



ROSCÓN DE ROSAS (TM31, TM5)

⌚ 30 min ⌚ 4 h ⌚ media ⌚ 12 raciones ⌚ por 1 ración: Energía 2122 kJ, Energía 507 kcal, Proteínas 9 g, Hidratos de carbono 66.6 g, Grasa 22.8 g, Fibra 2.1 g

INGREDIENTES

Masa madre

80 g de leche
10 g de levadura prensada fresca
1 cucharadita de azúcar
130 g de harina de fuerza

Masa

60 g de leche
120 g de azúcar
70 g de mantequilla a temperatura ambiente, en trozos
3 huevos (2 para la masa y 1 batido para pincelar)
15 g de levadura prensada fresca
30-35 g de agua de rosas
450 g de harina de fuerza (y algo más para espolvorear)
1 pellizco de sal

Relleno y decoración

500 g de nata (35% de grasa)
230 g de azúcar glas
40 g de agua de rosas
1 clara de huevo (30 g)
20-30 g de almendra laminada tostada
10-12 de rosas secas para infusión

USEFUL ITEMS

bol grande, bandeja de horno, papel de hornear, pincel de repostería, manga pastelera, boquilla rizada, cuchillo de

Preparación

Masa madre

1. Ponga en el vaso la leche, la levadura prensada, el azúcar y la harina y mezcle **15 seg/vel 4**. Retire del vaso y forme una bola sobre la encimera. 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).

Masa

- Forre una bandeja de horno con papel de hornear.
- Ponga en el vaso la leche, el azúcar, la mantequilla, 2 huevos, la levadura prensada, el agua de rosas, la harina de fuerza, la sal y la bola de masa madre. Mezcle **30 seg/vel 6** y amase **Amasar ⌚/3 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 y amase **Amasar ⌚/1 min**. Retire la masa del vaso sobre una superficie espolvoreada con harina y dele forma de bola.
- 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 la bandeja de horno preparada y deje reposar hasta que doble su volumen. Lave el vaso.
- Precaliente el horno a 200°C.
- 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 antes de rellenar y decorar.

Relleno y decoración

- Coloque la mariposa** en las cuchillas. Ponga en el vaso la nata, 50 g de azúcar glas y 30 g de agua de rosas y, sin programar tiempo, monte a **vel 3**, hasta que tenga la consistencia deseada, prestando atención para evitar batir en exceso y que se haga mantequilla. **Retire la mariposa**. Ponga la nata montada en una manga pastelera con boquilla rizada y reserve. Lave el vaso.
- Con un cuchillo de sierra, abra el roscón por la mitad transversalmente y rellénelo con la nata montada. Vuelva a poner la parte de arriba del roscón.

Roscón de rosas (TM31, TM5)

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

© Vorwerk International & Co. KmG

sierra

10. Ponga en el vaso la clara, 10 g de agua de rosas y 180 g de azúcar glas. Mezcle **10 seg/vel 6**. Vierta sobre el roscón, espolvoree con las almendras y decore con las rosas secas. Corte en porciones y sirva.

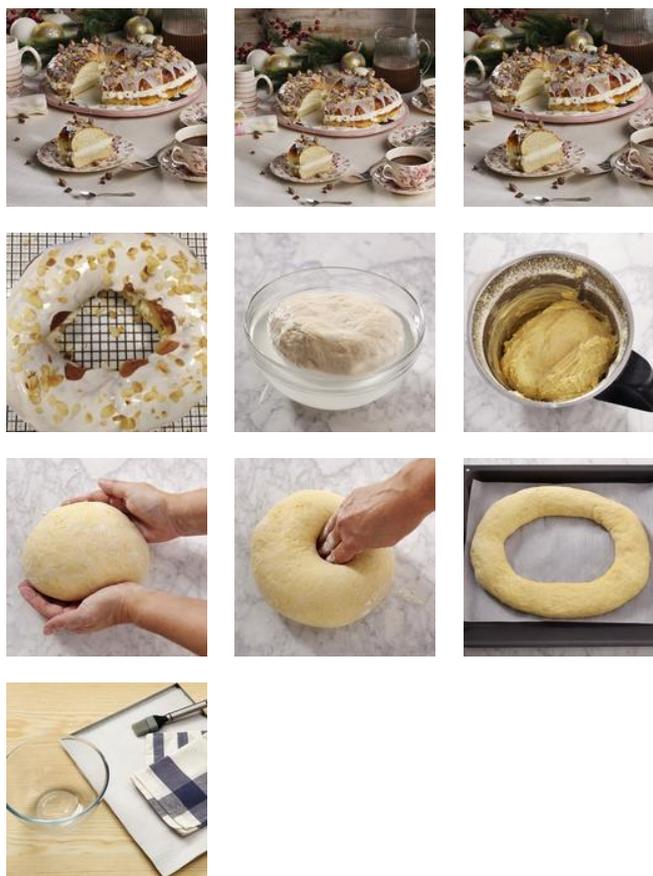
THERMOMIX PARTS

cubilete, espátula, mariposa

SUGERENCIAS

- Puede sustituir las rosas secas para infusión por pétalos de rosas secos para infusión o pétalos de rosas frescos (no tratados con pesticidas).

MEDIA



https://cookidoo.es/recipes/recipe/es-ES/r390800?utm_source=Recetas%20roscones&utm_campaign=Rosc%C3%B3n%20de%20Rosas

Roscón de rosas (TM31, TM5)

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

© Vorwerk International & Co. KmG