

Coca de San Juan

INGREDIENTES:

Para la crema pastelera

- 110 gr de azúcar
- 500 gr de leche entera
- 40 gr de harina fina de maíz (*Maizena*)
- 3 huevos
- 1 sobre de azúcar vainillada o 1 cucharada
- 20 gr de mantequilla

Para la masa

- 100 gr de azúcar
- La piel de 1 naranja y 1 limón (*sin nada de parte blanca*)
- 2 huevos y 1 yema
- 80 gr de mantequilla (*a temperatura ambiente*)
- 65 gr de aceite de girasol
- 140 gr de leche entera
- 40 gr de levadura fresca prensada
- 10 gr de agua de Azahar
- 550 gr de harina de repostería

Para decorar

- 1 huevo batido para pincelar
- Guindas en almíbar y frutas escarchadas
- Piñones

PREPARACIÓN:

Para la crema pastelera

1. Echamos todos los ingredientes de la crema en el vaso, menos la mantequilla y programamos **7 min/90°C/vel 4**.
2. Añadimos la mantequilla y mezclamos durante **5 seg/vel 3**.
3. Reservamos en un bol y tapamos con film pegado a la crema para que no se forme costra. Dejamos enfriar.
4. Lavamos y secamos el vaso y la tapa del Thermomix.

Para la masa

Ana Parra
Team Leader
<http://thermomix-sabadell.es/parra/>



thermomix

1. En el vaso bien seco, echamos el azúcar y programamos **20 seg/vel progresiva 5-7-10**.
2. Añadimos las pieles de la naranja y el limón, bien limpias y secas y volvemos a programar **30 seg/vel. progresiva 5-7-10**. Con la espátula, bajamos los restos que hayan quedado en las paredes y en la tapa del vaso hacia las cuchillas.
3. Agregamos los huevos, la mantequilla (*a temperatura ambiente*), el aceite, la leche, la levadura y el agua de Azahar. Mezclamos durante **4 seg/vel 3**. Seguidamente programamos **2 min/37°C/vel 2**.
4. Incorporamos la harina y mezclamos durante **4 seg/vel 6**. Seguidamente amasamos **2 min/vel. espiga**. (*Quedará una masa fina y pegajosa*). Dejamos reposar dentro del vaso hasta que doble su volumen (*se saldrá por el vocal*). **Mínimo 1 hora y media**.
5. *Precalentamos el horno a 180°C y metemos un recipiente con agua dentro (la idea es cocer la masa con humedad, el briox lo agradece una vez sale del horno y se enfría conservará la esponjosidad)* y colocamos papel vegetal en la bandeja del horno.
6. Nos untamos las manos con un poco de aceite para poder manejar la masa. La sacamos del vaso y la extendemos sobre el papel vegetal. Tiene que quedar bien extendida por toda la base y del mismo grosor. Pincelamos la masa con huevo batido.

Para decorar

1. Metemos la crema pastelera en una manga y hacemos el enrejado sobre la masa.
2. Decoramos con las guindas y la fruta escachada. Echamos los piñones por encima y dejamos que **repose de 20 a 30 min**, a temperatura ambiente en un lugar sin corrientes de aire, o hasta que veamos que ha vuelto a doblar.
3. **Horneamos a 180°C de 20 a 25 min aprox.**
4. Sacamos y dejamos enfriar.

OBSERVACIONES:

Debemos saber que los tiempos de reposo de las masas se han de respetar y siempre dependerá de la temperatura ambiente y humedad que tengamos en el momento de doblar... por es conveniente hacerlas con tiempo para dejarlas mucho más tiempo de reposo del que nos indica la receta... el resultado después de salir del horno y al enfriar no tiene comparación.

Ojo con el Agua de Azahar!! Si nos pasamos el briox tendrá sabor a colonia!!!

Como sugerencia, podéis cambiar la Crema Pastelera por Crema Catalana, eso ya al gusto personal de cada uno!

****Receta facilitada por Eva Navas, delegación de Sabadell.***

Ana Parra
Team Leader
<http://thermomix-sabadell.es/parra/>



thermomix