



CATEGORÍA

Pastelería



EVENTO

Navidad

CORONA NAVIDEÑA

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
Agua	1.000
Levadura Instantánea Bakels	0.350
	0.015
Peso total:	1.365

Grupo Relleno

Ingrediente	KG
Relleno Frutal Berries	0.050
Relleno Frutal Frutilla Bakels	0.050
Relleno Frutal Frambuesa Bakels	0.050
Frutos Secos	0.200
Peso total:	0.350

MÉTODO

Base

- Incorporar a la amasadora la PM Masa Dulce, la levadura y paulatinamente el agua.
- Amasar 4 minutos a velocidad lenta, luego 5 minutos a velocidad rápida.
- Retirar masa de la máquina y dejar reposar durante 30 minutos.
- En un bowl, mezclar los rellenos frutales y reservar.

- Extender la masa en forma rectangular y aplicar 150 gramos de la mezcla de rellenos frutales.
- Posteriormente, aplicar 100 gramos de frutos secos y comenzar a enrollar la masa, hasta formar una cilindro.
- Cortar en forma transversal y voltear el lado cortado hacia arriba.
- Luego hacer trenza y cerrar corona.
- Disponer sobre papel para horno y hornear a 200°C durante 30 minutos.

(Receta para 2 unidades)