



- RECETAS -
ROSCAS



LEVADURAS Y SOLUCIONES EN PANIFICACIÓN



levasaf



levina



ROSCA RELLENA

FÓRMULA

Ingredientes	Gramos
Masa	
Harina 000 / 0000	1000,00
Premezcla Inventis Pan Dulce y Roscas	1000,00
TOTAL	2000,00
Huevo	100,00
Manteca	150,00
Agua	800,00
Levadura prensada Levina / Levasaf	30,00
Cacao en polvo	50,00
Relleno	
Dulce de leche o Crema Pastelera Inventis	C/N

PROCEDIMIENTO

01. Amasar todos los ingredientes excepto la manteca y el cacao 3+6 minutos.
02. Incorporar la manteca y amasar 4 minutos más.
03. Dejar la mitad de la masa en la amasadora e incorporar 50 gr de cacao en polvo, agregar 20 c.c de agua y amasar 4/5 minutos más.
04. Separar 200 gr de masa de vainilla y 200 gr de masa de chocolate.
05. Estirar las dos masas con un palote y colocar una sobre otra.
06. Colocar el relleno.
07. Arrollar y formar una rosca.
08. Pintar con huevo y dejar fermentar hasta casi duplicar volumen.
09. Hornear a 180°C por 24 a 28 min aprox.
10. Decorar a gusto.

RENDIMIENTO

Peso: 380 g
Tamaño: Mediano
Cantidad de unidades: 8



TORTA DE HOJALDRE

FÓRMULA

Ingredientes	Gramos
Masa	
Harina 000 / 0000	1000,00
Premezcla Inventis Pan Dulce y Roscas	1000,00
TOTAL	2000,00
Manteca	150,00
Agua	700,00
Huevo	100,00
Levadura prensada Levina / Levasaf	30,00
Hojaldre	
Margarina Hojaldre Fino	1000,00
Relleno	
Dulce de leche o Crema Pastelera Inventis	400,00

PROCEDIMIENTO

01. Colocar en la amasadora todos los ingredientes secos junto con el agua, la levadura y los huevos, amasar por 3+9 minutos.
02. Incorporar la manteca y finalizar con 4 minutos más de amasado.
03. Reposar 24 hs en frío.
04. Colocar el empaste y dar 3 vueltas simples.
05. Bajar con sobadora a 1,5 cm de espesor.
06. Cortar y colocar en una bandeja de horno.
07. Dejar fermentar hasta triplicar su tamaño.
08. Cocción: 180°C por 25 minutos aproximadamente..
09. Rellenar a gusto.

RENDIMIENTO

Peso: 400 g (dependiendo del tamaño que se desea).
Tamaño: Mediano
Cantidad de unidades: 8

ROSCA DE CAFÉ Y PASTA DE AVELLANAS

FÓRMULA

Ingredientes	Gramos
Masa	
Harina 000	1000,00
Premezcla Inventis Pan Dulce y Roscas	1000,00
TOTAL	2000,00
Agua	800,00
Margarina blanda de Pastelería	300,00
Levadura prensada Levina / Levasaf	30,00
Huevos	100,00
Café instantáneo	40,00
Pasta de avellanas (Gran Nocciola)	C/N

PROCEDIMIENTO

01. Amasar todos los ingredientes hasta lograr una masa lisa y elástica.
02. Armar una rosca de 350 g.
03. Dejar fermentar hasta que duplique su volumen.
04. Pintar con huevo y decorar con almendras fileteadas.
05. Hornear 180°C por 25 minutos.
06. Dejar enfriar, cortar al medio y rellenar con pasta de avellanas.
07. Espolvorear con azúcar impalpable.

RENDIMIENTO

Peso: 350 g
Tamaño: Grande
Cantidad de unidades: 9

ROSCA DE CHOCOLATE

FÓRMULA

Ingredientes	Masa	Gramos
Harina 0000		1000,00
Premezcla Inventis Pan Dulce y Roscas		1000,00
TOTAL		2000,00
Agua		1000,00
Levadura prensada Levina / Levasaf		30,00
Manteca		150,00
Huevos		100,00
Cacao		100,00
Chips de chocolate		150,00
Cubierta (mezclar los ingrediente hasta formar un arenado)		
Manteca		200,00
Azúcar		200,00
Cacao		30,00
Harina		170,00

PROCEDIMIENTO

ESPONJA (Se utiliza parte de los ingredientes de la receta)

01. Colocar en un bowl 650 g de harina, 100 g de cacao, 600 ml de agua y 1 g de levadura.
02. Mezclar y dejar reposar 24 hs, tapado para que no forme corteza.

MASA

01. Colocar todos los ingredientes en la amasadora (incluida la esponja), menos la manteca.
02. Amasar hasta lograr una masa lisa.
03. Incorporar la manteca y amasar hasta su incorporación.
04. Dividir la masa en bollos de 430 g y dejar descansar 30 minutos.
05. Formar las rosas y dejar fermentar 90 min (hasta duplicar volumen).
06. Pintar con huevo y decorar.
07. Hornear a 180°C por 25 minutos.
08. Decorar.

