
RECETARIO ROSCONES DE REYES

3 DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.



Roscón de Reyes

con MELLA BRIOCHE, LA VÉNU S y DREIDOPPEL

Masa

MELLA BRIOCHE	10,000 kg
Mantequilla	0,800 kg
Azúcar	0,600 kg
CITROPERL	0,075 kg
ORAPERL	0,075 kg
AROMA ANÍS	0,060 kg
Levadura	0,500 kg
Agua	4,250 kg
Total	16,360 kg

Relleno de crema

LA VÉNU S	0,350 kg
AROMA CANELA	0,002 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,004 kg
Agua o leche	1,000 kg
Total	1,356 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas hasta conseguir una crema lisa y homogénea.

Relleno de nata

Nata líquida 35% M.G.	1,000 kg
STABIFIX F	0,008 kg
Azúcar	C/S
Total	1,008 kg

- Montar los ingredientes hasta conseguir la textura deseada.

Relleno de trufa

Nata líquida 35% M.G.	1,050 kg
Leche	0,345 kg
Glucosa	0,240 kg
Cobertura negra	1,080 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,090 kg
Nata 35% M.G. (fría)	2,550 kg
Total	5,355 kg

- Llevar a ebullición la primera nata con la leche y la glucosa. A continuación, añadir la solución SANETT y verter sobre la cobertura negra en tres fases emulsionando con el túrmix.
- Verter la nata fría en hilo fino y mezclar con el túrmix.
- Dejar cristalizar durante la noche y montar.

Adaptar las fórmulas de los rellenos a la cantidad de roscones que se vayan a elaborar.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,500 kg o del tamaño deseado.
- Formar los roscones, pintar con huevo y decorar al gusto.
- Fermentar durante 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 70% H.R.
- Volver a pintar con huevo y espolvorear con azúcar bolado o azúcar en grano ligeramente remojado.
- Cocer a 180 – 190 °C durante 20 – 25 minutos (según el tamaño de la pieza) y dejar enfriar.
- Si se desean roscones rellenos, cortarlos por la mitad transversalmente una vez fríos, rellenar al gusto y tapar con la parte superior.



Roscón de Reyes

con MELLA BRIOCHE, LA VÉNUS y DREIDOPPEL

Masa

MELLA BRIOCHE	10,000 kg
PASTAROM LIMÓN	0,100 kg
PASTAROM NARANJA	0,080 kg
AROMA ANÍS	0,060 kg
Levadura	0,600 kg
Agua	4,500 kg
Total	15,340 kg

Relleno de crema

LA VÉNUS	0,350 kg
AROMA CANELA	0,002 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,004 kg
Agua o leche	1,000 kg
Total	1,356 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas hasta conseguir una crema lisa y homogénea.

Relleno de nata

Nata líquida 35% M.G.	1,000 kg
STABIFIX F	0,008 kg
Azúcar	C/S
Total	1,008 kg

- Montar los ingredientes hasta conseguir la textura deseada.

Relleno de trufa

Nata líquida 35% M.G.	1,050 kg
Leche	0,345 kg
Glucosa	0,240 kg
Cobertura negra	1,080 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,090 kg
Nata 35% M.G. (fría)	2,550 kg
Total	5,355 kg

- Llevar a ebullición la primera nata con la leche y la glucosa. A continuación, añadir la solución SANETT y verter sobre la cobertura negra en tres fases emulsionando con el túrmix.
- Verter la nata fría en hilo fino y mezclar con el túrmix.
- Dejar cristalizar durante la noche y montar.

Adaptar las fórmulas de los rellenos a la cantidad de roscones que se vayan a elaborar.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,500 kg o del tamaño deseado.
- Formar los roscones, pintar con huevo y decorar al gusto.
- Fermentar durante 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 70% H.R.
- Volver a pintar con huevo y espolvorear con azúcar bolado o azúcar en grano ligeramente remojado.
- Cocer a 180 – 190 °C durante 20 – 25 minutos (según el tamaño de la pieza) y dejar enfriar.
- Si se desean roscones rellenos, cortarlos por la mitad transversalmente una vez fríos, rellenar al gusto y tapar con la parte superior.



