

Rolls de pistacho

con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUM 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
PASTAROM PISTACHO	0,010 kg
Levadura	0,036 kg
Agua	0,250 kg
Total	1,156 kg

Crema pastelera

LA VÉNUM	0,500 kg
Agua	1,000 kg
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 pistacho

Crema pastelera	0,150 kg
Harina de almendra	0,015 kg
PASTA PISTACHO PULPA 100	0,035 kg
Total	0,200 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una crema homogénea.

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, cocer a 170 °C durante 15 – 20 minutos y dejar enfriar.
- Una vez fríos, pintar con BLITZ FONDANT y decorar con granillo de pistacho.

