



Brunsviguer

Ingredientes

Masa de briox

- 1000 g Sumix Brioché
- 1000g Harina de gran fuerza
- 300 g Huevos
- 100 g Azúcar Oro
- 600 g Agua
- 150 g Levadura fresca

Relleno de superficie

- 1000 g Azúcar en grano
- 1000 g Mantequilla
- 300g Delicia Artisan elaborada
- 5 g canela en polvo

Composición:

- Masa de briox
- Relleno de superficie

Elaboración - Brunsviguer

Amasar hasta conseguir una masa fina y elástica pero con fuerza.
Dejar reposar la masa, en bloque, unos 10 minutos
Hacer porciones de unos 700g de peso. Bolear y dejar reposar unos 10 minutos más.
Estirar la masa con el rodillo hasta que nos coja las dimensiones de una bandeja de 60 X 40 cms. La bandeja ha de tener un poco de altura.
Poner a fermentar a unos 30° C con un 75% de humedad.
Una vez fermentada, marcar toda la superficie con los dedos y agregar el relleno de superficie.

Elaboración - Relleno de superficie

Batir la mantequilla con el azúcar durante 2 minutos.
Incorporar la crema y batir 2 minutos más.

Montaje

Cuando la pieza haya fermentado, escudillar (con la manga pastelera) sobre las marcas que hemos hecho con los dedos.
Rociar con Deco nibs p2 por encima
Cocer a unos 220 – 210° C
Una vez cocida la pieza (y fría) cortar en porciones de 7 X 10 cm



Creating
happiness™

Coca de Sant Joan

INGREDIENTES:

	GRS	%
DAWN SUMIX BRIOCHE	1000	33,11
Harina gran fuerza (300 W)	1000	33,11
Huevos	300	9,93
Agua	600	19,87
Levadura fresca	100	3,31

Aromas:

	GRS	%
DAWN AROMA PALERMO LIMON	10	0,33
DAWN AROMA FAVORIT NARANJA	10	0,33
TOTAL	3020	100

MÉTODO:

Amasado	15 minutos, aproximadamente
Temperatura masa	28° C
Peso de la coca	800 g

La fermentación y cocción de la coca la adecuaremos al sistema de trabajo que se esté realizando de forma habitual en estas elaboraciones.

PODEMOS INCORPORAR MASA MADRE A ESTA FÓRMULA. LA MASA MADRE AYUDARÁ A LA FERMENTACIÓN Y DESARROLLO DE LA PIEZA.

SI INCORPORAMOS MASA MADRE, SE HA DE RETOCAR LA CANTIDAD DE AGUA.

SI QUEREMOS HACER COCAS PARA CONGELAR EN CRUDO, HABRÁ QUE DEJAR LA MASA MÁS ENTERA Y AUMENTAR UN POCO LA LEVADURA.



Producto	Código	Envase
DAWN SUMIX BRIOCHE	603372166	S- 25 kg
DAWN AROMA PALERMO LIMON	201900111	C - 4 x 1 kg
DAWN AROMA FAVORIT NARANJA	201317111	C - 4 x 1 kg

MONA DE PASCUA DE BRIOX



FÓRMULA:

SUCREA SUMIX BRIOCHE	1.000g
Harina de fuerza(300 W)	1.000g
Masa madre	500g
Azúcar	150g
Huevos	500g
Mantequilla o margarina	250g
Agua	200g aprox.
-	
<u>Aromas:</u>	
SUCREA FAVORIT NARANJA	20g
SUCREA MAURITIUS VAINILLA	20g
SUCREA PALERMO LIMÓN	15g
Levadura	140g

METODO:

Amasar todos los ingredientes menos la materia grasa y la levadura.

Añadir la materia grasa, fraccionada, a la masa y poco antes del final del amasado, la levadura.

Dar media elasticidad al amasado y una temperatura de 25-26° C.

Reposar en masa 10 minutos. Dividir en porciones del tamaño deseado. Bolear y dejar reposar 10 minutos.

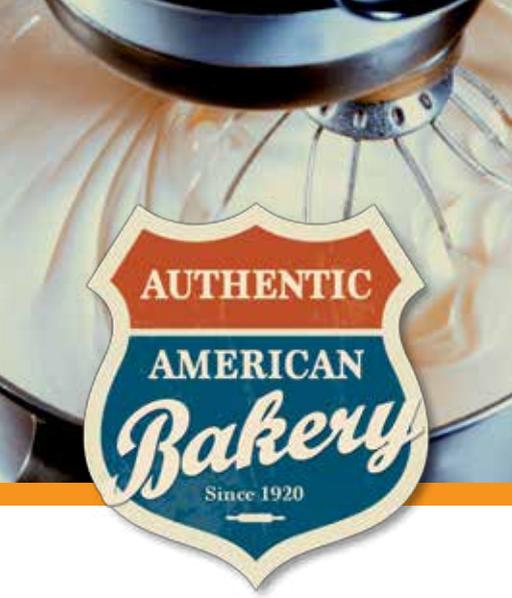
Formar las piezas como habitualmente se realizan. Pintar con huevo y colocar un huevo cocido en el centro. Asegurar con unas tiras de masa de brioix, cruzadas sobre el huevo cocido. Pintar las tiras con huevo, procurando no manchar mucho.

