



---

*Recetas*  
**Roscas**

---



LESAFFRE



**magimix®**

RECETA  
DE  
ROS



inventis

ETAS  
CAS



R  
O  
S  
O

# *Trenzada con Frutos Rojos*



inventis®

R  
O

# Rosca *Trenzada con Frutos Rojos*

## Fórmula

Ingredientes	Gramos
<b>Masa</b>	
<b>Premezcla Pan Dulce Inventis</b>	1000,00
Harina	1000,00
<b>TOTAL</b>	<b>2000,00</b>
Agua	800,00
Manteca	150,00
<b>Levadura prensada Levina/Levasaf</b>	60,00
Huevos	100,00
Cacao en polvo	40,00
<b>Baker's Bonus</b>	2,00
Mermelada de frutos rojos	C/N
Almendras picadas	C/N

## Procedimiento

01. Amasar todos los ingredientes hasta lograr una masa lisa y elástica.
02. Formar bollos del peso deseado y dejar reposar 10 minutos.
03. Estirar dando forma rectangular de 15 por 20 cm aproximadamente
04. Untar toda la superficie con mermelada de frutos rojos luego desparramar las almendras picadas
05. Arrollar tipo pionono
06. Cortar el cilindro por la mitad horizontalmente y trenzar de forma que el corte quede hacia afuera
07. Dar forma de rosca y dejar fermentar hasta duplicar su volumen. Hornear a 180°C por 25 minutos
08. Dejar enfriar, pintar con jalea y decorar con mani crocante o coco rallado

RUSTO

*Vainilla y Chocolate*



R



inventis®

# Rosca Vainilla y Chocolate

## Fórmula

Ingredientes	Gramos
<b>Masa</b>	
Premezcla Pan Dulce Inventis	1000,00
Harina	1000,00
<b>TOTAL</b>	<b>2000,00</b>
Agua	800,00
Manteca	150,00
Levadura prensada Levina/Levasaf	60,00
Huevos	100,00
Cacao en polvo	40,00
<b>Baker's Bonus</b>	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 grs. de cacao en polvo y amasar 5 minutos.
04. Separar 200 grs de masa de vainilla y 200 grs de masa de chocolate, formar un trenzado y dar forma de rosca.
05. Dejar fermentar hasta que duplique su volumen.
06. Hornear a 180°C por 35 minutos.
07. Dejar enfriar, cortar al medio y rellenar con dulce de leche.
08. Decorar con glasé.

R  
O  
S  
O

# *Naranja y Chocolate*



inventis

R

# Rosca Naranja y Chocolate

## Fórmula

Ingredientes	Gramos
<b>Masa</b>	
<b>Premezcla Pan Dulce Inventis</b>	1000,00
Harina	1000,00
<b>TOTAL</b>	<b>2000,00</b>
Agua	800,00
<b>Levadura prensada Levina/Levasaf</b>	30,00
Margarina	150,00
Huevos	100,00
Chips de chocolate	200,00
Ralladura de naranja	2 unidades
Cáscaras de naranjas en almíbar	C/N

## Procedimiento

01. Amasar todos los ingredientes, menos los chips de chocolate, hasta lograr una masa lisa y elástica; una vez logrado incorporar los chips de chocolate.
02. Realizar bollos del peso deseado.
03. Dar forma de rosca y dejar fermentar hasta duplicar su volumen.
04. Pintar con huevo y decorar con crema pastelera y frutas.
05. Hornear a 180°C por 25 minutos.
06. Dejar enfriar, pintar con jalea y terminar decoración con cáscara de naranja en almíbar y azúcar granulada.

# RUSTO

## *Café y Pasta de Avellanas*



**magimix®**

# RUSTO

# Rosca *Café y Pasta de Avellanas*

## Fórmula

Ingredientes	Gramos
<b>Masa</b>	
<b>Premezcla Pan Dulce Inventis</b>	1000,00
Harina	1000,00
<b>TOTAL</b>	<b>2000,00</b>
Agua	800,00
Margarina	300,00
<b>Levadura prensada Levina/Levasaf</b>	30,00
Huevos	100,00
Café instantaneo	40,00
Pasta de avellanas	C/N

## Procedimiento

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

RUSO

*Chocolate*



**magimix®**

# Rosca Chocolate

Ingredientes	Gramos
<b>Espanja</b>	
Harina	900,00
Cacao en polvo	100,00
Agua	520,00
<b>Levadura prensada Levina/Levasaf</b>	50,00
Azúcar	50,00
<b>Masa</b>	
Harina	2000,00
Margarina	300,00
Huevos	500,00
Azúcar	600,00
<b>Magimix Rojo</b>	5,00
<b>Baker's Bonus</b>	2,00
<b>Magimix Frescura</b>	6,00
Miel	60,00
Naranja rallada	1,00
Esencia de vainilla	C/N
<b>Crema pastelera con chocolate</b>	
<b>Premezcla para Crema Pastelera Inventis</b>	420,00
Agua caliente	1000,00
Chocolate fundido	200,00

01. Amasar todos los ingredientes de la esponja hasta lograr una masa elástica. Realizar 6 vueltas de sobado, tapar con un plástico y dejar fermentar hasta duplicar su volumen.
02. Amasar todos los ingredientes de la masa hasta conseguir una masa uniforme.
03. Incorporar la esponja y seguir amasando hasta que se integren las dos masas.
04. Dividir piezas del peso deseado, bollar y dejar descansar 15 minutos.
05. Realizar con el codo un agujero en el centro del bollo y dar forma de rosca.
06. Dejar fermentar hasta que duplique su volumen.
07. Pintar con huevo, decorar con pastelera de chocolate y frutas.
08. Hornear a 170°C por 30 minutos.
09. Pintar con jalea y terminar la decoración con azúcar granulada.

