



Conejito de Pascua

- 1 BIZCOCHO (PLANCHA)**
500 G *BISQUISIT 100 PLUS*
325 G HUEVO
125 G AGUA
50 G HARINA DE ALMENDRA
BATIR TODOS LOS INGREDIENTES DURANTE 7 MIN. A ALTA VELOCIDAD. FORMAR LAS PLANCHAS.
COCER DURANTE 5 MIN. A 240°C.
- 2 RELLENO 1**
300 G *KRANFIL'S CHOCOLATE BLANCO*
CALENTAR A 30°C. APLICAR.
- 3 RELLENO 2**
75 G *ALASKA EXPRESS NEUTRO*
40 G *PASTA CREMA CARAMELO*
100 G AGUA
500 G NATA SEMIMONTADA
DISOLVER EL *ALASKA EXPRESS NEUTRO* CON EL AGUA.
AÑADIR LA *PASTA CREMA CARAMELO*.
AÑADIR A LA MEZCLA, LA NATA PREVIAMENTE SEMIMONTADA.
- 4 DECORACIÓN**
500 G *SPIEGEL BLANCO*
25 G *PASTA CREMA CARAMELO*
CALENTAR EL *SPIEGEL BLANCO* A 40-45°C Y AÑADIR LA *PASTA CREMA* Y MEZCLAR.
- 5** RELLENAR 3/4 PARTES DEL MOLDE CON EL SEMIFRÍO (RELLENO 2).
AÑADIR SOBRE EL SEMIFRÍO 20G DE *KRANFIL'S CHOCOLATE BLANCO*.
FINALMENTE, TAPAR CON EL CÍRCULO DE BIZCOCHO. CONGELAR.
DECORAR, BAÑANDO LAS PIEZAS.
COMPLETAR LA DECORACIÓN CON LOS DETALLES DE CHOCOLATE Y MAZAPÁN.



Pollito de Pascua

- 1 BIZCOCHO (PLANCHA)**
500 G *BISQUIT 100 PLUS*
325 G HUEVO
125 G AGUA
50 G HARINA DE ALMENDRA
BATIR TODOS LOS INGREDIENTES DURANTE 7 MIN. A ALTA VELOCIDAD. FORMAR LAS PLANCHAS.
COCER DURANTE 5 MIN. A 240°C.
- 2 RELLENO 1**
300 G *KRANFIL'S CAMELO*
CALENTAR A 30°C. APLICAR.
- 3 RELLENO 2**
100 G *ALASKA EXPRESS CREMA CATALANA*
125 G AGUA
500 G NATA SEMIMONTADA
DISOLVER EL *ALASKA EXPRESS CREMA CATALANA* CON EL AGUA. AÑADIR LA *PASTA CREMA CAMELO*. AÑADIR A LA MEZCLA, LA NATA PREVIAMENTE SEMIMONTADA. APLICAR.
- 4 DECORACIÓN**
500 G *SPIEGEL BLANCO*
C/S *COLORANTE LÍQUIDO AMARILLO HUEVO*
CALENTAR EL *SPIEGEL BLANCO* A 40-45°C Y AÑADIR EL *COLORANTE LÍQUIDO AMARILLO*. MEZCLAR.
- 5** RELLENAR 3/4 PARTES DEL MOLDE CON EL SEMIFRÍO (RELLENO 2). AÑADIR SOBRE EL SEMIFRÍO 20 G DE *KRANFIL'S CAMELO* (RELLENO 1). FINALMENTE, TAPAR CON EL CÍRCULO DE BIZCOCHO. CONGELAR. DECORAR, BAÑANDO LAS PIEZAS (DECORACIÓN). COMPLETAR LA DECORACIÓN CON LOS DETALLES DE CHOCOLATE Y MAZAPÁN.



Colomba de Pascua Moretto

PRIMER AMASADO

INGREDIENTES

1.500 G MIX ONE

100 G LIEVITO NATURALE

750 G AGUA

70 G AZÚCAR CRISTAL MORENO

300 G YEMA DE HUEVO

350 G MANTEQUILLA

2 G LEVADURA FRESCA

3.072 G TOTAL DE AMASADO

- 1** **PROCEDIMIENTO:**
PONER EL MIX ONE, EL LIEVITO NATURALE, LA LEVADURA Y EL AGUA EN LA AMASADORA. SEGUIDAMENTE, MEZCLAR LOS INGREDIENTES DURANTE AL MENOS 20 MIN
- 2** INCORPORAR EL AZÚCAR Y AMASAR HASTA QUE QUEDE BIEN ABSORBIDA. AÑADIR LAS YEMAS POCO A POCO HASTA QUE ESTÉN BIEN INTEGRADAS.
- 3** AGREGAR LA MANTEQUILLA POMADA EN PORCIONES HASTA QUE QUEDE UN AMASADO UNIFORME. PONER LA MASA EN UN RECIPIENTE DE PLÁSTICO ENGRASADO CON DESMOLDEANTE AGRANO Y TAPAR.
- 4** DEJAR DURANTE 12-13 HORAS EN LA FERMENTADORA A 26° -28° C CON 75% DE HUMEDAD, PARA QUE CUADRUPLIQUE SU VOLUMEN INICIAL.

