Feliz Año Nuevo!!!

Bon Any Nou!!!!

Manoli i Montse

thermomix

TALLER ROSCÓN DE REYES

Escuela Thermomix de cocina

VORWERK

ROSCÓN DE REYES
THERMOMIX TM31 / TM5

Tiempo activo: 30 min
Tiempo total: 4 h
Tiempo de horno: 20 - 25 min
Tiempo de espera: 3 h

Dificultad: Media

Nivel de precio: Medio

INGREDIENTES PARA 1.000 g (12 RACIONES)

Masa madre

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

Masa

- 120 g de azúcar
- la piel de 1 limón (solo la parte amarilla)
- la piel de 1 naranja (solo la parte naranja)
- 60 g de leche
- 70 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 2 huevos
- 20 g de levadura prensada fresca
- 30 g de agua de azahar
- 450 g de harina de fuerza
- 1 pellizco de sal
- huevo batido (para pincelar)
- fruta escarchada (para decorar)
- almendra laminada (para decorar)
- azúcar humedecido (para decorar, aprox. 50 g)

VALORES NUTRICIONALES POR RECETA COMPLETA

Energía: 14.334 kJ / 3.440 kcal / Proteínas: 90,2 g
Hidratos de carbono: 55,99 g / Grasa: 96,36 g

VALORES NUTRICIONALES POR RACIÓN:

Energía: 1.195 kJ / 287 kcal / Proteínas: 7,52 g
Hidratos de carbono: 4,67 g / Grasa: 8,03 g

PREPARACIÓN

Masa madre

1 Ponga en el vaso la leche, la levadura prensada, el azúcar y la harina de fuerza 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

2 Forre una bandeja de horno con papel de hornear.

3 Ponga en el vaso el azúcar, la piel de limón y la de naranja y triture **30 seg/vel 10**.

4 Añada la leche, la mantequilla, los huevos, la levadura prensada, el agua de azahar, la harina de fuerza, la sal y la bola de masa madre. Mezcle **30 seg/vel 6** y a continuación, amase **3 min/**/ **(TM5: 3 min/)** (la masa se moverá formando una bola). Sin desmontar el vaso de la máquina y sin quitar el cubilete, cubra el vaso y la máquina con dos paños o una bolsa isotérmica para congelados. Déjelo reposar hasta que la masa salga por la abertura (aprox. 1 hora, en función de la temperatura ambiente).

5 Con la espátula, baje la masa hacia el fondo del vaso y vuelva a amasar **1 min**/🥣/🌾 (**TM5: 1 min**/🌾). Retire la masa del vaso (estará blanda) y póngala sobre una superficie enharinada. Dele forma de bola alisándola bien con las manos.

6 Para formar el roscón, 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. Pinte con huevo batido y decore con frutas escarchadas, almendras laminadas y azúcar humedecido. Deje reposar hasta que doble su volumen.

7 Precaliente el horno a 200ºC. Hornee durante 5 minutos a 200ºC, baje después la temperatura a 180ºC y hornee 15-20 minutos más. Deje enfriar antes de cortarlo y servirlo.

Sugerencia: Una vez formado y antes de pincelarlo con huevo, puede introducir por la parte inferior del roscón, en dos puntos distintos del mismo, una figurita apta para hornear y un haba envueltas en papel de hornear. Pellizque la masa para cerrar la abertura por donde las introdujo.
Bebida recomendada: Chocolate a la taza o chocolate caliente.
Variante: Puede rellenar el roscón con nata montada, crema pastelera, nata con trufa, etc.

CREMA DE TRUFA

Tiempo activo: 10 min
Tiempo total: 12 h
Tiempo de espera: 12 h

Dificultad: Media

Nivel de precio: Medio

INGREDIENTES PARA 750 g

- 500 g de nata para montar (mínimo 35% materia grasa)
- 75 g de azúcar
- 200 g de chocolate *fondant*

PREPARACIÓN

1. Vierta la nata y el azúcar en el vaso y programe **6 min/90ºC/vel 2.**
2. Añada el chocolate troceado y mezcle **30 seg/vel 3,** hasta que el chocolate esté fundido. Retire a un recipiente, deje enfriar y reserve en el frigorífico un mínimo de 12 horas.
3. **Coloque la mariposa** en las cuchillas y vierta la crema de trufa. Programe **vel 3** (sin programar tiempo) hasta que esté montada.

Sugerencia: Sirve para relleno y cobertura de tartas, pasteles, bombones, etc.

Variante: Puede aromatizar con cualquier licor de su elección (ron, wisky, licor de naranja, etc.) o especias (pimienta, jenjibre, clavo, etc.)

VALORES NUTRICIONALES POR RECETA COMPLETA:

Energía: 12.495 kJ / 2.989 kcal / Proteínas: 23,5 g / Hidratos de carbono: 181,65 g
Grasa: 240,95 g / Colesterol: 552 mg / Fibra: 24,2 g

NATA MONTADA

Tiempo activo: 10 min
Tiempo total: 10 min

Dificultad: Media

Nivel de precio: Medio

INGREDIENTES PARA 1 RECETA COMPLETA (600 g)

- 200 - 600 g de nata (mínimo 35% de grasa) fría

PREPARACIÓN

1 **Coloque la mariposa** en las cuchillas. Ponga la nata en el vaso y, sin programar tiempo, monte a **vel 3**, hasta que tenga la consistencia deseada. Utilice la nata a su conveniencia.

Sugerencia:

- El tiempo necesario dependerá de la temperatura, el porcentaje de grasa y la calidad de la nata.
- Tenga cuidado de no pasarse de tiempo o la nata se convertirá en mantequilla. Mire por la abertura y escuche atentamente puesto que al montarse cambia el sonido que hace la nata.
- La temperatura recomendada de la nata antes de montarla es entre 5-6°C, y el vaso debe estar lo más frío posible.
- Cuanto más alto es el contenido en grasa de la nata, más fácil será montarla hasta que esté firme.
- Se obtienen mejores resultados utilizando entre 400-600 g de nata.

Variante:

- Nata montada dulce: añada antes de montarla 1 cucharadita de azúcar, azúcar glas o azúcar de vainilla por cada 200 g de nata.

VALORES NUTRICIONALES POR 100 G:

Energía: 1.287 kJ / 308 kcal / Proteínas: 2 g / Hidratos de carbono: 3 g
Grasa: 32 g / Colesterol: 84 mg