Fermentar a 30 –32° C con 70 –75% de humedad.

Cocer en horno reposado a 220 – 210° C

-El tiempo de cocción puede variar según tipo de horno y tamaño de las piezas.





PANETTONE

INGREDIENTES

COMPOSICIÓN

SUCREA SUMIX BRIOCHE
SUCREA AZUCAR ORO
SUCREA PALERMO LIMÓN
SUCREA FAVORIT NARANJA

MASA DE LEVADURA

(1820 G)

SUCREA SUMIX BRIOCHE, 600 g
Harina de gran fuerza, 600 g
Levadura, 120 g
Agua, 500 g

PANETTONE

Masa de levadura, 1820 g
SUCREA SUMIX BRIOCHE, 1400 g
Harina de gran fuerza, 1400 g
Yemas de huevo, 700 g
SUCREA AZUCAR ORO, 200 g
Mejorante panario 309 Plus, 30 g
SUCREA PALERMO LIMON, 60 g
SUCREA FAVORIT NARANJA, 60 g
Agua, 250 g
Mantequilla (a dados), 800 g
Levadura, 150 g

Pasas al ron, 1200 g
Piel de naranja (a dados), 800 g

MASA DE LEVADURA

Amasar todos los ingredientes. Amasado corto. Dejar fermentar hasta que doble el volumen.

PANETTONE

Amasar todos los ingredientes menos la fruta y la mantequilla.

Incorporar la mantequilla, a intervalos, durante el amasado. Se empezará a añadir la mantequilla cuando hayan pasado unos 10 minutos de amasado para que el gluten haya podido hacer bien la estructura y tarde menos en amasar.

Dar media elasticidad a la masa y una temperatura de 25°C

Añadir la fruta al final del amasado, procurando trabajar muy poco la masa para no introducir en exceso el azúcar de la fruta en la masa.

Reposar la masa en bloque, durante 30 minutos.

Porcionar la masa al peso deseado, según tamaño de los moldes.

Bolear y dejar reposar unos 20 minutos. Volver a bolear y dejar otros 15 minutos de reposo.

Bolear de nuevo y colocar en los moldes cilíndricos. Dejar fermentar algo más de 3/4 partes. El tiempo de fermentación de este panettone es largo, unas 6 ó 7 horas, más o menos

Pintar con huevo y dar un corte en la superficie del panettone, en forma de cruz.

Depositar unos dados de mantequilla sobre el corte de la masa.

Cocer en horno reposado 210-200°C

El tiempo dependerá del tamaño de las piezas, pero para una pieza de unos 400 g, el tiempo será de unos 25-30 minutos.

Cuando salgan del horno, se suelen dejar enfriar, pinchados en su base (lateralmente) con unos ganchos y suspendidos en el aire, boca abajo, para que no se bajen.



ROSCÓN DE REYES

INGREDIENTES

COMPOSICIÓN

SUCREA SUMIX BRIOCHE
SUCREA FAVORIT NARANJA
SUCREA PALERMO LIMÓN

ROSCÓN DE REYES

SUCREA SUMIX BRIOCHE, 1000 g
Harina de fuerza (300 W), 1000 g
Masa Madre, 300 g
Azúcar, 100 g
Huevos, 400 g
Mantequilla o margarina, 150 g
Agua, 250 g aprox
SUCREA FAVORIT NARANJA, 20 g
SUCREA PALERMO LIMÓN, 15 g
Levadura, 140 g

ROSCÓN DE REYES

Amasar todos los ingredientes menos la materia grasa y la levadura.

Añadir la materia grasa, fraccionada, a la masa y poco antes del final del amasado, la levadura.

Dar media elasticidad al amasado y una temperatura de 25-26°C.

Reposar en masa 10 minutos. Dividir en porciones de 350 g. Bolear y dejar reposar 10 minutos.

Formar las piezas como habitualmente se realizan. Pintar con huevo y decorar con la fruta confitada.

Fermentar a 30-32°C con 70-75% de humedad. Antes de hornear, rociar la superficie del roscón con Sugar Nibs P2.

Cocer en horno reposado a 210-200°C

El tiempo de cocción y la temperatura puede variar según tipo de horno y tamaño de las piezas.

