

Mini raíces con MELLA-HT-SUPERSOFT y DREIDOPPEL

Receta para aprox. 175 piezas

Harina de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Mantequilla	1,000 kg
Huevo	0,800 kg
Azúcar	0,350 kg
Yema de huevo	0,250 kg
CITROPERL	0,025 kg
Levadura	0,350 kg
Agua (aprox.)	1,400 kg
<u>Drops de chocolate blanco</u>	<u>1,500 kg</u>
Total	11,675 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto los drops de chocolate blanco) hasta conseguir una masa fina y elástica. Añadir los drops de chocolate al final del amasado.
- Temperatura de la masa: aprox. 24 °C.
- Reposo en bloque unos 15 minutos en el congelador.
- Dividir piezas de aprox. 0,065 kg y laminar con 1 cm de grosor y 40 cm de ancho.
- Cortar el centro de las piezas longitudinalmente obteniendo dos tiras de 20 cm de ancho, cortar en tiras de unos 2 cm de ancho y alargadas ligeramente. A continuación, unir las puntas, retorcerlas sobre sí mismas y colocar las piezas 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 190 °C durante 10 – 12 minutos.
- Al salir del horno, pintar con BLITZ FONDANT aromatizado con AROMA LIMÓN EUROPA.

