



**Nota: No adelantarse al proceso**

<b>Receta Platillo</b>
<b>ROSCA DE REYES GOURMET</b>

<b>Tiempo de Preparación:</b>	<b>Descripción:</b>
-------------------------------	---------------------

<b>Cantidad:</b>	<b>Unidad:</b>	<b>Ingredientes:</b>	<b>Observaciones (Marca)</b>
1	Kg.	Harina.	
150	grs.	Mantequilla.	
250	grs.	Azúcar.	
100	grs.	Margarina.	
1	Cucharadita	Sal	
60	grs.	Leche.	En polvo.
6	Pz.	Huevos.	
1	Pz.	Huevo.	Para barnizar.
25	grs.	Levadura seca.	
		Agua.	Suficiente.
2	Cucharadas	Esencia de naranja.	
1	Pz.	Naranja.	Su ralladura.
1	Pz.	Limón	Su ralladura.
<b>#</b>	<b>Para el Decorado:</b>		
		Muñecos para rosca.	
5	Pz	Higos.	Cristalizados.
12	Pz	Cerezas.	
150	grs.	Ate rojo.	



150	grs.	Ate verde.	
150	grs.	Ate amarillo.	
#	Para la Pasta de Concha:		
200	grs.	Mantequilla.	
220	grs.	Harina.	
220	grs.	Azúcar Glass.	
80	grs.	Yemas.	

#	<b>Preparación:</b>
1	Hacer una fuente con la harina y leche en polvo previamente cernidas.
2	Agregar la levadura por fuera, colocar en el centro la mitad del azúcar, la sal, la mitad de mantequilla y añadir los huevos.
3	Realizar un premezclado con los ingredientes del centro, agregamos poco a poco el agua alternando con la harina. Amasar hasta integrar y obtener una masa suave.
4	Añadir el resto del azúcar y la mantequilla. Tallar hasta lograr una masa suave y elástica por último integrar las esencias y ralladuras integramos.
5	Dejamos reposar hasta doblar volumen.
6	Ya lista extender un kilo de masa para una rosca mediana en forma rectangular acomodamos los muñecos para rosas y cerramos apretando lo suficiente para evitar que quede floja .
7	Cerramos con agua y damos forma ovalada a nuestra rosca acomodamos en la charola.
8	Barnizamos y decoramos con pasta de concha en donde no vaya pasta ponemos ate .
9	Dejamos reposar hasta doblar volumen y horneamos a 200 grados por 30 minutos.
#	<b>Para la Pasta de Concha:</b>
1	Mezcla los tres primeros ingredientes hasta obtener una consistencia de arena agregamos las yemas y amasar hasta formar una masa .
2	Se sentirá seca es normal con el amasado de va haciendo húmeda sin necesidad de agregar humedad.
3	Si desea puede optar por agregar cocoa al gusto para darle un toque más rico.
4	Ya hecha la pasta, la refrigeramos.



5	Puedes agregar azúcar glass cernida para decorar, chocolate en trozos o fundido, trozos de nuez o hasta frutas cuando ya está fría.
#	<b>Porciones:</b>
	Rosca chica 500 gramos de masa ya fermentada.
	Rosca mediana 1000 gramos de masa fermentada.
	Rosca grande 1.500 Kg de masa fermentada.
#	<b>Posibles rellenos:</b>
	Mermeladas horneables.
	Quesos como el doble crema.
	Frutos secos con queso.
	Chocolate horneable con nuez.
	Mermelada de manzana o piña.



**Nota: No adelantarse al proceso**

<b>Receta Platillo</b>
<b>ROSCA DE REYES DE NATA</b>

<b>Tiempo de Preparación:</b>	<b>Descripción:</b>
-------------------------------	---------------------

<b>Cantidad:</b>	<b>Unidad:</b>	<b>Ingredientes:</b>	<b>Observaciones (Marca)</b>
700	grs.	<b>Harina.</b>	
5	grs.	Sal.	
150	grs.	Azúcar.	Morena.
3	Pz.	Huevos.	
60	grs.	Mantequilla.	
45	grs.	Margarina.	
50	grs.	Leche.	En polvo.
100	grs.	Nata de leche.	
1	Cucharada	Vainilla.	
1	Pz.	Naranja.	Ralladura y jugó.
20	grs.	Levadura seca.	
1	Pz.	Huevo.	Para barnizar.
		Muñecos para rosca.	
3	Pz.	Higos.	Cristalizados.
75	grs.	Ate rojo.	
75	grs.	Ate amarillo.	
75	grs.	Ate verde.	



#	Para la Pasta de Concha.		
100	grs.	Mantequilla.	
100	grs.	Manteca vegetal.	
220	grs.	Harina.	
200	grs.	Azúcar.	Normal.
		Vainilla	

#	Preparación:
1	Hacer una fuente con harina, leche y sal por fuera, agregar en el centro huevos, azúcar, vainilla y levadura hacer un premezclado para desbaratar el azúcar y activar la levadura.
2	Poco a poco iremos jalando la harina hasta hacer un amasijo (masa sin cuerpo ni forma) añadimos mantequilla, margarina y natas amasamos e iremos agregando el jugo de la naranja para hidratar poco a poco si es necesario usa agua también.
3	Cuando tenga forma y cuerpo se tornará lisa y tersa por fuera en ese punto integrarla ralladura bien y dejar reposar hasta doblar volumen.
4	Vas a ponchar la masa y pesar las porciones de acuerdo al tamaño de tu rosca. <ul style="list-style-type: none"><li>• Rosca chica: 400 gramos de masa.</li><li>• Rosca mediana: 700 gramos de masa.</li><li>• Rosca grande: 1.200 gramos de masa.</li></ul>
5	Extender la masa en forma de lengüeta con un aproximado de 60 cm y un ancho de 12 cm acomodar los muñecos separados uno de otro y comenzar a cerrar.
6	A todo lo largo irás doblando una punta hacia adentro y con tus manos irás apretando poco a poco hasta cerrar y tener forma cilíndrica.
7	Es importante apretar para que no quedé hueca tu rosca.
8	Ya lista cerrarás los extremos y unirás punta con punta lo más parejo posible para que se vea igual de gordita y pareja. Usa huevo para unir.
9	Llevarás a una charola plana previamente engrasada y enharinada, acomodaras con mucho cuidado dejando hacia abajo las uniones.
10	Con tu mano aplanarás por toda la circunferencia de tu rosca para darle forma plana y al leudar suba hacia arriba sin que tú fruta se mueva.
11	Barnizamos con huevo y decoramos con pasta de concha y fruta.
12	Dejaremos hornear por 25 minutos a 180 grados. Si tu rosca es grande deja 20 minutos más horneando para evitar se bajé.



#	Preparación para la Pasta de Concha:
1	Mezclamos mantequilla, vainilla, mantequilla, azúcar y cremamos muy bien para deshacer el azúcar .
	Integramos harina e incorporamos batiendo a velocidad media por un minuto más para activar el gluten y la costra no nos quedé crocante. Refrigerar para usar.
	Extiende y corta tiras anchas para ir poniendo a la rosca (evita que caigan mucho sobre la charola para que no se quemen).
	Vacía una manga con punta de cepillo cuando está recién hecha y decora tu rosca.