



## ROSCONES

### INGREDIENTES

	%. %	Gramos
• Harina de trigo	100	500
• Azúcar	16	80
• Margarina	20	100
• Levadura seca	3	15
• Huevos	10	50
• Sal	1	5
• Esencia vainilla	1	5
• Esencia naranja	1.	5
• Agua +/	45	225
• Arequipe / Bocadoillo		

### • PROCESO

- Pesar ingredientes
- Mezclar todos los ingredientes
- Amase/mojadora hasta obtener buena elasticidad
- Porcione de 50 gr c/u (1.800 gr)
- Moldear roscones colocando el relleno elegido
- Estibar sobre lata limpia y ligeramente engrasada
- Lleve a cámara de crecimiento por 25 min aprox
- Sacar y dar reposo por 5 min aprox
- Embole con huevo / dejar secar 5 minutos
- Decorar con azúcar
- Hornee a 180°C por 18 min aprox.

Cada grupo adicionar

- Bocado 150 gramos
- Arequipe para hornear 200 gramos
- 1 huevo
- Azúcar. 100 gramos