

Rolls de framboesa

com MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA MUFFIN, MELLA COOKIE e DREIDOPPEL

Receita para 1 tabuleiro de 60 x 20 cm (12 peças)

Massa

Farinha de trigo de força	0,600 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,120 kg
Manteiga	0,080 kg
Ovos	0,060 kg
Levedura	0,036 kg
Água	0,250 kg
Total	1,146 kg

Recheio de creme de framboesa

MELLA MUFFIN	0,100 kg
Ovos	0,050 kg
Óleo vegetal	0,035 kg
PASTA FRAMBOESA	0,025 kg
Água	0,020 kg
Total	0,230 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete em velocidade lenta durante 5 minutos.

Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
Manteiga	0,200 kg
Total	0,700 kg

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma massa granulada. Reservar no frigorífico.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Repouso em bloco: 15 minutos.
- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura e 40 cm de largura.
- Estender uma camada fina de recheio deixando livre 1 cm na parte inferior e enrolar formando uma barra.
- Cortar doze medalhões, colocá-los num tabuleiro de 60 x 20 cm com papel de forno deixando algum espaço entre eles e fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R. (até que a massa fique bem fermentada).
- Pintar com ovo e polvilhar com o crumble.
- Cozer a 170 °C durante 15 – 20 minutos e deixar arrefecer.
- Decorar com EISFLIP MORANGO.

