

Rosquillas caribeñas

con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUŠ y DREIDOPPEL

Receta para aprox. 150 piezas

Masa

Harina de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Mantequilla/Margarina	0,750 kg
Huevo	0,500 kg
Azúcar	0,350 kg
PASTA LECHE DE COCO	0,300 kg
Levadura	0,350 kg
Agua (aprox.)	1,800 kg
Total	10,050 kg

Crema de piña

Nata (fría)	2,000 kg
LA VÉNUŠ	1,200 kg
PASTA PIÑA	0,400 kg
Agua (fría)	2,000 kg
Total	5,600 kg

- Mezclar brevemente los ingredientes a velocidad rápida.

Topping

Coco rallado

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: aprox. 27 °C.
- Reposo en bloque unos 15 minutos.
- Dividir la masa en pastones de 2,000 kg, bolear y dejar reposar unos minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,066 kg), presionar y bolear.
- Formar las piezas en forma de rosquilla y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
Transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la fermentación, cocer a 200 °C durante 12 – 15 minutos y dejar enfriar.
- Sumergir la superficie en BLANCOLADINO y presionar sobre coco rallado.
- Cortar las piezas por la mitad transversalmente y escudillar la crema de piña en las bases, tapar con la parte superior y presionar ligeramente.
- Rayar con SCHOKOLADINO.

