



ROSCÓN ADIKOSH (TM6, TM5, TM31)

⌚ 35 min ⌚ 8 h ⌚ media ⌚ 12 raciones ⌚ por 1 ración: Energía 2386 kJ, Energía 570 kcal, Proteínas 10.1 g, Hidratos de carbono 42.1 g, Grasa 41.4 g, Fibra 1.2 g

INGREDIENTES

Merengues

50 g de azúcar glas
1 clara de huevo
1 punta de cuchillo de colorante alimentario (rojo, verde, etc.) (opcional)
1 pellizco de crémor tártaro (opcional)
¼ de cucharadita de vinagre
¼ de cucharadita de vainilla líquida

Roscón

70 g de leche
15 g de levadura prensada fresca
65 g de azúcar
290 g de harina de fuerza
3 tiras de piel de limón (solo la parte amarilla)
5 tiras de piel de naranja (solo la parte naranja)
30 g de mantequilla
2 huevos (1 batido para pincelar)
1 yema de huevo
1 cucharada de agua de azahar
1 pellizco de sal
1 huevo batido

Crema de mascarpone

500 g de nata (35% de grasa) muy fría
200-250 g de leche condensada
500 g de queso mascarpone

Decoración

1 cucharada de confeti de azúcar dorado

Preparación

Merengues

1. Precaliente el horno a 110°C. Forre una bandeja de horno con papel de hornear y reserve.
2. Ponga un bol sobre la tapa del vaso y pese el azúcar glas. Retire y reserve.
3. **Coloque la mariposa** en las cuchillas. Ponga en el vaso la clara, el colorante y el crémor tártaro y monte **2 min/37°C/vel 3**. Después, retire el cubilete, monte **2 min/37°C/vel 3** y vaya añadiendo, a cucharaditas por la abertura, el azúcar glas reservado (sucesivamente a lo largo de los 2 minutos).
4. Añada el vinagre y la vainilla líquida y mezcle **30 seg/vel 2**. Pinte con colorante las rayas en el interior de la boquilla. Coloque la boquilla en la manga, vierta el merengue y forme pequeñas porciones de merengue sobre la bandeja.
5. Hornee durante 1 hora (100°C). Apague el horno y mantenga la bandeja dentro hasta que el merengue se enfríe (aprox. 6 horas). Lave el vaso.

Roscón

6. Ponga en el vaso 40 g de leche, 5 g de levadura prensada, 5 g de azúcar y 60 g de harina y mezcle **15 seg/vel 4**. Retire del vaso y forme una bola. Introduzca la masa en un bol y cubra con agua templada. Cuando la bola de masa flote y doble su volumen, estará lista (aprox. 15 minutos). Lave y seque perfectamente el vaso y la tapa.
7. Ponga en el vaso 60 g de azúcar, la piel de limón y la de naranja y triture **20 seg/vel 10**. Con la espátula, baje el azúcar aromatizada hacia el fondo del vaso.
8. Añada 30 g de leche, la mantequilla, el huevo, la yema, 10 g de levadura prensada, el agua de azahar, 230 g de harina de fuerza, la sal y la bola de masa madre. Mezcle **30 seg/vel 6** e inicie **Amasar** ⌚/3 min. Déjelo reposar (aprox. 1 hora).
9. Con la espátula, baje la masa hacia el fondo del vaso e inicie **Amasar** ⌚/1 min. Retire la masa del vaso sobre una superficie enharinada y forme una bola lisa.

Roscón adikosh (TM6, TM5, TM31)

Exported by: Miriam Aguirre Owen, viernes, 15 de noviembre de 2019

© Vorwerk International & Co. KmG

3-4 rodajas de naranja confitada
4-6 trozos de fruta escarchada (roja y verde)
4 macarons de frambuesa, limón, chocolate, etc.
2-3 ramilletes de grosellas rojas
3-4 marrons glacés
4-5 alquequenjes
12 uvas
4-6 moras frescas
4-6 galletas (o palitos de galleta y chocolate)
1 cucharada de pistachos (sin piel y sin sal) picados

USEFUL ITEMS

bandeja de horno, papel de hornear, manga pastelera, pincel, boquilla rizada, manga pastelera con boquilla lisa

THERMOMIX PARTS

mariposa, espátula

10. Introduzca los dedos en el centro de la bola y abra la masa de modo que el agujero central sea bastante grande (quedará una corona de Ø 30 cm). Colóquelo en la bandeja de horno forrada con papel de hornear y aplaste la masa. Pinte con huevo batido. Deje reposar hasta que doblen su volumen (aprox. 1 hora). Lave el vaso.

11. Precaliente el horno a 200°C. Hornee durante 5 minutos (200°C), baje después la temperatura a 180°C y hornee 10-15 minutos más. Retire del horno y deje enfriar completamente. Lave el vaso.

Crema de mascarpone

12. **Coloque la mariposa** en las cuchillas. Ponga en el vaso la nata y monte a **vel 3**, vigile hasta que esté montada. **Retire y reserve la mariposa**. Vierta la nata en un bol.

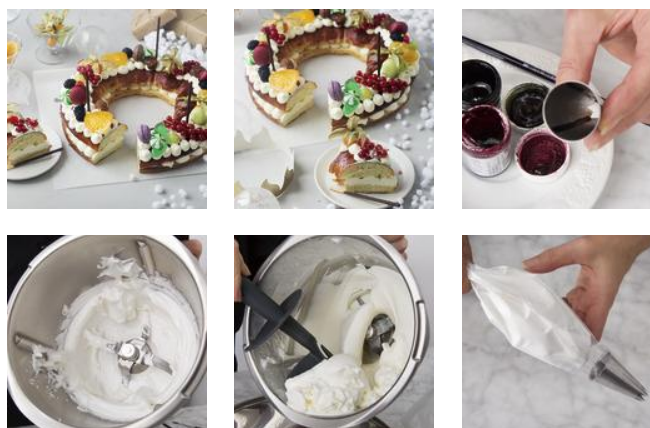
13. **Coloque la mariposa** en las cuchillas. Ponga en el vaso la leche condensada y el queso mascarpone y monte **1 min 30 seg/vel 4**. Retire a un bol grande y mezcle con movimientos envolventes con la nata montada. Ponga la crema en una manga pastelera con boquilla lisa de 2 cm y reserve en el frigorífico.

Decoración

14. Corte el roscón por la mitad transversalmente. Coloque la base en un plato grande y forme botones iguales unidos entre sí con la mitad de la crema de mascarpone. Vuelva a poner la parte de arriba del roscón y, sobre la superficie, forme igualmente una o varias hileras de botones con el resto de la crema.

15. Espolvoree el confeti dorado sobre la crema. Coloque todas las frutas y elementos decorativos repartidos sobre la superficie y espolvoree con los pistachos. Sirva en porciones.

MEDIA





Roscón adikosh (TM6, TM5, TM31)

Exported by: Miriam Aguirre Owen, viernes, 15 de noviembre de 2019

© Vorwerk International & Co. KmG