

**Delité
Plus**

Especial Roscón de Reyes

Grado de dificultad: Baja

Mantenimiento y Conservación: Proteger por medio de caja para evitar el ressecamiento del producto. Entre 18 y 20°C., excepto los que van rellenos de nata que tendremos que mantener entre 3 y 7°C.



NUESTRA RECETA. ROSCÓN DE REYES

FÓRMULA

Harina de media fuerza (250 W). 1000gr.
Huevos. 250gr.
Azúcar. 200gr.
Aromdelit agua de azahar. 50gr.
Aromdelit ron. 25gr.
Mantequilla. 150gr.
Sal. 15gr.
Agua. 200gr.
Levadura. 70gr.
Mejorante. 20gr.
Confidelit. c/s.

Proceso de elaboración.

Amasar todos los ingredientes, excepto mantequilla y levadura. La mantequilla la pondremos a mitad del amasado una vez creado el gluten y la levadura al final del amasado, obteniendo una masa fina y elástica. La temperatura final del amasado será de aproximadamente 26°C., dejando reposar en bloque durante unos 15 minutos, dependiendo de la temperatura final del amasado, a mayor temperatura menor tiempo. Una vez transcurridos los 15 minutos, dividir la masa en porciones adecuadas, heñir ligeramente dejando de nuevo reposar alrededor de



10 minutos y, a continuación, dar la forma habitual de círculo o de óvalo, pasando a fermentar. Una vez fermentada pintar con huevo y depositar la fruta confitada, **Confidelit cereza roja, calabazate rojo y verde y discos de naranja** ejerciendo una ligera presión sobre ella, y azucarando según gustos, sin olvidar introducir el haba y el rey, según tradición.

A continuación, hornear entre 180-200°C según tamaño del roscón, a más tamaño menos temperatura.

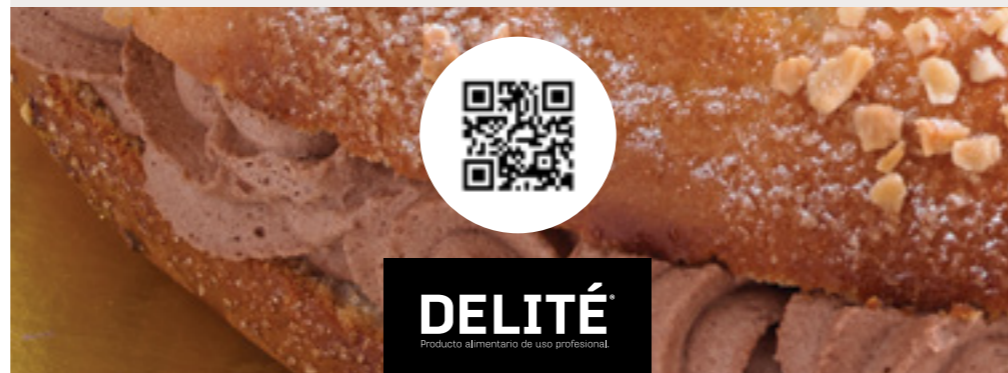
Podemos acabarlo con azúcar bolado o pintar con gelatina. En cada provincia se tiene una costumbre; almendra, anisetes, etc...



**Delité
Plus**



Síguenos en facebook.com/Delitebe



DELITÉ
Producto alimentario de uso profesional.



**Delité
Plus**



Conoce su historia, aplicaciones y curiosidades



DELITÉ
Producto alimentario de uso profesional.

Delité Plus

Especial Roscón de Reyes

Todo lo que necesitas para crear un Roscón de Reyes: fruta confitada, chocolate, nata UHT, aromas alcohólicos, crema pastelera...



CURIOSIDADES

El origen del roscón parece estar relacionado con las festividades romanas, aunque en la actualidad algunos lo relacionan con una representación complementaria y comestible de la corona de adviento, aún cuando la tradición de la corona de adviento es muy posterior en España.

Éstas eran fiestas dedicadas al dios Saturno con el objeto de que el pueblo romano pudiera celebrar los días más largos que empezaban a venir tras el solsticio de invierno. Para estos festejos, se elaboraban unas tortas redondas con higos, dátiles y miel, que se repartían por igual entre los plebeyos y esclavos. Ya en el siglo III, en el interior del dulce se introducía un haba seca, y el afortunado al que le tocaba era nombrado rey de reyes durante un corto periodo de tiempo establecido de antemano.



Delité Plus

Especial Roscón de Reyes

EL CONSEJO DE NUESTRO PASTELERO



Dejar fermentar las piezas sin incorporar la fruta. Incorporar justo antes de hornear, una vez ya fermentadas.

Chocdelit 52

Chocolate negro en gotas. Cacao 52% min.

Ref. 7772005052 / Caja 5kg.

Ref. 7772010052 / Caja 10kg.

Ref. 7779990020 / Bolsa 750g.



Nata UHT

Nata lista para montar de primera calidad.

Nata 35% 7774005009

Nata 38% 7774005010

Presentación:

Botella 8 x 1,5l.



Delitcrem Fresh Plus

Preparado en polvo para la preparación en frío de crema pastelera.

Ref. 7775010030 / Saco 10kg.

Ref. 7779990056 / Bolsa 750g.



Aromdelit

Aromas alcohólicos.

Azúcar. 7774005000

Anís. 7774005001

Anís Plus. 7774005002

Naranja. 7774005005

Presentación: Caja 10kg. / Bag in Box 5l (2x5l)

Delité Plus

Especial Roscón de Reyes

Nata UHT. Nata 100% natural sin añadidos grasos vegetales.

Confidelit. Fruta jugosa y de gran sabor, propiedades que sigue manteniendo después del horneado.



Confidelit

Surtido de fruta confitada.

Presentación:

Cubo 4 kg. / 6 kg.

Caja Roscón Modelo Elba

26x8 / Ref. 7779226268

29x8 / Ref. 7779229298

32x8 / Ref. 7779232328

35x8 / Ref. 7779235358

40x8 / Ref. 7779240408

Gereza Roja

Ref. 7771004010 / Cubo 4kg.

Gereza Verde

Ref. 7771004012 / Cubo 4kg.

Calabazate Rojo

Ref. 7771004020 / Cubo 4kg.

Calabazate Verde

Ref. 7771004021 / Cubo 4kg.

Calabazate Blanco

Ref. 7771004022 / Cubo 4kg.

Naranja Discos

Ref. 7771004030 / Cubo 4kg.

Picadura de frutas

Ref. 7771004040 / Cubo 4kg.

Pasta Naranja

Ref. 7771006070 / Cubo 6kg.

Pasta Limón

Ref. 7771006071 / Cubo 6kg.

Lámina de Almendra

Lámina de almendra repelada.

Ref. 7773008110 / Bolsa

(2x4kg.) Caja 8kg.

Ref. 7773008111 / Bolsa

(8x1kg.) Caja 8kg.

Ref. 7779990036 / Bolsa 750g.