Roscón de Reyes

con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS y DREIDOPPEL

Esponja

Harina de trigo de media fuerza	3,000 kg
Levadura	0,500 kg
Agua	1,500 kg
Total	5,000 kg

- Amasar los ingredientes y dejar fermentar hasta doblar el volumen.

Masa

Harina de trigo de media fuerza	7,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Esponja	5,000 kg
Huevo	1,550 kg
Mantequilla	1,270 kg
Azúcar	1,100 kg
CITROPERL	0,100 kg
ORAPERL	0,080 kg
AROMA ANÍS	0,070 kg
Levadura	0,280 kg
Agua	1,360 kg
Total	19,810 kg

Relleno de crema

LA VÉNUS	0,350 kg
AROMA CANELA	0,002 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,004 kg
Agua o leche	1,000 kg
Total	1,356 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas hasta conseguir una crema lisa y homogénea.

Relleno de nata

Nata líquida 35% M.G.	1,000 kg
STABIFIX F	0,008 kg
Azúcar	C/S
Total	1,008 kg

- Montar los ingredientes hasta conseguir la textura deseada.

Relleno de trufa

Nata líquida 35% M.G.	1,050 kg
Leche	0,345 kg
Glucosa	0,240 kg
Cobertura negra	1,080 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,090 kg
Nata 35% M.G. (fría)	2,550 kg
Total	5,355 kg

- Llevar a ebullición la primera nata con la leche y la glucosa. A continuación, añadir la solución SANETT y verter sobre la cobertura negra en tres fases emulsionando con el túrmix.
- Verter la nata fría en hilo fino y mezclar con el túrmix.
- Dejar cristalizar durante la noche y montar.

Adaptar las fórmulas de los rellenos a la cantidad de roscones que se vayan a elaborar.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,500 kg o del tamaño deseado.
- Formar los roscones, pintar con huevo y decorar al gusto.
- Fermentar durante 90 – 120 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 70% H.R.
- Volver a pintar con huevo y espolvorear con azúcar bolado o azúcar en grano ligeramente remojado.
- Cocer a 190 – 210 °C durante 20 – 25 minutos (según el tamaño de la pieza) y dejar enfriar.
- Si se desean roscones rellenos, cortarlos por la mitad transversalmente una vez fríos, rellenar al gusto y tapar con la parte superior.



Roscón de Reyes

con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUUS y DREIDOPPEL

Esponja

Harina de trigo de media fuerza	3,000 kg
Levadura	0,500 kg
Agua	1,500 kg
Total	5,000 kg

- Amasar los ingredientes y dejar fermentar hasta doblar el volumen.

Masa

Harina de trigo de media fuerza	7,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Esponja	5,000 kg
Huevo	1,550 kg
Mantequilla	1,270 kg
Azúcar	1,100 kg
PASTAROM LIMÓN	0,130 kg
PASTAROM NARANJA	0,090 kg
Levadura	0,280 kg
Agua	1,360 kg
Total	19,780 kg

Relleno de crema

LA VÉNUUS	0,350 kg
AROMA CANELA	0,002 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,004 kg
Agua o leche	1,000 kg
Total	1,356 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas hasta conseguir una crema lisa y homogénea.

Relleno de nata

Nata líquida 35% M.G.	1,000 kg
STABIFIX F	0,008 kg
Azúcar	C/S
Total	1,008 kg

- Montar los ingredientes hasta conseguir la textura deseada.

Relleno de trufa

Nata líquida 35% M.G.	1,050 kg
Leche	0,345 kg
Glucosa	0,240 kg
Cobertura negra	1,080 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,090 kg
Nata 35% M.G. (fría)	2,550 kg
Total	5,355 kg

- Llevar a ebullición la primera nata con la leche y la glucosa. A continuación, añadir la solución SANETT y verter sobre la cobertura negra en tres fases emulsionando con el túrmix.
- Verter la nata fría en hilo fino y mezclar con el túrmix.
- Dejar cristalizar durante la noche y montar.

