

Receta | Torta Roll de Manzana y Canela



Ingredientes Masa

Harina	1000	g	100%
Easy Panettone	200	g	20%
Azúcar	240	g	24%
Okedo Brown	20	g	2%
Agua	320	g	32%
Mimetic 32	110	g	11%
Huevo	220	g	22%

Ingredientes Relleno

Fruitfil Manzana	700gr	g
-------------------------	-------	---

Procedimiento

- Amasar todos los ingredientes, menos la Mimetic 32, por 2 minutos en velocidad lenta, 4 minutos en velocidad rápida, agregar la materia grasa y amasar por 4 minutos más, hasta obtener una masa elástica.
- Al finalizar el amasado, la masa no debe superar los 27°C.
- Afinar y estirar la masa en forma rectangular, aproximadamente de 40 cm por 100 cm de largo y 3 mm de espesor.
- Cortar a lo largo por la mitad.

Procedimiento

- En cada mitad de masa, esparcir 350 gr de Fruitfil Manzana.
- Enrollar la masa y formar un cilindro largo.
- Cortar secciones de 5 cm de largo, acomodar 8 cilindros dentro de un molde circular de 20 cm de diámetro, previamente enmantecado.

Receta | Torta Roll de Manzana y Canela



- Fermentar por 90 minutos a 30°C.
- Cocinar a 170°C por 35 a 40 minutos, aproximadamente.

Ingredientes Glaseado

Ovablanca	500	g
Agua	200	g

Procedimiento

- Batir ambos ingredientes por 1 minuto a velocidad media, hasta que la preparación comience a blanquearse, pero sin ganar volumen, debe permanecer líquida.
- Desmoldar la tarta ya fría y bañar la superficie con el glaseado.

Tips & Trucos

Después de cocinar, decorar con glaseado elaborado con **Ovablanca** toda la superficie de la torta roll.

Rendimiento

Rinde 5 piezas de 550 gr c/u.