

## Campaña Navidad “Aquí huele a Navidad”

### Elaboraciones



#### PAN DE NAVIDAD

El PAN DE NAVIDAD está elaborado con mantequilla, almendra, pasas, naranja y limón. Es el clásico Panettone hecho pan. Al gusto, su sabor es semejante al del Panettone pero con la textura de pan.

Pasos para su elaboración:

1. Se saca antes del cierre de congelador a cámara de frío y al día siguiente se da la forma (vídeo adjunto al correo)
2. Se fermenta durante 90 min
3. Se hornea en el piso de los pasteles con vapor durante 34 min:
  - a. 17 minutos con tiro cerrado
  - b. 17 minutos con tiro abierto
4. Cuando sale del horno, untarle al pan una capa de mantequilla derretida con una brocha.
5. Cuando sale del horno se espolvorea azúcar glass por encima.

#### MINI ROSCÓN DE NATA

Pasos para su elaboración:

1. Poner los rosquitos de masa sobre una bandeja con papel de horno y dejar descongelar.
2. Se fermenta durante 90 min.
3. Se pinta con huevo.
4. Se pega la fruta escarchada. Presionar para que quede bien pegada (media rodaja de naranja escarchada y un trozo de fruta escarchada roja).
5. Se añade azúcar granulado aromatizado.

Receta azúcar granulado aromatizado: hacer un preparado con una mezcla de azúcar y un chorrito de anís dulce. La medida es una cuchara de café de anís por cada 100gr de azúcar. Mezclar bien. Para lograr un efecto granulado hay que dejar unas horas el preparado destapado para que se seque y crear el efecto que buscamos.

6. Se hornea 8 min. en el piso de los dulces con tiro cerrado.
7. Dejar atemperar para que pierda el calor.
8. Cortar por la mitad (como un bocadillo).
9. Rellenar dando forma en zig-zag con la manga de nata.

Ingredientes no provistos por Masa de Fermento y que cada Franquiciado adquirirá por su cuenta:

- Azúcar Glass
- Anís Dulce
- Mantequilla (estamos trabajando para conseguir un buen precio en la mantequilla, en caso de conseguirlo, en los próximos días podréis pedirla por Gstock.)