



## Roscón de Reyes de Chocolate

Receta para 18 roscones de 350gr

### Primer Amasado:

1250gr **Mix One**  
150gr **Lievito Naturale**  
75gr Levadura  
±600gr Agua

Amasar todos los ingredientes durante 20 minutos aproximadamente hasta obtener una masa fina y elástica.

Temperatura de la masa 25°C

Dejar reposar en un recipiente hermético engrasado con Desmoldeante Agrano.

Dejar reposar en fermentadora durante 60 minutos a 28°C y 75% humedad hasta que doble su volumen.

### Segundo Amasado:

2075 gr Primer Amasado  
2250gr **Mix One**  
275gr Azúcar  
600gr Huevo  
80g **Cacao Noblesse Cresco**  
±400gr Agua  
575gr Mantequilla  
130gr **Agua de Azahar Arconsa**  
6gr **Aroma de Canela Arconsa**  
18gr **Aroma Vainilla Combani Braun**  
200gr **Cobertura Chocolate con Leche Lubeca**  
200gr **Cobertura Chocolate 60% Ivory Coast Lubeca**  
\*Podemos sustituir 300gr de huevo por 300gr de yema

Amasar todos los ingrediente menos la mantequilla que la añadiremos al final, hasta obrenrer una masa fina y elástica.

Temperatura de la masa 25°C

Dejar reposar durante 20 minutos.

Dividir y bolear.

Formar piezas y fermentar.

Decorar y cocer a 210°C durante 12-15 minutos dependiendo de la pieza con la valvula del horno a medio abrir.



**BRAUN**

**Martin Braun S.A.**  
Pol. Ind La Serreta  
C/ Montevideo S/n. Apdo. de correos, 271  
30500 Molina de Segura. Murcia- España  
Telefono: +34 968 611 712  
info@martinbraun.es + www.martinbraun.es  
A company of