Adaptar las fórmulas de los rellenos a la cantidad de roscones que se vayan a elaborar.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,500 kg o del tamaño deseado.
- Formar los roscones, pintar con huevo y decorar al gusto.
- Fermentar durante 90 – 120 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 70% H.R.
- Volver a pintar con huevo y espolvorear con azúcar bolado o azúcar en grano ligeramente remojado.
- Cocer a 190 – 210 °C durante 20 – 25 minutos (según el tamaño de la pieza) y dejar enfriar.
- Si se desean roscones rellenos, cortarlos por la mitad transversalmente una vez fríos, rellenar al gusto y tapar con la parte superior.



Roscón de Reyes (larga duración) con MELLA-HT-SUPERSOFT, IREKS SOFTY PLUS, LA VÉNUM y DREIDOPPEL

Esponja

Harina de trigo de media fuerza	3,000 kg
Levadura	0,500 kg
Agua	1,500 kg
Total	5,000 kg

- Amasar los ingredientes y dejar fermentar hasta doblar el volumen.

Masa

Harina de trigo de media fuerza	7,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,090 kg
Esponja	5,000 kg
Huevo	1,550 kg
Mantequilla	1,600 kg
Azúcar	0,900 kg
Azúcar invertido	0,270 kg
CITROPERL	0,100 kg
ORAPERL	0,080 kg
AROMA ANÍS	0,070 kg
Levadura	0,280 kg
Agua	0,900 kg
Total	19,840 kg

Relleno de crema

LA VÉNUM	0,350 kg
AROMA CANELA	0,002 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,004 kg
Agua o leche	1,000 kg
Total	1,356 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas hasta conseguir una crema lisa y homogénea.

Relleno de nata

Nata líquida 35% M.G.	1,000 kg
STABIFIX F	0,008 kg
Azúcar	C/S
Total	1,008 kg

- Montar los ingredientes hasta conseguir la textura deseada.

Relleno de trufa

Nata líquida 35% M.G.	1,050 kg
Leche	0,345 kg
Glucosa	0,240 kg
Cobertura negra	1,080 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,090 kg
Nata 35% M.G. (fría)	2,550 kg
Total	5,355 kg

- Llevar a ebullición la primera nata con la leche y la glucosa. A continuación, añadir la solución SANETT y verter sobre la cobertura negra en tres fases emulsionando con el túrmix.
- Verter la nata fría en hilo fino y mezclar con el túrmix.
- Dejar cristalizar durante la noche y montar.

Adaptar las fórmulas de los rellenos a la cantidad de roscones que se vayan a elaborar.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,500 kg o del tamaño deseado.
- Formar los roscones, pintar con huevo y decorar al gusto.
- Fermentar durante 90 – 120 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 70% H.R.
- Volver a pintar con huevo y espolvorear con azúcar bolado o azúcar en grano ligeramente remojado.
- Cocer a 190 – 210 °C durante 20 – 25 minutos (según el tamaño de la pieza) y dejar enfriar.
- Si se desean roscones rellenos, cortarlos por la mitad transversalmente una vez fríos, rellenar al gusto y tapar con la parte superior.



Roscón de Reyes

con IREKS TOAST PLUS 10%, LA VÉNUS y DREIDOPPEL

Esponja

Harina de trigo de fuerza	4,000 kg
Levadura	0,250 kg
Agua	2,200 kg
Total	6,450 kg

- Amasar los ingredientes y dejar fermentar hasta doblar el volumen.

Masa

Harina de trigo de media fuerza	5,000 kg
IREKS TOAST PLUS 10%	1,000 kg
Esponja	6,450 kg
Huevo	2,000 kg
Mantequilla	2,000 kg
Azúcar	1,600 kg
Azúcar invertido o miel	0,400 kg
CITROPERL	0,100 kg
ORAPERL	0,080 kg
AROMA ANÍS	0,070 kg
COLORANTE AMARILLO HUEVO PLUS	C/S
Levadura	0,500 kg
Agua (aprox.)	1,000 kg
Total	20,200 kg

Relleno de crema

LA VÉNUS	0,350 kg
AROMA CANELA	0,002 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,004 kg
Agua o leche	1,000 kg
Total	1,356 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas hasta conseguir una crema lisa y homogénea.

