

LA SOLIDARIA



COCA DE SANT JOAN

CON MANZANA,
CREMA Y CARAMELO

by panes creativos

LA RECETA

EN BENEFICIO DE:



INGREDIENTES RECETA

RECETA DEL PREFERMENTO

- 250 G HARINA DE FUERZA
- 70 G LECHE
- 60/65 G AGUA
- 5 G SAL
- 30 G AZÚCAR
- 5 G LEVADURA
- 50 G MANTEQUILLA

Es un prefermento dulce, ideal para las masas abizcochadas.
Dejar lo reposar de 10 a 12 horas en nevera.

CREMA PASTELERA

- 250 G LECHE
- 75 G YEMA HUEVO
- 75 G MAIZENA
- 125 G NAÏA
- 90 G AZÚCAR

Para la masa y la coca creativa

SEGUNDO PASO

- 500 G HARINA DE FUERZA W300-350 P/L 0,5-0,7
- 200 G PREFERMENTO
- 120 G AZÚCAR
- 20/25 G LEVADURA
- 175 G MANTEQUILLA
- 10 G SAL
- 120/150 G NATA
- 175 G HUEVO (PUEDE SER SOLO YEMA)
- PIEL DE NARANJA
- VAINILLA
- 3 G CANELA
- 50 G CREMA PASTELERA
- 25 G LECHE EN POLVO

