

ROSCÓN DE REYES

artesano



RE
RE-INVENTEMOS
LA INDULGENCIA


puratos
Food Innovation for Good

SOLUCIONES PARA TODAS LAS CAPAS

Tenemos soluciones para cada una de las capas del Roscón, que aportarán a tu negocio un alto valor añadido.



El Roscón

es una elaboración tradicional que no puede faltar en ningún hogar el Día de Reyes. Esta deliciosa y festiva receta es un símbolo de celebración y se caracteriza por su forma redonda y decoración colorida. Además, esconde dos sorpresas en su interior: un haba y una figura de rey.

La tradición nos dice

que aquel que encuentre el haba en su porción deberá pagar el Roscón, y aquel que encuentre la figura de rey será coronado como el "Rey o la Reina" de la celebración y disfrutará de buena suerte durante todo el año.

En Puratos

entendemos la importancia de mantener viva esta tradición y nos enorgullece ofrecerte los mejores ingredientes para que puedas preparar un Roscón de Reyes perfecto.

¡Celebremos el Día de Reyes con un Roscón inolvidable!



Base



Glaseados y coberturas



Rellenos e inclusiones



Acabado



¿Qué busca el consumidor?

Una base, cuatro procesos

Roscón de Reyes

Roscón de Reyes Tradicional

Roscón de Reyes Frutos Rojos

Uvas de la sorpresa

Roscón de Reyes Deli Salted Caramel

Roscón de Reyes 2.0 (proceso mejorado)

Roscón de Reyes tipo polish

Roscón de Reyes Marcona tipo polish

Bolo do Rei

Roscón Trenzado

Roscón Trenzado con mango

Roscón Trenzado de yema y chocolate

¿QUÉ BUSCA EL CONSUMIDOR?

*Taste Tomorrow

#SABOR

Primer criterio de compra en el mundo de la alimentación

EL SABOR sigue siendo EL REY

85%
Sabores tradicionales

67%
Sabores exóticos

#TEXTURA

72%
de los consumidores quieren probar alimentos con texturas diferentes

Recetas auténticas y visualmente atractivas

64%
está de acuerdo en que la comida con buena apariencia es también sabrosa

#ARTESANO

79%
de los consumidores están dispuestos a pagar más si perciben que son artesanos

ARTESANO = CONFIANZA

Artesanalidad como factor diferencial para el consumidor

#HIPER-PERSONAL

79%
de los consumidores busca alimentos adaptados a su estilo de vida individual

PERSONALIZA TU SURTIDO

LA IMPORTANCIA DE LA COMUNICACIÓN Y EL PACKAGING

66% Le gusta saber la historia del producto o establecimiento

La comunicación clara es clave en la era de la infoxicación.

Comunicar la historia, los ingredientes, el proceso añade valor al producto

Una base, cuatro elaboraciones

Para los paladares que buscan en la textura la diferencia, te proponemos cuatro procesos diferentes. Y es que la textura es un componente clave en el sabor.



Roscón de Reyes tradicional
Roscón de Reyes mejorado

Típico y muy consumido en España en Navidad. Se caracteriza por una base tierna y esponjosa.

Bolo do Rei

Elaboración tradicional de la Navidad portuguesa que recuerda mucho, sobre todo en aspecto, a nuestro Roscón de Reyes, pero con una textura totalmente distinta.

Trenza

Una textura diferente, para aquellos que quieren innovar en las celebraciones navideñas, una trenza-roscón.

La magia está en el proceso

nuestros Asesores Técnicos comparten las mejores prácticas

1

Amasado

Es importante amasar hasta obtener una masa con el gluten bien desarrollado.

2

Reposo: el tiempo, el ingrediente secreto

Una vez amasado, dejar reposar la masa 10 minutos antes de cortar para que se **relaje**. Una vez dividida la masa preformamos en bola y dejamos reposar 25 minutos para que las levaduras empiecen a trabajar y aportar los **aromas**. Transcurrido este tiempo damos **forma al roscón y lo ponemos a fermentar entre 28 y 30°C y un 80%** de HR (humedad relativa) para generar un ambiente apropiado para que las **levaduras trabajen** de una manera óptima.

3

En su perfecto punto

Hornear cuando la masa haya alcanzado 2,5 veces su volumen inicial.

