

# Rolls con chocolate, manzana y nueces

## con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA AVELLANA y DREIDOPPEL

Receta para 66 piezas

### Masa base con queso tipo quark

Harina de trigo	2,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,400 kg
Huevo	0,300 kg
Mantequilla	0,280 kg
Queso cremoso tipo quark	0,280 kg
Azúcar	0,140 kg
Levadura	0,160 kg
Agua (aprox.)	0,600 kg
<b>Total</b>	<b>4,160 kg</b>

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: aprox. 26 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.

### Masa base para hojaldre danés

Harina de trigo	1,750 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,350 kg
Mantequilla/Margarina	0,140 kg
Huevo	0,100 kg
Levadura	0,100 kg
Agua (aprox.)	0,830 kg
<b>Total</b>	<b>3,270 kg</b>

Margarina para pliegues: 0,250 kg por kg de masa.

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 15 – 18 °C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos en el congelador cubierta con plástico.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar unos minutos entre pliegues.

**Relleno de avellana**

MELLA AVELLANA	2,000 kg
Huevo	0,300 kg
Migas “recortes” de bizcocho	0,300 kg
LEBKUCHEN	0,050 kg
Agua*	0,900 kg
Total	3,550 kg

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

- Mezclar los ingredientes agitando enérgicamente.

Dados de manzana	0,800 kg
Nueces troceadas	0,400 kg
Drops de chocolate	0,400 kg

**Proceso de elaboración**

- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 50 cm de ancho.
- Extender una capa de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior, repartir los dados de manzana, las nueces troceadas y los drops de chocolate y enrollar formando una barra.
- Cortar medallones de 0,140 kg, colocarlos en bandejas con papel de horno y fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R.
- Cocer a 200 °C durante 16 – 18 minutos.
- Al salir del horno, pintar con NAPPAGE NEUTRO, decorar con glasa y rayar con SCHOKOLADINO.

