



ESPECIAL RECETAS DE NAVIDAD: ROSCÓN DE CHOCOLATE, POR FLORINDO FIERRO

Cerramos nuestra serie de recetas de la Navidad 2011-2012, cómo no, con una creación de lo más sabrosa: El "Roscón de Chocolate". Florindo Fierro nos da una receta que hará las delicias de todos, con uno de los productos estrella de las fiestas. Ya vienen los Reyes, hay que portarse bien y eso es lo que hemos tratado de hacer con esta pequeña colección de creaciones navideñas. A partir del lunes retomaremos la sección con normalidad. Dudas y consultas, a prensa@ceopan.es.

ROSCÓN DE CHOCOLATE (Por Florindo Fierro)

Masas de Bollería



Â

Â

Â

Â

Â

Â

Â Â Â Â Â Â Â Â Â

Â Â Â Â Â Â Â Â Â

Â Â Â Â Â Â Â Â Â Florindo Fierro

ESPONJA



Harina Fuerte

200 gramos

Agua

125 gramos

Levadura

10 gramos

Â



Â

Â

INGREDIENTES

Harina Fuerte

800 gramos

Agua

200 gramos

Agua de Azahar



SC

Mantequilla

160 gramos

Azúcar

160 gramos

Sal

15 gramos



Leche en Polvo

20 gramos

Huevos

4 unidades

Levadura

30 gramos

Limón

SC



Naranja

SC

Chocolate Gotas

100 gramos

Â

Â

Â

Â

Â



Â

Â

Â

Â

Â

Â

Â

Â

Â

PROCESO DE ELABORACIÓN

1. Amasar todo menos la levadura y la esponja, que se incorporará a mitad de amasado. La mantequilla la iremos añadiendo poco a poco y el chocolate al final del amasado. Debe quedar



una masa muy blanda y que no llegue a su punto óptimo de amasado.

2. Temperatura de la masa: 28-30° C.

3. Reposar en bloque hasta doblar el volumen. Unas dos horas.

4. Cortar las piezas y formar con mucho cuidado.

5. Fermentar a 26° C hasta doblar volumen.

6. Cocer a 190-200° C unos 14-16 minutos.

7. Decorar a gusto.