



Roscón de Reyes

Receta para 5 roscones de 820 g.

Ingredientes:

Bizcocho:

- 1000 g **Cre L**
- 80 g Cacao en polvo
- 200 g Huevo
- 200 g Mantequilla
- 250 g Agua (aprox.)
- 40 g Levadura
- 5 g **Aroma Vainilla (Combani)**
- 4 g Canela en polvo
- 300 g Cobertura negra troceada

- *Mezclar todos los ingredientes y amasar.*
- *Tª de la masa: 25°C.*
- *Al final del amasado añadir la cobertura negra troceada.*
- *Reposar durante 10 min.*

Relleno:

- 300 g **Trufibel**
- 300 g Azúcar
- 1500 g Nata

- *Mezclar todos los ingredientes.*
- *Batir durante 4 min. aprox. a velocidad alta.*

Modo de empleo:

- Formar piezas de 400 g y fermentar a 35°C con 75% de humedad hasta conseguir que las piezas desarrollen 3/4 partes de su volumen.
- Decorar por la superficie y Cocer a 215°C durante 15 minutos.
- Una vez fríos los roscones, cortar y rellenar con la trufa y decorar al gusto.



MARTIN BRAUN, S.A.
 Pol. Ind. La Serreta. C/ Montevideo, s/n. Apdo. de correos, 271
 30500 Molina de Segura. Murcia - España
 Teléfono: +34 968 611 712 • info@martinbraun.es
 www.martinbraun.es



BRAUN

A company of

MARTIN BRAUN · GRUPE