

## Focaccina de frambuesa

### Composición

Briox enriquecido	25 g
Topfil de frambuesa	15 g
Strussel	15 g
<b>TOTAL MASA</b>	<b>55 g</b>



### Medidas:

**Ancho:** 60 mm

**Largo:** 60 mm

**Alto:** 30 mm

### Receta briox enriquecido:

#### Ingredientes

Easy Briox 100%	1000 g
Nata	180 g
Agua	330 g
Levadura fresca	100 g
Aristo Crema Cubo	150 g
Sapore Carmen	50 g
<b>TOTAL MASA</b>	<b>1,810 Kg</b>

#### Método

- Amasar todos los ingredientes a excepción de la levadura y Aristo Crema cubo, que se incorporan a medio amasado.
- Amasar hasta conseguir una masa fina.
- Reposo en bloque de 15 minutos.
- En una cándida de 30x30 extender la masa con la ayuda de los dedos y pasar a fermentar a 30°C y 82% de humedad durante 70 minutos aprox.

## Receta Strussel:

Ingredientes	
Betina pastelera	250 g
Harina de almendra	250 g
Mimetic	250 g
Azúcar en grano o moreno	250 g
Sal	1 g
<b>TOTAL MASA</b>	<b>1,001 Kg</b>

## Método

- Poner todos los ingredientes en la batidora con la pala en 1ª velocidad hasta tener una mezcla homogénea.
- Hacer rulo y congelar para rallar posteriormente.

## Montaje:

- Una vez fermentado el **Easy Briox 100%**, pintar generosamente con **nata** y clavaremos los dedos de forma regular por todos los lados para que la **nata** se introduzca dentro de la masa.
- Por encima con una manga haremos cordones con **Topfil Frambuesa 60%** dejando un poco de hueco entre ellos por toda la superficie sin llegar a los bordes.
- Rallar un poco de **Strussel** por encima y cocer a 210°C durante 18 minutos.
- Una vez fría realizar porciones de 6x6 cm.