

Corona de canela

con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA AVELLANA y AROMA CANELA

Receta para 12 moldes corona de 24 cm de diámetro

Masa

Harina de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Mantequilla	0,600 kg
Huevo	0,260 kg
Levadura	0,370 kg
<u>Agua</u>	<u>2,300 kg</u>
Total	9,530 kg

Relleno de avellana y canela

MELLA AVELLANA	2,000 kg
Huevo	0,300 kg
Migas "recortes" de bizcocho	0,300 kg
AROMA CANELA	0,020 kg
<u>Agua*</u>	<u>0,900 kg</u>
Total	3,520 kg

* La cantidad indicada de agua depende de la textura de las migas de bizcocho.

- Mezclar los ingredientes agitando enérgicamente.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,750 kg.
- Laminar las piezas (30 x 50 cm) con 2,5 mm de grosor.
- Extender el relleno de avellana y canela dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Cortar las barras por la mitad longitudinalmente, trenzar las dos partes y colocar las piezas en los moldes.
- Fermentar durante unos 45 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R. Transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la fermentación, cocer a aprox. 180 °C durante unos 35 minutos y dejar enfriar.
- Decorar con glasa.