4

La cocción

La temperatura del horno dependerá del peso del roscón, es aconsejable una temperatura más baja con más tiempo para que no nos caiga el roscón sobre todo en piezas grandes. En horno de suela una pieza de 500g la horneamos a 180° C durante 18/20 minutos.

5

El acabado

Si colocas la **fruta después de la cocción** obtendrás un **volumen óptimo** ya que no hay ningún medio que nos dificulte la labor de la fermentación. Por el contrario, si lo incluyes al inicio de la fermentación obtendrás menor volumen ya que el peso de la fruta nos va a perjudicar durante la fermentación.



NOVEDADES



Acabado



Rellenos e inclusiones



Tegral Glassa

4023575

Mix muy fácil de utilizar para glasear especialidades fermentadas y horneadas. Ideal para la cobertura tradicional de elaboraciones para ocasiones especiales como panettone, colomba...) y bollería tradicional como roscones o bollos.

 Saco de 5kg



Picadillo de naranja

6002188

Dados de naranja cuidadosamente seleccionados, confitados y sin sulfatos. Especialmente diseñados para elaboraciones fermentadas, como el Roscón de Reyes o el Panettone. Tamaño 9x9mm.

 Cubo 5kg



Azúcar perlado

6002184

Azúcar perlado con una textura crujiente especial, especialmente diseñado para Roscón de Reyes, Panettone y otras elaboraciones.

 Caja 10x1kg



Belcolade Chunks Noir Cacao-Trace

4021891

Cuadrados de chocolate negro **Belcolade** con un 50,5% de cacao, ideales para decorar piezas de bollería horneada como muffins, galletas, bollos o panettones. Con un sabor exquisito y certificados con el sello de sostenibilidad Cacao-Trace.

 Saco 5kg





Roscón de Reyes



2 PROCESOS



6 IDEAS

Roscón de Reyes



COMPOSICIÓN & DECORACIÓN


Masa Roscón	450 g.
Fruta Confitada	50 g.
Azúcar Perlado	10 g.
TOTAL	510 g.

ANCHO	240 mm
LARGO	240 mm
ALTO	120 mm

Ingredientes amasado	%	(kg)
Tegral Soff'r Pur Beurre	100,00	1,000
Miel	5,00	0,050
Agua	40,00	0,400
Naranja Extra Pasta Base	0,80	0,008
Limon Especial Pasta Base	0,80	0,008
Levadura	4,00	0,040
Agua de azahar (opcional)	2,00	0,020

Total masa	1,526
Peso de masa/pieza	0,450
Cantidad de piezas	3

Proceso

Amasado	Amasar en Artofex todos los ingredientes durante ±20 minutos, a excepción de la levadura que la incorporaremos 5 minutos antes de finalizar el amasado.
Temperatura de la masa (°C)	25/28° C
Reposo en Bloque	10 minutos
Peso	450 g.
Boleado y Reposo en pieza	30 minutos
Forma	Hacer un agujero en medio e ir abriendo la masa hasta obtener la forma redonda o dar forma de barrote y juntar las puntas.
Fermentación	1h 30 minutos
 Acabado antes de hornear	Pintar con Sunset Glaze rebajado con 20% de agua y decoramos con Fruta Verde, Naranja en discos, Cereza Roja mitad y Azúcar Perlado.
Temperatura del horno (°C)	Horno suela: 180°C. Horno aire: 205°C
Tiempo de horneado (min.)	Horno suela: 18 minutos Horno aire: 15 minutos

Roscón de Reyes Frutos Rojos



ANCHO	240 mm
LARGO	240 mm
ALTO	120 mm

COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Masa Roscón	450 g.
Fruta Confitada	50 g.
Azúcar Perlado	10 g.
TOTAL	510 g.

 Receta base: proceso tradicional



Acabado

Una vez fría la pieza la abrimos por la mitad. Realizamos una tira generosa de **Topfil Finest Cereza** y rellenamos con **Nata para montar UHT 35% MG** montada con un 12% de azúcar grano. Cerramos el roscón. Decoramos con **Ambiente** dando una forma ondulada e irregular.

Decoramos con **Cigarette Box Assorted Chocolanté**.



