

# Receta | Corona de frambuesa



## Ingredientes Masa

Harina 0000	1000	g	100%
<b>Easy Factura</b>	200	g	20%
Azúcar	60	g	6%
<b>Levadura Okedo Brown</b>	15	g	1,5%
Agua	485	g	48,5%

## Ingredientes Empaste

<b>Mimetic 32</b>	500	g	50%
-------------------	-----	---	-----

## Procedimiento

- Amasar en velocidad lenta 2 minutos y 8 minutos a velocidad rápida hasta lograr un buen desarrollo de la red de gluten.
- Estirar de forma rectangular sobre la mesada y reservar.

## Procedimiento

- Cortar un rectángulo de **Mimetic 32** y colocarlo sobre la masa, de manera tal que ocupe la mitad del rectángulo para poder ensobrar la misma.
- Por medio de una laminadora o sobadora, dar una vuelta simple y llevar a refrigeración por 20 minutos.
- Repetir esta operación 2 veces más, hasta obtener un total de 3 vueltas simples.
- Afinar la masa hasta un espesor de 5mm.
- Cortar cuadrados de 8 cm x 8 cm.
- Estirar las puntas del cuadrado hacia el centro del mismo y presionar para que

# Receta | Corona de frambuesa



se suelden, luego estibar en una lata para horno y llevar a fermentar por 90 minutos a 30°C.

## Ingredientes Relleno

<b>Fruitfil Frambuesa</b>	750	g	75%
---------------------------	-----	---	-----

## Procedimiento

- Una vez fermentadas las coronas, pintarlas con **Sunset Glaze** para lograr un buen color durante el horneo.
- Con una manga, colocar 20 gr de **Fruitfil Frambuesa** sobre la corona.
- Cocinar a 210°C por 14 minutos.

## Tips & Trucos

Una vez cocinadas, pintar con **Brillo Multiuso** y decorar con **Carat Coverlux Semiamargo o Blanco**.

## Rendimiento

Rinde 37 piezas de 65 gr aproximadamente c/u.