

# TORTELLS DE REIS



Tortells 2013



Tortells 2014 (\*)

## MIS COMENTARIOS AL TALLER OFICIAL:

En el taller oficial tenéis un paso a paso genial pero yo me permito la libertad de hacerlos una serie de comentarios basados en mi experiencia personal, podéis seguirlos, explicarme vuestros trucos y así todos aprendemos o experimentar a ver qué pasa!

Vamos a ello:

- En la masa madre pone 10 grs de levadura y en la masa pone 20 pero las pastillas de levadura fresca son de 25 gramos. Yo pongo algo menos de media en la masa madre y el resto en la masa. Ojo con la levadura que no esté caducada ni parezca seca puesto que si ha perdido la humedad no va a hacer su cometido!!! Os recomiendo guardarla bien tapada con film.
- Los 30 grs de agua de azahar (la venden en supermecados y farmacias) se pueden sustituir por anís o zumo de naranja
- Respecto a la harina personalmente os recomiendo la HARINA GALLO REPOSTERIA con FUERZA, sale algo más cara pero... un día es un día y la diferencia se nota

Comentarios del paso a paso:

- **PASO 1:** cuidado con no pasaros de caliente con el agua, templada es mejor tirando a fría que a caliente! Si esta algo fría tardará un poco más pero si os pasais de caliente y “matais” la levadura... no tiene arreglo!!!
- **PASO 3:** primero pulverizar el azúcar sólo y luego repetir de nuevo con la piel de naranja y limón puesto que si estas sueltan humedad el azúcar no quedaría bien pulverizado. Sobretudo nada de parte blanca en las pieles que amarga!!!
- **PASO 4:** Yo simplemente le pongo el paño de cocina encima. Si que es importante que no lo tengáis en un sitio frio o que haya corriente de aire!
- **PASO 5:** Yo no pongo harina!!! Prefiero poner un poco de aceite sobre un papel de hornear y “manejo” encima, porque si la masa os coge demasiada harina luego os quedará apelmazado  
En el Taller dicen que de la masa hagáis una bola y un roscón pero... mirar las fotos y cada roscón corresponde a media bola!!!! O sea que dividir la masa en dos partes y luego proceder como indica el taller. Si sólo hacéis una bola no os cabrá en un horno normal o deberéis hacer un Roscón muy “alto”. Cada cual a su gusto

- **PASO 6:** Sobretudo dejarlo reposar/levar en un sitio cálido y que no haya corriente de aire.
- **PASO 7:** CADA HORNO ES UN MUNDO!!!! Ni caso a lo que dice! Si le ponéis 25 minutos os garantizo el desastre en un horno convencional!!! Si, lo sé, si me leen desde la central me despiden pero... es mi opinión y experiencia personal. Ya me gustaría a mí tener un horno como los que ellos hacen pruebas pero... no nos engañemos, haberlos a ellos pero no es lo habitual, así que vamos a mis consejos por si os pueden servir:
  - Calentar bien el horno a 200º antes de empezar a cocer. Si tenéis aire, SOLO AIRE, sino mejor calor sólo desde abajo
  - Poner un recipiente con agua dentro del horno (yo pongo un par de flanderas)
  - Hornear los Roscones de uno en uno!!!
  - A la que pongas el primero bajar la temperatura a 180º y a los 10 minutos lo miras! Si ya está doradito... fuera y sobre una rejilla para que no se humedezca, si le falta un poco dejarlo algún minuto más pero no perderlo de vista!!! Si te pasas luego queda seco al enfriar.
  - Si horneáis muchos (yo este año hice 7 (\*)! 5 normales y 2 sin gluten) los últimos tardan aun menos puesto que el horno esta ya realmente caliente!

**Recordad: CADA HORNO ES UN MUNDO, si conoces al tuyo, pasa de mi y hazlo a tu manera!!!!**

Y finalmente intentaré explicar lo más preguntado... como hacerlo para no pasarte la noche en la cocina o levantarte a las 6 de la mañana???) ; -)

- **OPCIÓN 1:** Hacerlos, hornearlos y congelar. El día 5 por la noche los pasas a la nevera, el 6 por la mañana los sacas a temperatura ambiente, y un rato antes de comer enciendes el horno a 180º. Cuando esté caliente, apagas el horno y pones dentro durante 3-4 minutos los roscones para que pierdan la humedad del congelado y parezcan recién hechos.

**Inconvenientes:** si los has rellenado con nata o trufa no los puedes poner en el horno. Si sobra no lo puedes congelar para otro día y se reseca rápido

- **OPCIÓN 2:** El día 5 hacer la masa y...Seguir el paso a paso hasta el PASO 6 y cuando tienes el roscón pintado y decorado, poner un aro de emplatar o similar en el centro, tapar bien tapado con film y guardar en la nevera (eso hará que no empiece la segunda fermentación). El día 6 por la mañana sacarlo, destaparlo (necesita espacio para levar) y dejarlo fermentar en un lugar cálido y sin corrientes de aire. Va a necesitar de 2 a 3 horas puesto que primero se debe atemperar y luego levar.



*El aro nos permite guardarlos uno encima del otro*



*Si hace sol...opción "sisi", sino... delante de un radiador!*

**Personalmente, y habiendo hecho varias pruebas... me quedo con esta opción!**

**Montse López**

[Montse.tmx@gmail.com](mailto:Montse.tmx@gmail.com)

Tf. 699 730 353

<http://thermomix-sabadell.es/lopezgalbanymontse/>