RENDIMIENTO

Peso: 430 g
Tamaño: Grande
Cantidad de unidades: 8

ROSCA DE PASCUAS

FÓRMULA

Ingredientes	Gramos
Masa	
Harina 000	1000,00
Premezcla Inventis Pan Dulce y Roscas	1000,00
TOTAL	2000,00
Ralladura de limón	1
Manteca	150,00
Agua	800,00
Huevos	100,00
Levadura prensada Levina / Levasaf	60,00
Decoración	
Crema Pastelera Inventis	C/N
Azúcar granela	C/N
Cerezas e higos y/o Huevos cocidos	a gusto
Huevo para pintar	1

PROCEDIMIENTO

01. Amasado: 3+12.
02. Descanso: 5 minutos.
03. Dividir en bollos de 350 g.
04. Descanso de 15 minutos tapados.
05. Darle forma y colocar en la fermentadora.
06. Fermentación: 90 minutos / 30°C / 90% de humedad relativa.
07. Pintar con huevo y decorar.
08. Cocción: 170°C / 20 minutos Horno rotativo.

RENDIMIENTO

Peso: 350 g
Tamaño: Mediano
Cantidad de unidades: 8

ROSCÓN ASTURIANO

FÓRMULA

Ingredientes	Masa	Gramos
Harina 000		1000,00
Premezcla Inventis Pan Dulce y Roscas		1000,00
TOTAL		2000,00
Ralladura de limón		1
Manteca		150,00
Agua		800,00
Huevos		100,00
Levadura prensada Levina / Levasaf		60,00

PROCEDIMIENTO

01. Amasar todos los ingredientes excepto la manteca y la levadura hasta lograr una masa uniforme.
02. Incorporar la manteca, una vez integrada incorporar la levadura y amasar hasta lograr una masa lisa y elástica.
03. Dividir bollos de 350 g, armar el roscón y estibar en bandejas.
04. Dejar fermentar a 29°C y 90% de humedad relativa.
05. Una vez duplicado el volumen pintar con huevo y decorar fruta abrigantada.
06. Hornear a 170°C por 20 minutos aprox.
07. Dejar enfriar y decorar con azúcar en granas.

RENDIMIENTO

Peso: 350 g
Tamaño: Mediano
Cantidad de unidades: 8

ROSCA DANESA

FÓRMULA

Ingredientes	Gramos
Masa	
Harina 000	1000,00
Premezcla Inventis Pan Dulce y Roscas	1000,00
TOTAL	2000,00
Agua	800,00
Levadura prensada Levina / Levasaf	30,00
Huevos	100,00
Manteca	150,00
Relleno	
Pasta de avellanas Gran Nocciola	C/N
Pasas de uva	C/N
Decoración	
Chocolate y azúcar en granas	C/N

PROCEDIMIENTO

01. Amasar todos los ingredientes hasta lograr una masa lisa y elástica.
02. Dividir la masa en bollos de 400 g.
03. Descansar 20 minutos.
04. Estirar el bollos dejando la masa de forma rectangular.
05. Cubrir con pasta de almendras y agregar almendras, nueces y pasas de uva.
06. Enrollar a lo largo.
07. Cortar al medio longitudinalmente.
08. Trenzar dejando el corte con las capas a la vista.
09. Cerrar en forma de rosca.
10. Dejar fermentar hasta que duplique su volumen.
11. Hornear 180°C por 35 minutos.
12. Decorar con chocolate y azúcar en granas.

RENDIMIENTO

Peso: 400 g
Tamaño: Mediano
Cantidad de unidades: 7

ROSCA DE VAINILLA Y CHOCOLATE

FÓRMULA

Ingredientes	Masa	Gramos
Harina 000 / 0000		1000,00
Premezcla Inventis Pan Dulce y Roscas		1000,00
TOTAL		2000,00
Agua		800,00
Manteca		150,00
Levadura prensada Levina / Levasaf		60,00
Huevos		100,00
Cacao en polvo		40,00
Baker's Bonus		2,00
Dulce de leche		C/N

PROCEDIMIENTO

01. Amasar todos los ingredientes menos el cacao hasta lograr una masa lisa y elástica.
02. Dividir la masa en dos partes iguales.
03. Colocar la mitad de la masa en la amasadora e incorporar 40 g de cacao en polvo y amasar 5 minutos.
04. Separar 200 g de masa de vainilla y 200 g de masa de chocolate formar un trenzado y dar forma de rosca.
05. Dejar fermentar hasta que duplique su volumen.
06. Hornear 180°C por 35 minutos.
07. Dejar enfriar, cortar al medio y rellenar con dulce de leche.
08. Decorar con glasé.

RENDIMIENTO

Peso: 400 g
Tamaño: Mediano
Cantidad de unidades: 7

levasaf inventis levina



LESAFFRE

LEVADURAS Y SOLUCIONES EN PANIFICACIÓN

lesaffreargentina.com.ar info.ar@lesaffre.com
[lesaffreargentina](#) [lesaffrearg](#) [lesaffreargentina](#)