

# ROSCONES DE REYES

## elaboración

### **Ingredientes: 1F / 6.800 g de masa / 12 roscones.**

- Harina de fuerza - 4 kg / F04.
- Levadura fresca - 200 g.
- Azúcar blanquilla - 400 g.
- Aceite de girasol - 480 g.
- Ralladura de naranja – 3 u medianas.
- Huevos – 3 u.
- Agua templada - 1600 g / c.s.p. que esté lo más blando y suave posible.
- Sal - 30 g.
- Aroma de azahar - 5 cucharadas soperas colmadas.
- Gelatina – 50 g / c.s.p.
- Azúcar perlada – 30 g / c.s.p.
- Fruta confitada – naranja confitada casera (1 kg de azúcar + 200 mL de agua) + cerezas rojas confitadas + cerezas verdes confitadas + calabaza confitada.

### **Elaboración:**

- Elaboramos bolas de 600 g de masa. Boleamos y hacemos los roscones.
- Poner 2 roscones por lata sobre un papel de hornear.
- Dejamos levar en el horno en 3 latas separadas por un espacio. Sujetar bien el papel con elementos metálicos. Cocer directamente tres latas con 6 roscones en total . Los otros 6 se dejan levar fuera, en el carro. Cuando se hayan horneado los primeros, de deja enfriar el horno hasta 50 °C. Mantenemos la Tª y dejamos levar para finalmente hornear de nuevo.
- **Dejamos levar pero nunca en exceso. No excederse con la levación.**
- Temperatura de cocción 185º C durante 15' a tiro cerrado. Horneamos el tiempo correcto hasta que estén dorados.
- Atemperamos sobre rejilla. Luego cubrimos con bolsas de plástico

### **Nuevas anotaciones: Envases / cartonaje.**

- Envase cartón 32 x 32 x 8 cm. Va con una blonda.

**Rellenos:**

- Los roscones se rellenan con boquilla de aluminio F6 inox. Matfer.
- Con 1 L de nata vegetal para 2 roscones / 575 g de nata para el relleno de 1 roscón de nata o trufa.
- Un roscón de merengue necesita el merengue de 4/5 piezas de medias lunas.
- Variedades: merengue // nata // trufa // crema // sin relleno.
- Relleno de nata haciendo círculos consecutivos en una primera capa. Luego otros círculos entre dos anteriores en una segunda capa de nata.

**Otro datos:**

- En el interior lleva: reyes + figura + haba. Además, corona + tarjeta.
- En la superficie: 2 rodajas de naranja + 2 cerezas rojas / divididas por la mitad + 2 cerezas verdes / divididas por la mitad + 2 rodajas de calabaza + gelatina c.s.p. + azúcar perlada c.s.p.
- El bollo de roscón tarda en descongelarse 1,5 – 2 h. Pesa 530 g.

**Datos relacionados:**

Tamaño 10 porciones.

En caja de cartón con ventana de 32x32x8 cm