Decorar al gusto con el crumble crujiente de almendra y cocer a 170 °C durante 20 minutos.
- Al salir del horno, pulverizar con anís y dejar enfriar.
- Cortar las cocas por la mitad longitudinalmente y reservar.

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

Crumble crujiente de almendra

MELLA COOKIE	0,500 kg
Harina de almendra tostada con piel	0,100 kg
Mantequilla (fría, a dados)	0,180 kg
Barquillo troceado	0,050 kg
Sal	0,002 kg
Total	0,832 kg

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una textura arenosa y reservar en frío.

Crujiente de almendra

SCHOKOLADINO	0,050 kg
BLANCOLADINO	0,100 kg
Barquillo troceado	0,150 kg
Palitos de almendra caramelizados	0,075 kg
Praliné de avellana	0,246 kg
Mantequilla avellana	0,075 kg
Flor de sal	0,004 kg
Total	0,700 kg

- Fundir SCHOKOLADINO, BLANCOLADINO y la mantequilla avellana por separado y mezclar.
- Mezclar con el praliné de avellana, verter el resto de los ingredientes, mezclar y reservar.

Bizcocho de almendra

Harina de trigo	0,040 kg
Claras de huevo	0,180 kg
Pasta de almendra	0,120 kg
Azúcar glas	0,100 kg
PASTA ALMENDRAS DE VIENA	0,010 kg
Sal	0,002 kg
Total	0,452 kg

- Disponer los ingredientes en una jarra y mezclar con el túrmix. Colar y verter dentro de un sifón.
- Aplicar dos cargas y dejar reposar mínimo 2 horas.
- Cocer en el microondas durante 40 segundos a máxima potencia.
- Colocar boca abajo, dejar enfriar y reservar en el congelador.

Proceso de elaboración

- Extender el crujiente de almendra por la base de la coca con una espátula y congelar durante 10 minutos.
- Rellenar al gusto con crema, nata, etc., tapar con la parte superior de la coca y decorar con el bizcocho de almendra.



Coca de San Juan de chocolate

Espanja

Harina de trigo de media fuerza	0,300 kg
Levadura fresca	0,035 kg
Agua a 30 °C	0,375 kg
Total	0,710 kg

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

Masa

Harina de trigo de media fuerza	0,700 kg
Espanja	0,710 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,200 kg
FRISCH UND FROSTIG	0,010 kg
Huevo a 4 °C	0,160 kg
ORAPERL	0,020 kg
CITROPERL	0,015 kg
AROMA ANÍS	0,010 kg
Anís verde en polvo	0,010 kg
Anís estrellado en polvo	0,010 kg
Agua	0,160 kg
Mantequilla (fría, a dados)	0,160 kg
Levadura fresca	0,006 kg
Total	2,171 kg

- 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 más.
- Reposo en bloque: 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,600 kg.
- Formar las cocas.
- Fermentar en cámara de fermentación hasta que las piezas casi tripliquen su volumen.
- Decorar al gusto con el crumble crujiente de chocolate y cocer a 170 °C durante 20 minutos.
- Al salir del horno, pulverizar con anís y dejar enfriar.
- Cortar las cocas por la mitad longitudinalmente y reservar.

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

Crumble crujiente de chocolate

MELLA COOKIE	0,480 kg
Harina de almendra con piel	0,100 kg
Mantequilla (fría, a dados)	0,180 kg
Barquillo troceado	0,050 kg
Cacao en polvo	0,020 kg
Sal	0,002 kg
Total	0,832 kg

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una textura arenosa y reservar en frío.

Crujiente de avellana

SCHOKOLADINO	0,150 kg
Barquillo troceado	0,150 kg
Palitos de almendra caramelizados	0,075 kg
Praliné de avellana	0,246 kg
Mantequilla avellana	0,075 kg
Flor de sal	0,004 kg
Total	0,700 kg

- Fundir SCHOKOLADINO y la mantequilla avellana por separado y mezclar.
- Mezclar con el praliné de avellana, verter el resto de los ingredientes, mezclar y reservar.

Ganache montada de chocolate

SCHOKOLADINO	0,240 kg
BLANCOLADINO	0,120 kg
Nata (caliente)	0,220 kg
Nata (fría)	0,630 kg
Total	1,210 kg

- Fundir SCHOKOLADINO y BLANCOLADINO por separado y mezclar.
- Hervir la nata, verter sobre los chocolates y mezclar con el túrmix.
- Añadir la nata fría en hilo fino, mezclar con el túrmix y dejar reposar durante 12 horas.
- Montar, disponer la ganache en una manga pastelera con boquilla rizada del n.º 14 y reservar.