Relleno de nata

Nata líquida 35% M.G.	1,000 kg
STABIFIX F	0,008 kg
Azúcar	C/S
Total	1,008 kg

- Montar los ingredientes hasta conseguir la textura deseada.

Relleno de trufa

Nata líquida 35% M.G.	1,050 kg
Leche	0,345 kg
Glucosa	0,240 kg
Cobertura negra	1,080 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,090 kg
Nata 35% M.G. (fría)	2,550 kg
Total	5,355 kg

- Llevar a ebullición la primera nata con la leche y la glucosa. A continuación, añadir la solución SANETT y verter sobre la cobertura negra en tres fases emulsionando con el túrmix.
- Verter la nata fría en hilo fino y mezclar con el túrmix.
- Dejar cristalizar durante la noche y montar.

Adaptar las fórmulas de los rellenos a la cantidad de roscones que se vayan a elaborar.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,500 kg o del tamaño deseado.
- Formar los roscones, pintar con huevo y decorar al gusto.
- Fermentar durante 90 – 120 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 70% H.R.
- Volver a pintar con huevo y espolvorear con azúcar bolado o azúcar en grano ligeramente remojado.
- Cocer a 180 – 190 °C durante 20 – 25 minutos (según el tamaño de la pieza) y dejar enfriar.
- Si se desean roscones rellenos, cortarlos por la mitad transversalmente una vez fríos, rellenar al gusto y tapar con la parte superior.



Roscón de Reyes

con MIX GRANDI OCCASIONI, MALTA BACKEXTRAKT, LA VÉNUS y DREIDOPPEL

Masa

Harina de trigo	1,750 kg
MIX GRANDI OCCASIONI	8,250 kg
Mantequilla	1,000 kg
Azúcar	1,000 kg
MALTA BACKEXTRAKT	0,250 kg
CITROPERL	0,100 kg
ORAPERL	0,070 kg
AROMA ANÍS	0,060 kg
Levadura	0,400 kg
Agua (aprox.)	3,750 kg
Total	16,630 kg

Relleno de crema

LA VÉNUS	0,350 kg
AROMA CANELA	0,002 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,004 kg
Agua o leche	1,000 kg
Total	1,356 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas hasta conseguir una crema lisa y homogénea.

Relleno de nata

Nata líquida 35% M.G.	1,000 kg
STABIFIX F	0,008 kg
Azúcar	C/S
Total	1,008 kg

- Montar los ingredientes hasta conseguir la textura deseada.

Relleno de trufa

Nata líquida 35% M.G.	1,050 kg
Leche	0,345 kg
Glucosa	0,240 kg
Cobertura negra	1,080 kg
Solución SANETT (2:1 agua – SANETT)	0,090 kg
Nata 35% M.G. (fría)	2,550 kg
Total	5,355 kg

- Llevar a ebullición la primera nata con la leche y la glucosa. A continuación, añadir la solución SANETT y verter sobre la cobertura negra en tres fases emulsionando con el túrmix.
- Verter la nata fría en hilo fino y mezclar con el túrmix.
- Dejar cristalizar durante la noche y montar.

Adaptar las fórmulas de los rellenos a la cantidad de roscones que se vayan a elaborar.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,500 kg o del tamaño deseado.
- Formar los roscones, pintar con huevo y decorar al gusto.
- Fermentar durante 90 – 120 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 70% H.R.
- Volver a pintar con huevo y espolvorear con azúcar bolado o azúcar en grano ligeramente remojado.
- Cocer a 190 – 210 °C durante 20 – 25 minutos (según el tamaño de la pieza) y dejar enfriar.
- Si se desean roscones rellenos, cortarlos por la mitad transversalmente una vez fríos, rellenar al gusto y tapar con la parte superior.



