

Rolls de cereza

con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS, MELLA COOKIE y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm (12 piezas)

Masa

Harina de trigo de fuerza	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Mantequilla	0,080 kg
Huevo	0,060 kg
Levadura	0,036 kg
<u>Agua</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	1,146 kg

Crema pastelera

LA VÉNUS	0,500 kg
<u>Agua</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	1,500 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas hasta conseguir una crema lisa y homogénea. Reservar en la nevera.

Relleno de crema de cereza

Crema pastelera	0,125 kg
Harina de almendra	0,015 kg
<u>PASTA CEREZA</u>	<u>0,020 kg</u>
Total	0,160 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una crema homogénea.

Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
<u>Mantequilla</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	0,700 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada. Reservar en la nevera.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 40 cm de ancho.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Cortar doce medallones, colocarlos en una bandeja de 60 x 20 cm con papel de horno dejando algo de espacio entre ellos y fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R. (hasta que la masa esté bien fermentada).
- Pintar con huevo y espolvorear con el crumble.
- Cocer a 170 °C durante 15 – 20 minutos y dejar enfriar.
- Pintar con glasa y decorar con EISFLIP CEREZA.