Proceso de elaboración

- Extender el crujiente de avellana por la base de la coca con una espátula y congelar durante 10 minutos.
- Escudillar la ganache montada de chocolate, tapar con la parte superior de la coca y decorar al gusto.



Coca de San Juan de cheesecake

Espanja

Harina de trigo de media fuerza	0,300 kg
Levadura fresca	0,035 kg
Agua a 30 °C	0,375 kg
Total	0,710 kg

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

Masa

Harina de trigo de media fuerza	0,700 kg
Espanja	0,710 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,200 kg
FRISCH UND FROSTIG	0,010 kg
Huevo a 4 °C	0,160 kg
ORAPERL	0,020 kg
CITROPERL	0,015 kg
AROMA ANÍS	0,010 kg
Anís verde en polvo	0,010 kg
Anís estrellado en polvo	0,010 kg
Agua	0,160 kg
Mantequilla (fría, a dados)	0,160 kg
Levadura fresca	0,006 kg
Total	2,171 kg

- 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 más.
- Reposo en bloque: 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,600 kg.
- Formar las cocas.
- Fermentar en cámara de fermentación hasta que las piezas casi tripliquen su volumen.
- Decorar al gusto con el crumble crujiente de avellana y cocer a 170 °C durante 20 minutos.
- Al salir del horno, pulverizar con anís y dejar enfriar.
- Cortar las cocas por la mitad longitudinalmente y reservar.

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

Crumble crujiente de avellana

MELLA COOKIE	0,500 kg
Harina de avellana con piel	0,100 kg
Mantequilla (fría, a dados)	0,180 kg
Barquillo troceado	0,050 kg
Sal	0,002 kg
Total	0,832 kg

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una textura arenosa y reservar en frío.

Crujiente de avellana

SCHOKOLADINO	0,050 kg
BLANCOLADINO	0,100 kg
Barquillo troceado	0,150 kg
Palitos de almendra caramelizados	0,075 kg
Praliné de avellana	0,246 kg
Mantequilla avellana	0,075 kg
Flor de sal	0,004 kg
Total	0,700 kg

- Fundir SCHOKOLADINO, BLANCOLADINO y la mantequilla avellana por separado y mezclar.
- Mezclar con el praliné de avellana, verter el resto de los ingredientes, mezclar y reservar.

Mermelada de fresa

Agua	0,300 kg
PASTA FRESA	0,020 kg
Pectina NH	0,005 kg
Zumo de limón	0,007 kg
Azúcar	0,004 kg
Total	0,336 kg

- Mezclar el azúcar con la pectina y reservar.
- Disponer el agua, PASTA FRESA y el zumo de limón en un cazo y calentar.
- Verter la mezcla de azúcar y pectina en forma de lluvia sobre la base, mezclando con varillas intensamente.
- Llevar a ebullición, cocer sin dejar de remover durante 1 – 2 minutos y dejar enfriar.
- Alisar, disponer en una manga pastelera y reservar en frío.

Crema de queso

Queso cremoso (tipo quark)	0,700 kg
CHEESECAKE MIX	0,375 kg
Agua a 45 °C	0,375 kg
Azúcar	0,075 kg
Total	1,525 kg

- Mezclar CHEESECAKE MIX con el agua y el azúcar.
- Añadir el queso cremoso, mezclar y dejar enfriar 1 hora.
- Montar durante 3 minutos a máxima velocidad.

Fresa impermeabilizada

Fresas frescas	0,500 kg
NAPPAGE NEUTRO	0,025 kg
Total	0,525 kg

- Cortar las fresas a cuartos, disponerlas en un bol y mezclar con NAPPAGE NEUTRO con la ayuda de un pincel.
- Reservar en frío.

Proceso de elaboración

- Extender el crujiente de avellana por la base de la coca con una espátula y congelar durante 10 minutos.
- Aplicar puntos de crema de queso e inyectar puntos de mermelada de fresa.
- Disponer una cantidad suficiente de fresa impermeabilizada sobre el relleno, tapar con la parte superior de la coca y decorar al gusto.

