

RECETARIO ROSCAS DE PASCUAS



Compartí momentos

Rosca de Pascua de Chocolate



RENDIMIENTO

- 5 unidades de 350 g cada una

INGREDIENTES



Masa

Tegral Panettone	1200 g
Okedo Brown	30 g
Huevos	220 g
Manteca	110 g
Vainilla	10 g
Carat Decorcrem Semiamargo	180 g
Leche	320 g

Crema pastelera

Cremy 4 x 4	350 g
Leche	1000 g
Carat Decorcrem Cacao	150 g

PROCEDIMIENTO



Masa

- Colocar en la amasadora todos los ingredientes menos la manteca.
- Amasar 3 minutos en velocidad lenta y cambiar a velocidad rápida y amasar 6 minutos más.
- Incorporar la manteca y amasar hasta lograr una masa homogénea.
- Cortar piezas de 350 g y dejar descansar 10 minutos.
- Estirar en forma de rectángulo y armar un rollo de masa y armar un círculo.
- Unir las dos puntas bien cerradas con la llave hacia abajo.
- Colocar en chapa y fermentar a 30° 32° C con HR 80% hasta lograr medio punto.

Crema Pastelera de Chocolate

- Calentar la leche en microondas 2 minutos, incorporar la **Cremy** y batir un minuto.
- Agregar el **Carat Decorcrem** previamente fundido.
- Batir hasta homogenizar la crema pastelera.
- Decorar la rosca con la crema con boquilla rizada.
- Llevar a horno por 25 minutos, precalentado a 200° C y al momento de introducir las rosas bajar la temperatura a 170° C.
- Retirar del horno y dejar enfriar.
- La decoración puede ser combinada con crema pastelera tradicional.

Rosca de Pascua

Tradicional



RENDIMIENTO

- 5 unidades de 300 g cada una

INGREDIENTES



Masa

Tegral Panettone	1200 g
Okedo Brown	30 g
Huevos	220 g
Manteca	110 g
Vainilla	10 g
Leche	320 g

Crema pastelera

Cremy 4 x 4	350 g
Leche	1000 g

PROCEDIMIENTO



Masa

- Colocar en la amasadora todos los ingredientes menos la manteca.
- Amasar 3 minutos en velocidad lenta y cambiar a velocidad rápida y amasar 6 minutos más.
- Incorporar la manteca y amasar hasta lograr una masa homogénea.
- Cortar piezas de 300 g y dejar descansar 10 minutos.
- Estirar en forma de rectángulo y armar un rollo de masa.
- Unir las dos puntas bien cerradas con la llave hacia abajo.
- Colocar en chapa y fermentar a 30° 32° C con HR 80% hasta lograr medio punto.
- Decorar con la crema pastelera, usando manga y pico rizado.
- Llevar a horno por 25 minutos, precalentado a 200° C y al momento de introducir las rosas bajar la temperatura a 170° C
- Retirar del horno y dejar enfriar.
- Se puede decorar con frutos secos y cerezas.

Crema Pastelera

- Mezclar la **Cremy** con la leche y batir hasta formar la crema.
- Reservar.

Rosca Trenzada

con crema pastelera y belcochips



RENDIMIENTO

- 5 unidades de 350 g cada una

INGREDIENTES



Masa

Tegral Panettone	1200 g
Okedo Brown	30 g
Huevos	220 g
Manteca	110 g
Vainilla	10 g
Belcochips	200 g
Leche	320 g

Crema pastelera

Cremy 4 x 4	350 g
Leche	1000 g

PROCEDIMIENTO



Masa

- Colocar en la amasadora todos los ingredientes menos la manteca.
- Amasar 3 minutos en velocidad lenta y cambiar a velocidad rápida y amasar 6 minutos más.
- Incorporar la manteca y amasar hasta lograr una masa homogénea.
- Cortar piezas de 350 g y dejar descansar 10 minutos.
- Estirar en forma de rectángulo y cubrir con crema pastelera y esparcir los **Belcochips**.
- Enrollar y armar un roll, llevar a frío 5 minutos. (*)
- Cortarlo a la mitad para obtener dos medios Rolls.
- Trenzarlos y armar la rosca.
- Colocar en chapa y fermentar a 30° 32° C con HR 80% hasta lograr medio punto.
- Llevar a horno por 25 minutos, precalentado a 200° C y al momento de introducir las rosas bajar la temperatura a 170° C.
- Retirar del horno y dejar enfriar.

Crema Pastelera

- Mezclar la **Cremy** con la leche y batir hasta formar la crema.
- Reservar.

(*) Utilizar 60 g aproximadamente de pastelera por rosca.

(*) El frío es para poder cortar los Rolls y el relleno no salga.



Rosca Trenzada de Avellanas



RENDIMIENTO

- 5 unidades de 350 g cada una

INGREDIENTES



Masa

Tegral Panettone	1200 g
Okedo Brown	30 g
Huevos	220 g
Manteca	110 g
Vainilla	10 g
Carat Supercrem Avellanas	300 g
Leche	320 g

PROCEDIMIENTO



Masa

- Colocar en la amasadora todos los ingredientes menos la manteca.
- Amasar 3 minutos en velocidad lenta y cambiar a velocidad rápida y amasar 6 minutos más.
- Incorporar la manteca y amasar hasta lograr una masa homogénea.
- Cortar piezas de 350 g y dejar descansar 10 minutos.
- Estirar en forma de rectángulo y cubrir con una capa de **Carat Supercrem Avellanas** (60 g aproximadamente).
- Enrollar y armar un roll y llevar a frío 5 minutos. (*)
- Cortarlo a la mitad para obtener dos medios Rolls.
- Trenzarlos y armar la rosca.
- Colocar en chapa y fermentar a 30° 32° C con HR 80% hasta lograr medio punto.
- Llevar a horno por 25 minutos, precalentado a 200° C y al momento de introducir las roscas bajar la temperatura a 170° C.
- Retirar del horno y dejar enfriar.

(*) El frío es para poder cortar los Rolls y el relleno no salga.





Puratos del Uruguay S.A.

Camino Corrales 2863 | Montevideo Uruguay | Tel: 0800-7500

E-mail: uruguayinfo@puratos.com | web: www.puratos.com.uy

Síganos en:

