



## ROSCÓN BOMBÓN (TM6, TM5, TM31)

⌚ 30 min ⌚ 4 h ⌚ media ⌚ 12 raciones ⌚ por 1 ración: Energía 2025.0 kJ, Energía 484 kcal, Proteínas 11.2 g, Hidratos de carbono 63.3 g, Grasa 20.4 g, Grasa saturada 11.5 g, Fibra 1.9 g, Sodio 138.9 mg

### Preparación

#### INGREDIENTES

##### Roscón de chocolate

150 g de chocolate fondant para postres (50% cacao) en trozos  
100 g de azúcar (y 1 cucharadita más para la masa madre)  
6-8 tiras de piel de limón  
8-10 tiras de piel de naranja  
160 g de leche  
25 g de levadura prensada fresca  
480 g de harina de fuerza (y algo más para espolvorear)  
50 g de mantequilla en trozos  
3 huevos (2 para la masa y 1 batido para pincelar)  
50 g de agua de azahar  
50 g de cacao puro en polvo  
1 pellizco de sal

##### Cobertura

360 g de chocolate blanco en trozos  
perlas de chocolate para decorar

#### USEFUL ITEMS

bol grande, bandeja de horno, papel de hornear, pincel de repostería

#### THERMOMIX PARTS

espátula

##### Roscón de chocolate

1. Ponga en el vaso el chocolate fondant e inicie **Turbo/0.5 seg/6 veces**. Retire del vaso y reserve.
2. Ponga en el vaso 100 g de azúcar, la piel de limón y la piel de naranja y pulverice **10 seg/vel 10**. Retire el azúcar aromatizado a otro bol y reserve.
3. Ponga en el vaso 100 g de leche, 10 g de levadura, 1 cucharadita de azúcar y 130 g de harina y mezcle **20 seg/vel 4**. Retire del vaso y forme una bola sobre la encimera. Póngala en un bol grande, cubra con agua templada y reserve.
4. Ponga en el vaso la mantequilla y funda **5 min/50°C/vel 1**.
5. Añada el azúcar aromatizado reservado, 60 g de leche, 2 huevos, 15 g de levadura, el agua de azahar, 350 g de harina, el cacao puro en polvo y la sal. Mezcle **30 seg/vel 1-6 progresivamente** y, después inicie **Amasar ⌚/1 min**. Deje reposar la masa en el vaso durante 10-15 minutos.
6. Incorpore la masa madre reservada al vaso e inicie **Amasar ⌚/2 min**. Deje reposar dentro del vaso hasta que la masa salga por la abertura (aprox. 1 hora, en función de la temperatura ambiente). Con la espátula, baje la masa hacia el fondo del vaso.
7. Añada el chocolate troceado reservado e inicie **Amasar ⌚/1 min**. Retire la masa del vaso sobre una superficie ligeramente espolvoreada con harina y dele forma de bola.
8. Introduzca los dedos en el centro y abra la masa de modo que el agujero central sea bastante grande (quedará una corona de Ø 35 cm). Colóquelo en una bandeja de horno forrada con papel de hornear y deje reposar hasta que doble su volumen. Lave y seque perfectamente el vaso y la tapa.
9. Precaliente el horno a 200°C.
10. Pincele con 1 huevo batido y hornee durante 5 minutos a 200°C, baje después la temperatura a 180°C y hornee 15-20 minutos más. Retire del horno y deje enfriar completamente (2-3 horas).

##### Cobertura

11. Ponga en el vaso 180 g de chocolate blanco y ralle **5 seg/vel 7**.

#### Roscón bombón (TM6, TM5, TM31)

Exported by: Miriam Aguirre Owen, miércoles, 11 de diciembre de 2019

© Vorwerk International & Co. KmG

Después, funda **5 min/50°C/vel 2**.

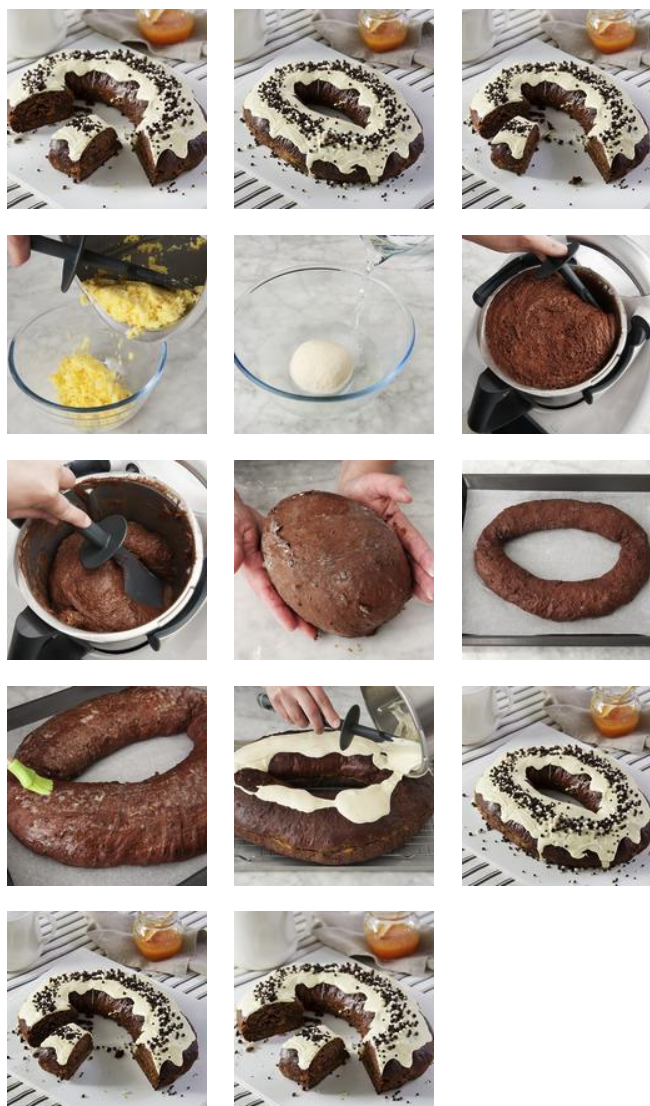
12. Añada 180 g de chocolate blanco y funda **3 min/40°C/vel 2**. Vierta sobre el roscón y espolvoree las perlas de chocolate. Deje que el chocolate enfríe antes de cortar en porciones y servir.

## SUGERENCIAS

- Rellene el roscón a su gusto con mermelada de naranja, nata montada, crema pastelera, nata de trufa, etc.

---

## MEDIA



[https://cookidoo.es/recipes/recipe/es-ES/r390800?utm\\_source=Recetas%20roscones&utm\\_campaign=Rosc%C3%B3n%20de%20bomb%C3%B3n](https://cookidoo.es/recipes/recipe/es-ES/r390800?utm_source=Recetas%20roscones&utm_campaign=Rosc%C3%B3n%20de%20bomb%C3%B3n)

### Roscón bombón (TM6, TM5, TM31)

Exported by: Miriam Aguirre Owen, miércoles, 11 de diciembre de 2019

© Vorwerk International & Co. KmG