Uvas de la sorpresa



ANCHO 240 mm
LARGO 270 mm
ALTO 40 mm

COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Masa brioche 390 g.
Relleno bolas 130 g.
TOTAL 520 g.

 Receta base: proceso tradicional



Proceso

Amasado

Amasar todos los ingredientes en Artofex durante ± 20 minutos, a excepción de la levadura que la incorporaremos 5 minutos antes de finalizar el amasado.

Temperatura de la masa (°C)

25/28° C

Reposo en Bloque

10 minutos

Peso

30 g. 13 unidades.

Boleado y formado

Dar forma de bola para montar el racimo, a excepción de una que le daremos forma de pera para el tallo del racimo.

Fermentación

1h 30 minutos.

Acabado antes de hornear

Pintar con **Sunset Glaze** rebajado con 20% de agua.

Temperatura del horno (°C)

Horno suela: 180° C.
Horno aire: 205° C

Tiempo de horneado (min.)

Horno suela: 18 minutos
Horno aire: 12 minutos



Acabado

Una vez fría la pieza, inyectar aleatoriamente con **Carat Nutolade**, **Supercrem Nutty White** y **Filocreem White** con un 20% de **Pralirex Pistachio PatisFrance 100%**. Sellamos los pequeños agujeros con **Carat Cakau Milk**. Pintamos con **Sublimo** y decoramos al gusto.

Roscón de Reyes Deli Salted Caramel



ANCHO 240 mm
LARGO 240 mm
ALTO 80 mm

COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Masa Roscón	450 g.
Relleno de nata	350 g.
Crema caramelo salado	100 g.
Crumble de vainilla	70 g.
Azúcar Perlado	10 g.
Decoración chocolate	20 g.

TOTAL 1000 g.

 **Receta base:**
proceso tradicional

Receta Crumble

Ingredientes	g
Satín Moist Vainilla	750 g.
Harina floja	250 g.
Mimetic Nuage	320 g.

Método

Mezclar los todos los ingredientes hasta conseguir una textura arenosa. Cocer a 160° C ±15 minutos para secar el producto. Reservar hasta su utilización.



Acabado

Una vez fría la pieza, la abrimos por la mitad y hacemos un círculo con **Deli Salted Caramel**.

Rellenamos con **Nata para montar UHT 35% MG** montada con un 12% de azúcar.

Cerramos el roscón, encima ponemos **Deli Salted Caramel** en forma de círculos. Cubrimos con el crumble de vainilla y **Azúcar Perlado**.

Realizamos puntos de **Ambiente** de forma aleatoria y ponemos la decoración ondulada realizada con **Belcolade Selection Amber Cacao-Trace**.



Roscón de Reyes 2.0 tipo polish

PROCESO
✓
MEJORADO

PROCESOS

En las elaboraciones fermentadas el proceso es clave para obtener un mejor producto. Nuestros Asesores Técnicos han mejorado la receta para ofrecer a los consumidores un Roscón de calidad superior.

COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Masa Roscón	450 g.
TOTAL	450 g.

ANCHO	220 mm
LARGO	220 mm
ALTO	50 mm

Ingredientes amasado	%	(kg)
Tegral Sofr'r Pur Beurre	45,50	0,455
Agua +/-	40,90	0,409
Levadura	2,70	0,027
Tegral Sofr'r Pur Beurre (2ª amasado)	54,50	0,545
Huevo	6,80	0,068
Azúcar	6,00	0,060
Naranja Extra Pasta Base	0,80	0,008
Limon Especial Pasta Base	0,80	0,008
Vainilla Pasta Base	0,80	0,008
Haba Tonka	0,15	0,002
Mimetic Nuage	9	90
Total masa		1,680
Peso de masa/pieza		0,450
Cantidad de piezas		3

Proceso Poolish

Mezclar **Tegral Sofr'r Pur Beurre** (Poolish) con el agua y la levadura, con la ayuda de una barilla de mano o con la batidora y el accesorio barillas, hasta obtener una masa homogénea. Dejar en nevera a 4° C durante 24h.

Proceso

Amasado

Poner el poolish, el azúcar, los aromas, las especias, **Tegral Sofr'r Pur Beurre** y amasar. Una vez la masa empiece a estar lisa incorporar el huevo. Cuando lo haya absorbido agregar **Mimetic Nuage**. Amasar hasta conseguir una masa fina y elástica.

