

## Cuñas de crema y chocolate con MELLA BRIOCHE, LA VÉNUUS y 33 DREIDOPPEL

### Masa

MELLA BRIOCHE	10,000 kg
PASTAROM LIMÓN	0,075 kg
PASTAROM NARANJA	0,075 kg
Levadura	0,600 kg
Agua	4,500 kg
Total	15,250 kg

### Crema pastelera

LA VÉNUUS	0,350 kg
AROMA CANELA	0,005 kg
PASTAROM LIMÓN	0,005 kg
Agua o leche	1,000 kg
Total	1,360 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una textura lisa y brillante. Reservar.

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 27 °C.
- Reposo en bloque: 5 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,650 kg.
- Reposo tras bolear: 10 – 15 minutos.
- Laminar discos de 35 cm de diámetro con la ayuda de un rodillo, colocarlos en bandejas de 60 x 40 cm con papel de horno y pinchar la superficie con un erizo.
- Fermentar durante 90 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R. hasta duplicar el volumen (muy importante).
- Cocer a 220 °C (sin vapor) durante 12 minutos hasta que las piezas adquieran un tono dorado y dejar enfriar.
- Una vez frías, abrir por la mitad, rellenar con una capa de crema pastelera y tapar. A continuación, decorar con un baño de SCHOKOLADINO y dejar cuajar en la nevera durante 1 hora.
- Cortar en ocho porciones en forma de cuña y decorar al gusto.

