

GATEAU DES ROIS



Comment utiliser « Roscón de Reyes » (Gâteau des Rois) pour 340g.

1. Placer 0,130 kg de sucre glace avec le zeste râpé d'un demi-citron et une demi-orange sans partie blanche.
2. Placer 0,060 kg de lait réchauffé au moins à 37°C, ajouter 0,005 kg de levure sèche et mélanger quelques minutes à basse vitesse, ajouter 0,100 kg du mélange « roscó » et pétrir environ 1 minute jusqu'à obtenir une boule homogène. Gardez-le dans l'eau chaude jusqu'à ce qu'il flotte et il est déjà préparé notre pâte.
3. Ajouter tous les ingrédients de la pâte, 0,09 kg de crème au beurre, 0,07kg farine de riz, ainsi que 0,007 kg de miel ou de sirop d'agave, 0,240 kg de notre mélange, préalablement préparés à sucre 0,130 kg (POINT 1), deux œufs frais, 0.050 kg de lait chaud, 0.011 kg de levure sèche et 2 gouttes de vinaigre avec le levain que nous avons pris flottant dans l'eau et mélangé avec une pelle avec vitesse moyenne pendant 6 min. La pâte doit être collante.
4. Nous allons doubler de volume dans un récipient couvert avec la chaleur.
5. Dégazons en amassant environ 6 min. à vitesse lente. La pâte sera collante, mais en ajoutant un peu de farine nous laisse travailler normalement.
6. Forme et la forme sur le plateau, nous avons doublé le volume de fermentation pâte entre 60-90 min. environ. Décorer et faire cuire pendant 14 min. à 180°/200° C.
7. Laisser refroidir et remplir selon votre goût de la crème. N'oubliez pas mettre la figure. Bonne Epiphanie.