

Rolls de maçã e uvas passas

com MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS, 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
<u>Água</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	1,146 kg

Creme pasteleiro

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

- Misturar os ingredientes na batedeira com varas até conseguir um creme liso e homogéneo. Reservar no frigorífico.

Recheio de creme de maçã

Creme pasteleiro	0,125 kg
FRUCHTBACK MAÇÃ	0,050 kg
<u>Uvas passas</u>	<u>0,025 kg</u>
Total	0,200 kg

- Misturar os ingredientes até conseguir um creme homogéneo.

Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
<u>Manteiga</u>	<u>0,200 kg</u>
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.
- Pintar com glasa.

