

Joaquín López Aragón S.L.

Taller de Roscones y bollería:



PURATOS ESPAÑA SA

El Puerto de Santa María 29 y 30 octubre 2019

Joaquín López Aragón S.L.

Roscón de Reyes TEGRAL SOFT PUR BEURRE

<u>Composición</u>	<u>Cantidad</u>
	[??] g.
	[??] g.
	[??] g.
TOTAL	[??] g.



Ancho:	[??] mm.	Largo:	[??] mm.	Alto:	[??] mm.
---------------	----------	---------------	----------	--------------	----------

Receta

Roscon de Reyes

Ingredientes

Tegral soft´r pur beurre
 Agua
Aromatic Naranja extra
Aromatic Limón Natural
 Agua de azahar
 Levadura

Cantidad Método

1000g Poner todos los ingredientes en la amasadora o en la batidora con el gancho, menos la levadura.
 450g
 10g
 10g Amasar a media velocidad si lo hacemos en batidora y en la rápida si lo hacemos en amasadora.
 15g
 40g A medio amasado incorporaremos la levadura. Una vez amasado daremos un reposo en bloque de 20 minutos a temperatura ambiente (25° C), tapada con un plástico. Cortaremos piezas del tamaño deseado (250 y 500 gr. es lo más normal, pero también podemos hacer piezas más grandes). Daremos un heñido firme y dejaremos reposar otros 20-30 minutos tapadas con plástico. Le practicaremos un agujero en el centro dándoles formas de roscón y los pondremos en latas de cocción. Seguidamente los ponemos a fermentar a unos 35° C y 75% H.R. durante +90 minutos. Una vez tengamos la piezas fermentadas las pintaremos y decoraremos de la forma deseada. Cocer a 180-200° C hasta obtener un color dorado. Dejar enfriar. Una vez frio podemos decorar y envasar. (Si se desea se puede congelar).

Brioche hojaldrado con TEGRAL PUR BEURRE

<u>Composición</u>	<u>Cantidad</u>
	[??] g.
	[??] g.
	[??] g.
TOTAL	[??] g.

Ancho:	[??] mm.	Largo:	[??] mm.	Alto:	[??] mm.
---------------	----------	---------------	----------	--------------	----------

Receta

Ingredientes

Tegral Soft r Pur Beurre
 Agua
 Levadura
 Mimetic

Cantidad Método

1000	Amasar todos los ingredientes menos la levadura y la margarina.
420	
35	Añadir la levadura a mitad de amasado.
400	Dejar la masa corta de elasticidad para acabar de dársela con las vueltas. Meter la margarina y darle dos pliegues dobles. Estirar a 5mm de grosor y formar la pieza deseada.

Roscón de Reyes EASY SOFT BRIOX

<u>Composición</u>	<u>Cantidad</u>
Roscón de Reyes	[??] g.
Decoración	[??] g.
TOTAL	[??] g.



Ancho:	[??] mm.	Largo:	[??] mm.	Alto:	[??] mm.
---------------	----------	---------------	----------	--------------	----------

Roscón de Reyes

Ingredientes

Easy Soft Briox 100%

Agua caliente

Huevo

Licor o agua de azahar

Aromatic de limón

Aromatic naranja

Levadura

Mimetic/Mimetic control

Cantidad Método

1000 g.	Poner todos los ingredientes en la amasadora o en la batidora con el gancho, menos la levadura y Mientic.
±250 g.	
100 g.	
50 g.	Amasar a media velocidad si lo hacemos en batidora y en la rápida si lo hacemos en amasadora.
10 g.	
10 g.	
90 g.	A medio amasado incorporaremos la levadura y seguidamente poco a poco el Aristo según lo vaya admitiendo la masa.
150 g.	Una vez amasado daremos un reposo en bloque de 20 minutos a temperatura ambiente (25° C), tapada con un plástico. Cortaremos piezas del tamaño deseado (250 y 500 gr. es lo más normal, pero también podemos hacer piezas más grandes). Daremos un heñido firme y dejaremos reposar otros 20-30 minutos tapadas con plástico. Le practicaremos un agujero en el centro dándoles formas de roscón y los pondremos en latas de cocción. Seguidamente los ponemos a fermentar a unos 35° C y 75% H.R. durante +90 minutos. Una vez tengamos la piezas fermentadas las pintaremos y decoraremos de la forma deseada. Cocer a 180-200° C hasta obtener un color dorado. Dejar enfriar. Una vez frio podemos decorar y envasar. (Si se desea se puede congelar).

Roscón de Reyes EASY RICHIE 50%

<u>Composición</u>	<u>Cantidad</u>
Roscón de Reyes	[??] g.
Decoración	[??] g.
TOTAL	[??] g.



Ancho:	[??] mm.	Largo:	[??] mm.	Alto:	[??] mm.
---------------	----------	---------------	----------	--------------	----------

Roscón de Reyes

Ingredientes

Easy Richie 50%
 Harina Fuerte
 Agua caliente
 Huevo
 Licor o agua de azahar
Aromatic de limón
Aromatic naranja

Levadura
Mimetic/Mimetic control

Cantidad Método

500 g.	Poner todos los ingredientes en la amasadora o en la batidora con el gancho, menos la levadura y Mimetic.
<u>500 g.</u>	
±250 g.	
100 g.	Amasar a media velocidad si lo hacemos en batidora y en la rápida si lo hacemos en amasadora.
50 g.	
10 g.	A medio amasado incorporaremos la levadura y seguidamente poco a poco el Aristo según lo vaya admitiendo la masa.
10 g.	
90 g.	Una vez amasado daremos un reposo en bloque de 20 minutos a temperatura ambiente (25° C), tapada con un plástico.
150 g.	Cortaremos piezas del tamaño deseado (250 y 500 gr. es lo más normal, pero también podemos hacer piezas más grandes). Daremos un heñido firme y dejaremos reposar otros 20-30 minutos tapadas con plástico. Le practicaremos un agujero en el centro dándoles formas de roscón y los pondremos en latas de cocción. Seguidamente los ponemos a fermentar a unos 35° C y 75% H.R. durante +90 minutos. Una vez tengamos la piezas fermentadas las pintaremos y decoraremos de la forma deseada. Cocer a 180-200° C hasta obtener un color dorado. Dejar enfriar. Una vez frio podemos decorar y envasar. (Si se desea se puede congelar).