RUBEN

*Pascuas con Esponja*



**magimix®**

RUBEN

# Rosca *de Pascuas con* Esponja

Ingredientes	Gramos
<b>Esponja</b>	
Harina	1000,00
Agua	520,00
<b>Levadura prensada Levina/Levasaf</b>	50,00
Azúcar	50,00
<b>Masa</b>	
Harina	2000,00
Margarina	300,00
Huevos	500,00
Azúcar	600,00
<b>Magimix Rojo</b>	5,00
<b>Baker's Bonus</b>	2,00
<b>Magimix Frescura</b>	6,00
Miel	60,00
Naranja rallada	1,00
Esencia de vainilla	

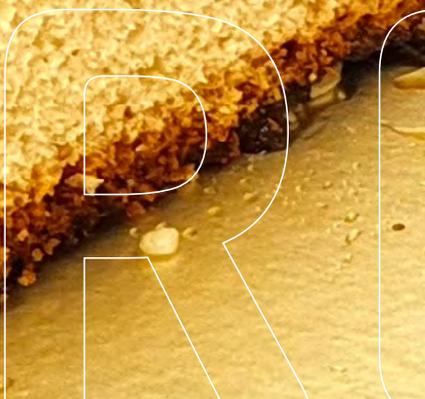
01. Amasar todos los ingredientes de la esponja hasta lograr una masa elástica. Realizar 6 vueltas de sobado, tapar con un plástico y dejar fermentar hasta duplicar su volumen.
02. Amasar todos los ingredientes de la masa hasta conseguir una masa uniforme.
03. Incorporar la esponja y seguir amasando hasta que se integren las dos masas.
04. Dividir piezas del peso deseado, bollar y dejar descansar 15 minutos.
05. Realizar con el codo un agujero en el centro del bollo y dar forma de rosca.
06. Dejar fermentar hasta que duplique su volumen.
07. Pintar con huevo y decorar con pastelera y frutas.
08. Hornear a 170°C por 30 minutos.
09. Pintar con jalea y terminar la decoración con azúcar granulada.



# *Banana y Dulce de Leche*



**magimix®**



# Rosca *Banana y Dulce de Leche*

Ingredientes	Gramos
<b>Espanja</b>	
Harina	500,00
Agua	260,00
<b>Levadura prensada Levina/Levasaf</b>	50,00
Azúcar	50,00
<b>Masa</b>	
Harina	1000,00
Banana	250,00
Margarina	150,00
Huevos	250,00
Azúcar	150,00
<b>Magimix Rojo</b>	5,00
<b>Baker's Bonus</b>	2,00
<b>Magimix Frescura</b>	6,00
Miel	60,00
Naranja rallada	1,00
Coñac	50,00
Dulce de leche	350,00
Esencia de vainilla	

01. Amasar todos los ingredientes de la esponja hasta lograr una masa elástica.
02. Realizar 6 vueltas de sobado, tapar con un plástico y dejar fermentar hasta duplicar su volumen.
03. Amasar todos los ingredientes de la masa hasta conseguir una masa uniforme.
04. Incorporar la esponja y seguir amasando hasta que se integren las dos masas.
05. Dividir piezas del peso deseado, bollar y dejar descansar 15 minutos.
06. Realizar con el codo un agujero en el centro del bollo y dar forma de rosca.
07. Dejar fermentar hasta que duplique su volumen.
08. Pintar con huevo, decorar con pastelera.
09. Hornear a 170°C por 30 minutos.
10. Pintar con almíbar y decorar con banana caramelizada y chips de chocolate.

KRUSI

*Integral*



**magimix®**

RU

# Rosca *de Pascuas* Integral

Ingredientes	Gramos
<b>Espanja</b>	
Harina	250,00
Harina integral	250,00
<b>Total</b>	<b>500,00</b>
Agua	260,00
<b>Levadura prensada Levina/Levasaf</b>	50,00
Azúcar	50,00
<b>Masa</b>	
Harina	500,00
Harina integral	500,00
TOTAL	1000,00
Margarina	150,00
Huevos	250,00
Azúcar	300,00
<b>Magimix Rojo</b>	5,00
<b>Baker's Bonus</b>	2,00
<b>Magimix Frescura</b>	6,00
Miel	60,00
Naranja rallada	1,00
Cinzano	50,00
Mix de semillas	150,00

01. Amasar todos los ingredientes de la esponja hasta lograr una masa elástica.
02. Realizar 6 vueltas de sobado, tapar con un plástico y dejar fermentar hasta duplicar su volumen.
03. Amasar todos los ingredientes de la masa hasta conseguir una masa uniforme.
04. Incorporar la esponja y seguir amasando hasta que se integren las dos masas.
05. Dividir piezas del peso deseado, bollar y dejar descansar 15 minutos.
06. Realizar con el codo un agujero en el centro del bollo y dar forma de rosca.
07. Dejar fermentar hasta que duplique su volumen.
08. Pintar con huevo y decorar con pastelera y frutos secos.
09. Hornear a 170°C por 30 minutos.
10. Pintar con almíbar y decorar con semillas.



**LESAFFRE**