



A benefici de:

**SJD**

**Sant Joan de Déu**  
Barcelona · Hospital

# Coca de barras **solidaria**

## Utensilios

Molde cuadrado

## Masa

Masa brioche de chocolate y naranja +  
masa brioche de chocolate, naranja y cacao  
Relleno de **Crema dell'artigiano Nocciola Callebaut®**  
o **Cobertura de chocolate negro 811NV Callebaut®**



## Ingredientes

**Mini chocolate Crispearls™ Mona Lisa®**

**Sello Chocolate Mona Lisa®**

## Baño

**Cobertura Ice-Choc 811 Callebaut®**

o **Cobertura de chocolate negro 811NV Callebaut®**

## Crema pastelera

### Ingredientes

510 g Leche entera (1)  
136 g Azúcar  
170 g Leche entera (2)  
128 g Yema de huevo  
56 g Almidón de maíz

### Preparación

1. Llevar a ebullición la leche (1) con el azúcar.
2. Aparte, mezclar la leche (2) con la yema y el almidón.
3. Escaldar esta mezcla con el primer conjunto, mezclar y cocer de nuevo hasta que espese la mezcla.
4. Verter la crema sobre una bandeja de acero inoxidable y tapar a piel. Enfriar, en abatidor, lo más rápido posible.
5. Una vez fría, conservar en nevera.
6. Para la crema de chocolate añadir 30g de crema dell'artigiano bitter por cada 100g de crema pastelera.



### Paso a paso



- Coger el peso deseado de masa (aprox. 400g-600g) en dos mitades (una de masa brioché choco-naranja y otra de brioché choco-naranja-cacao). Formar tiras de cada masa del tamaño del molde o de la forma deseada y color alternadamente.



- Preparar crema pastelera. Dosificar con manga pastelera alternando los colores en las uniones de las tiras de masa.
- Cocer a 170°C sin vapor durante 12-18min, dejar enfriar.



- Para una mejor operatividad, congelar la coca y sacar según demanda.
- Bañar el lateral con ice-choc 811 y decorar con mini-crispearls y sello "chocolate".



# Masa de brioche



A benefici de:

**SJD**  
Sant Joan de Déu  
Barcelona · Hospital

## Ingredientes

### Receta base

- 1.000 g Harina fuerza (P/L 0'5)
- 230 g Azúcar
- 20 g Sal
- 320 g Huevo
- 360 g Mantequilla
- 150 g Leche
- 50 g Levadura
- La piel de 2 naranjas
- 10 g Canela
- 25 g Licor (Brandy o Ron)
- 400g MM o prefermento

### Prefermento

- 250 g Harina panificable
- 150 g Agua
- 0,5 g Levadura

(Dejar fermentar 12 h en ambiente a 20-25°C o mínimo 24h en nevera)

## Hoja de ruta

### Procedimiento

1. Preparar MM o prefermento la noche anterior.
2. Mezclar en la máquina (harina + prefermento + huevo + 50% de la leche).
3. Ir añadiendo en 3-4 veces el azúcar junto con la sal.
4. Ir añadiendo poco a poco la leche restante, la levadura y cuando haya ido desarrollando el gluten, añadir después en varias veces la mantequilla.
5. Finalmente añadir los aromas, piel de naranja, licor y canela.
6. Dejar reposar en bloque hasta que doble su volumen

### División

1. Cortar en piezas
2. Formar las piezas con o sin molde
3. Fermentación final
4. Decoración
5. Cocción a 170°C

\*Tras el amasado hay la opción de reservar en la nevera hasta el día siguiente.