

# Galette des Rois

con MELLA-HEFEPROFI

Harina de trigo	10,000 kg
Huevo	3,000 kg
Azúcar	1,000 kg
Mazapán	0,500 kg
MELLA-HEFEPROFI	2,000 kg
Levadura	0,700 kg
<u>Agua, fría</u>	<u>2,200 l</u>
Peso total	19,400 kg

Tiempo de amasado: 7 + 5 minutos

<u>Mantequilla, blanda</u>	<u>2,500 kg</u>
Peso total	21,900 kg

Tiempo de amasado: 7 minutos, velocidad lenta  
Temperatura de la masa: aprox. 26° C  
Reposo de la masa: ninguno  
Peso de la pieza: 1,500 kg  
Fermentación intermedia: 15 minutos  
Fermentación en pieza: aprox. 90 – 120 minutos a aprox. 25° C  
Temperatura de horneado: 170° C (sin vapor)  
Tiempo de horneado: aprox. 25 minutos  
Modo de empleo: Tras el reposo de la masa, se divide en 30 piezas y se bolea. Seguidamente se hacen 3 grupos de 3 bolas y se bolean formando 3 piezas de 150 gr. Colocar en una bandeja de hornear y rodear con siete piezas de 0,050 kg. Tras 3/4 partes de fermentación pintar con huevo y hornear a 170° C durante 25 minutos, sin vapor.

Dulces de Europa.



IREKS IBERICA, S.A.  
Parc Tecnològic del Vallès  
C/Argenters 4, Edif. 2, bajos  
Apartado de correos 251  
08290 Cerdanyola del Vallès  
ESPAÑA  
Tel.: +34 93 594 69 00  
Fax: +34 93 691 67 00  
E-mail: info@ireks-iberica.com  
www.ireks-iberica.com

**IREKS**

