

Pani Plus®



MasterPlus
Más soluciones para tu negocio



Innovación para tu **creación**



**MODERNA
ALIMENTOS**

Rosca de Reyes



INGREDIENTES	%PANADERO	PESO
Harina Pani Plus	100	1000 g.
Sal	0.8	8 g.
Azúcar	32	320 g.
Levadura Bakels	2	20 g.
Marga Plus	25	250 g.
Huevos	20	200 g.
Esencia de vainilla	0.8	8 g.
Agua	30	300 g.
Pasas	30	300 g.
Crema Pastelera Pastelerax	40	400 g.
Total Masa / Porcentaje	211	2106 g.

PREPARACIÓN :

- 1 Pesa todos los ingredientes: harina, levadura, sal, azúcar, margarina, huevos, esencia y agua.



- 2 Amasa hasta desarrollar el gluten, manteniendo la temperatura de la masa por debajo de 27 °C.



- 3 Coloca en la amasadora la harina y la levadura, mezcla estos dos ingredientes primero. Luego incorpora el resto de ingredientes pesados, excepto las pasas, la fruta confitada y la crema pastelera.



- 4 Deja reposar la masa sobre la mesa durante 10 minutos. Luego divide en porciones de 400 g y forma bolas.



- 5 Da forma a las porciones y colócalas en latas previamente engrasadas.



- 5 Estira cada bola en forma de rectángulo alargado y rellena con crema pastelera, fruta confitada y pasas. Sella y enrolla formando una rosca de aproximadamente 30 a 35 cm de largo.



- 6 Coloca las rosas en la cámara de fermentación y deja leudar hasta que dupliquen su volumen inicial.



- 7 Retira las rosas, deja reposar 5 minutos y barniza con huevo batido antes de hornear.



- 8 Precalienta el horno a 150 °C y hornea durante 32 a 35 minutos, hasta que estén doradas y bien cocidas.



- 9 Deja enfriar completamente antes de empacar o exhibir.



UTENSILIOS :



AMASADORA



BALANZA



BOWLS
(Tazones acero inoxidable)



RASQUETA DE
PANADERÍA



CORTADOR
DE PIZZA



MasterPlus
Más soluciones para tu negocio

Pani Plus

PREMIADA POR EL
**INTERNATIONAL
TASTE INSTITUTE**



**MODERNA
ALIMENTOS**