

Cuernos con miel con MELLA-HT-SUPERSOFT

Harina de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Mantequilla/Margarina	0,750 kg
Huevo	0,500 kg
Miel	0,200 kg
Levadura	0,350 kg
Leche (aprox.)	2,300 kg
Total	10,100 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: aprox. 27 °C.
- Reposo en bloque unos 15 minutos.
- Laminar una “manta” de 4 mm de grosor, cortar triángulos de 18 x 12 cm (aprox. 0,035 kg) y enrollar formando croissants. A continuación, cortar las piezas por la mitad y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R. Transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la fermentación, cocer a 200 °C durante 10 – 14 minutos.
- Al salir del horno, pintar las piezas con un glaseado cocido de mantequilla y miel (3·1), rebozar con azúcar y, una vez frías, decorar con azúcar glas.