Temperatura de la masa (°C) 25/28°C

Reposo en Bloque 30 minutos

Peso 450 g.

Boleado y Reposo en pieza 30 minutos

Forma Hacer un agujero en medio e ir abriendo la masa hasta obtener la forma redonda.

Fermentación 1h 30 minutos

 **Acabado antes de hornear** Pintar con **Sunset Glaze** rebajado con 20% de agua.

Temperatura del horno (°C) 170° C

Tiempo de horneado (min.) 20 minutos

 **Acabado después de hornear** Pintar con **Sublimo** y decoramos con **Fruta Verde, Naranja en discos, Cereza Roja mitad y Azúcar Perlado**.



Roscón de Reyes Marcona tipo Polish



ANCHO 220 mm
LARGO 220 mm
ALTO 70 mm

COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Masa Tortel	450 g.
Relleno nata	300 g.
Relleno praliné almendra	100 g.

TOTAL 850 g.

 Receta base:
proceso mejorado

Receta Crumble

Ingredientes	g
Florex	500 g.
Almendra Laminada	500 g.

Método

Mezclar en seco los ingredientes y extender una fina capa en una lata para caramelizarlo en horno a 170° C. Cortar en caliente cuadrados de 3x3 cm.



Acabado

Abrir por la mitad, poner una generosa tira de **Praliné Amande Marcona 70% PatisFrance** y cubrir con **Nata para montar UHT 35% MG** montada con un 12% de azúcar grano.

Tapar el roscón. Hacer puntos de nata con una boquilla lisa de diferentes tamaños. Con la ayuda de una cuchara semiesférica, realizaremos una hendidura en algunos puntos y rellenaremos con **Praliné Amande Marcona 70% PatisFrance**.

Decoramos con los cuadrados de **Florex** y tiras de chocolate realizadas con **Belcolade Selection Noir Cacao-Trace**.





Bolo do Rei

Bolo do Rei



COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Masa Bolo Rei 600 g.

TOTAL 600 g.

ANCHO 240 mm
LARGO 240 mm
ALTO 70 mm



Receta Relleno Bolo do Rei

Ingredientes	g
Fruta Surtida	500 g.
Nueces	125 g.
Palito de Almendra	125 g.
Piñones	125 g.
Pasas Sultanas	125 g.
Ron	50 g.
Vino dulce	50 g.

Método

Mezclar todo junto y dejar reposar 24h.

Ingredientes amasado	%	(kg)
Tegral Soff'r Pur Beurre	100,00	1,000
Agua	40,00	0,400
Miel	5,00	0,050
Levadura fresca	6,00	0,060
Naranja Extra Pasta Base	1,00	0,010
Limon Especial Pasta Base	1,00	0,010
Relleno Bolo Rei	100,00	1,000

Total masa	2,530
Peso de masa/pieza	0,600
Cantidad de piezas	4

Proceso

Amasado

Amasar todo junto a excepción de la levadura, que la agregamos 5 minutos antes de finalizar el amasado, y el relleno, que lo agregamos al final para que se mezcle con la masa. Tiempo de amasado total ±20 minutos.

Temperatura de la masa (°C) 25/28° C

Reposo en Bloque 60 minutos

Peso 600 g.

Boleado y Reposo en pieza Bolear 20 minutos de reposo y volver a bolear. 20 minutos más y formar.

Forma Hacer un agujero en medio e ir abriendo la masa hasta obtener la forma redonda.

Fermentación 1h

Acabado antes de hornear Pintar con **Sunset Glaze** rebajado con 20% de agua y decorar con **Fruta Verde, Naranja en discos, Cereza Roja mitad y Palitos de Almendra.**

Temperatura del horno (°C) Horno suela: 180° C. Horno aire: 190°C

Tiempo de horneado (min.) Horno suela: 30 minutos Horno aire: 28 minutos



Acabado

Aplicar **Sublimo** con el pincel y **Azúcar Perlado** por encima.



Roscón Trenzado



1 PROCESO



2 IDEAS

Roscón Trenzado con mango



COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Masa hojaldrada	550 g.
Relleno Topfil Finest Mango	100 g.

TOTAL 650 g.

