XEF DE CASA



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Roscón de Reyes Raffaello

10 raciones 718 kcal

Ingredientes

POOLISH

90 g harina de fuerza	**90 ml** leche entera	**8 g** levadura fresca

MASA FINAL

Poolish completo	**420 g** harina de fuerza	**120 g** azúcar
2 huevos M	**60 ml** leche	**80 g** mantequilla blanda
15 g miel	**15 g** ron	Ralladura de 1 naranja + 1 limón
12 g levadura fresca	**6 g** sal	**1 cdta** agua de azahar

ALMÍBAR CALIENTE

50 g azúcar	**50 ml** agua

CREMA DE COCO

80 g coco rallado	**120 g** mascarpone	**200 ml** nata
Chocolate blanco		

CREMA DE PRALINÉ DE AVELLANAS

Praliné casero	Nata montada	Mascarpone

Elaboración

POOLISH

1. Mezcla y deja fermentar 1 h.

AMASADO

2. Mezcla todo menos la mantequilla.
3. Amasa 10 min.
4. Incorpora la mantequilla poco a poco.
5. Amasa 10 min más hasta que esté sedosa y elástica.

FERMENTACIÓN

6. Haz una bola, tápala y déjala 12 h en la nevera.

FORMADO Y HORNO

7. Atempera 30 min.
8. Forma el roscón y deja levar 2–3 h.
9. Hornea a 175 °C durante 17–20 min.
10. Nada más salir, aplica el almíbar caliente.

RELLENO RAFFAELLO

11. Primero el praliné abajo.
12. Después la nube de coco arriba.

RECOMENDACIONES

Esto es lo que da la miga de pastelería top.

POR RACIÓN	13 g Proteínas	38 g Grasas	81 g Hidratos	4 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de XEF DE CASA
cooknest.app/@xefdecasa · Instagram @xefdecasa