

Trenza de obelina rellena de fruta

<u>Composición</u>	<u>Cantidad</u>
Masa de Obelina hojaldrada	400 g.
Relleno de Topfil de melocotón 54%	200 g.
Sublimo	50 g.
TOTAL	650 g.



Ancho:	120 mm.	Largo:	300 mm.	Alto:	40 mm.
---------------	----------------	---------------	----------------	--------------	---------------

Receta

Masa de Obelina Hojaldrada

Ingredientes

Obelina 100%
Agua
Levadura fresca
Aristo Primeur Placas

Cantidad Método

1000 g. Poner en la amasadora **Obelina 100%** con el agua y amasado incorporar la levadura.
420 g. Amasar hasta conseguir una masa fina y elástica.
20 g. Reposar 10 minutos.
300 g. Incorporar **Aristo Primeur** y dar tres pliegues sencillos.
Reposar 15 minutos.
Estirar hasta conseguir un grosor de 4 mm.
Formar un rectángulo de unos 25 cm de ancho por 30 cm. de largo y cortar tiras a lo ancho de 2 cm aproximadamente, dejando unos 7 cm para el relleno.
Cruzar las tiras de un lado con otro dejando el relleno en el medio de la pieza.
Fermentar a 30°C y 82% de humedad +/- 80 minutos.
Pintar con **Manteca de Palma Refinada**.
Hornear a 210°C unos 18 minutos, hasta que esté la pieza bien dorada.

Montaje

Una vez fría la pieza pintar con **Sublimo**.