ANCHO	240 mm
LARGO	240 mm
ALTO	50 mm



Receta Glasa de Mango

Ingredientes	g
Surfin	1000 g.
Agua	150 g.
Classic Mango CL	40 g.

Método

Mezclar bien hasta conseguir una mezcla homogénea.

Ingredientes amasado	%	(kg)
Tegral Soff'r Pur Beurre	100,00	1,000
Agua	38,00	0,380
Limon Especial Pasta Base	1,50	0,015
Naranja Extra Pasta Base	1,50	0,015
Vainilla Especial Pasta Base	1,50	0,015
Mimetic Control (para laminado)	18,00	0,180
Levadura	6,00	0,060

Total masa	1,665
Peso de masa/pieza	0,500
Cantidad de piezas	3

Proceso

Amasado	Amasado en Artofex ±18 minutos o hasta tener una masa elástica.
Temperatura de la masa (°C)	24° C
Reposo en Bloque	10 minutos
Estirar y enfriar	Estirar en lata y enfriar tapado en congelador ±20 minutos.
Laminar	2 dobles y enfriar bien. Laminar a 3mm, cortar rectángulos de 60cm (largo) x 15cm (ancho). Peso masa 500 g.
Forma	Poner encima una fina capa de Topfil Finest Mango (60 g.) Enrollar. Hacer un corte donde va pegada la unión. Trenzar una encima de otra dejando una parte más larga que otra y dar forma de roscón.
Fermentación	1h 30 minutos a 85% HR.
Temperatura del horno (°C)	Horno suela: 180° C Horno aire: 190° C
Tiempo de horneado (min.)	Horno suela: 30 minutos Horno aire: 28 minutos



Acabado

Una vez horneada la pieza, poner la glasa por encima y secar durante 2 minutos en el horno.

Roscón Trenzado

de yema y
chocolate



COMPOSICIÓN & DECORACIÓN

Masa hojaldrada	550 g.
Relleno	100 g.

TOTAL 650 g.

ANCHO	240 mm
LARGO	240 mm
ALTO	50 mm



Receta Glasa de Leche

Ingredientes	g
Surfin	1000 g.
Leche	300 g.

Método

Mezclar bien hasta conseguir una mezcla homogénea.



Receta Glasa de Yema

Ingredientes	g
Sublimo	100 g.
Deli Yema	100 g.

Método

Mezclar bien hasta conseguir una mezcla homogénea y calentar a 60°C. Aplicar y dejar secar.

Ingredientes amasado	%	(kg)
Tegral Soff'r Pur Beurre	100,00	1,000
Agua	38,00	0,380
Limón Especial Pasta Base	1,50	0,015
Naranja Extra Pasta Base	1,50	0,015
Vainilla Especial Pasta Base	1,50	0,015
Mimetic Control (para laminado)	18,00	0,180
Levadura	6,00	0,060

Total masa	1,665
Peso de masa/pieza	0,500
Cantidad de piezas	3

Proceso

Amasado	Amasado en Artofex ±18 minutos o hasta tener una masa elástica.
Temperatura de la masa (°C)	24° C
Reposo en Bloque	10 minutos
Estirar y enfriar	Estirar en lata y enfriar tapado en congelador unos 20 minutos.
Laminar	2 dobles y enfriar bien.
Forma	Laminar a 3 mm, cortar rectángulos de 60 cm (largo) x 15cm (ancho). Peso masa 500 g. Poner encima una fina capa de Deli Yema (50g) y Belcolade Grains K09 (30 g). Enrollar. Hacer un corte donde va pegada la unión. Trenzar una encima de otra dejando una parte más larga que otra y dar forma de roscón.
Fermentación	1h 30 minutos a 85% HR.
Temperatura del horno (°C)	Horno suela: 180° C Horno aire: 190° C
Tiempo de horneado (min.)	Horno suela: 30 minutos Horno aire: 28 minutos



Acabado

Una vez horneada la pieza, poner la glasa de yema, esperar 15 minutos y glasear con el glaseado de leche.

FOOD INNOVATION FOR GOOD



8422/19/23



www.puratos.es

T 500 Puratos s.a. - Carretera C-63 km 13,5 - 17410 Sils, Girona
Línea Puratos 900 878 779 - Facebook: @puratosespana - Instagram @puratosspain - t500@puratos.com


puratos
Food Innovation for Good