NOTA: REALIZAR UN CONTROL DE LA FERMENTACIÓN, PONIENDO 300 G DE MASA EN UN MEDIDOR DE 1 LITRO, ESTO NOS DARÁ INFORMACIÓN DEL PROCESO DE FERMENTACIÓN.

Colomba de Pascua Moretto

SEGUNDO AMASADO

INGREDIENTES

3.072 G PRIMERA MASA

500 G MIX ONE

260 G AZÚCAR

150 G YEMA DE HUEVO

475 G MANTEQUILLA

1000 G *IVORY COAST DARK CHIPS 60%*

450 G *SCHOK WEISS CHIPS 33%*

5457 G TOTAL DEL AMASADO

- 1** **PROCEDIMIENTO:**
COLOCAR EL PRIMER AMASADO Y EL MIX ONE EN LA AMASADORA. POSTERIORMENTE MEZCLAR DURANTE 15-20 MIN DEPENDIENDO DEL TIPO DE MÁQUINA. INCORPORAR EL AZÚCAR Y AMASAR HASTA QUE QUEDE BIEN ABSORBIDA. AÑADIR LAS YEMAS POCO A POCO AL AMASADO HASTA QUE ESTÉN BIEN INTEGRADAS.
- 2** AGREGAR LA MANTEQUILLA Y LA COBERTURA *IVORY COAST DARK CHIPS 60%* POMADA EN PORCIONES, HASTA QUE QUEDE BIEN INTEGRADA EN EL AMASADO. AÑADIR LA COBERTURA *SCHOK WEISS CHIPS 33%*, Y AMASAR BREVEMENTE HASTA QUE QUEDE INCORPORADA EN LA MASA. PONER LA MASA EN UN RECIPIENTE DE PLÁSTICO, ENGRASADO CON *DESMOLDEANTE AGRANO* Y TAPAR. (DEJAR DURANTE 60 MIN. EN LA FERMENTADORA A 30° C).
- 3** VOLCAR LA MASA ENCIMA DE LA MESA Y DIVIDIR LAS PORCIONES DEL TAMAÑO DESEADO, DEJAR REPOSAR SIN TAPAR 15 MIN. QUE FORMEN PIEL. BOLEAR LAS PIEZAS Y COLOCAR EN LOS MOLDES PARA COLOMBA, PONER EN LA FERMENTADORA 4-5 HORAS A 26-28° C Y 75% DE HUMEDAD, HASTA QUE LA MASA ALCANCE 80% DE VOLUMEN DEL MOLDE O LE FALTEN DOS DEDOS PARA LLEGAR AL BORDE. SACAR DE LA FERMENTADORA Y DEJAR REPOSAR SOBRE LA MASA PARA QUE LAS PIEZAS FORMEN PIEL EN LA PARTE SUPERIOR.
- 4** DECORAR CON EL GLASEADO DE ALMENDRAS O *CRAQUELIN*. COCER EN HORNO REPOSADO A 180° C APROXIMADAMENTE 40-45 MIN. (30 MIN. DE LA COCCIÓN CON EL TIRO CERRADO Y LOS ÚLTIMOS MINUTOS EL TIRO ABIERTO). EL CENTRO DEL PANETTONE UNA VEZ COCIDO DEBE DE ESTAR A UNA TEMPERATURA DE 94° C. DEJAR ENFRIAR LAS PIEZAS COLGADAS BOCA ABAJO DURANTE 8-12 HORAS.
- 5** BAÑAR CON *SCHOKOBELLA CHOCOLATE* CUANDO ESTÉN FRÍOS.

Colomba de Pascua Trilogy Chocolates

PRIMER AMASADO

INGREDIENTES

1.500 G MIX ONE

100 G LIEVITO NATURALE

750 G AGUA

70 G AZÚCAR

300 G YEMA DE HUEVO

350 G MANTEQUILLA

2 G LEVADURA FRESCA

3.072 G TOTAL DE AMASADO

- 1** PROCEDIMIENTO:
PONER EL MIX ONE, EL LIEVITO NATURALE, LA LEVADURA Y EL AGUA EN LA AMASADORA. SEGUIDAMENTE, MEZCLAR LOS INGREDIENTES DURANTE AL MENOS 20 MIN.
- 2** INCORPORAR EL AZÚCAR Y AMASAR HASTA QUE QUEDE BIEN ABSORBIDA. AÑADIR LAS YEMAS POCO A POCO HASTA QUE ESTÉN BIEN INTEGRADAS.
- 3** AGREGAR LA MANTEQUILLA POMADA EN PORCIONES HASTA QUE QUEDE UN AMASADO UNIFORME. PONER LA MASA EN UN RECIPIENTE DE PLÁSTICO ENGRASADO CON DESMOLDEANTE AGRANO Y TAPAR.
- 4** DEJAR DURANTE 12-13 HORAS EN LA FERMENTADORA A 26° -28° C CON 75% DE HUMEDAD, PARA QUE CUADRUPLIQUE SU VOLUMEN INICIAL.

NOTA: REALIZAR UN CONTROL DE LA FERMENTACIÓN, PONIENDO 300 G DE MASA EN UN MEDIDOR DE 1 LITRO, ESTO NOS DARÁ INFORMACIÓN DEL PROCESO DE FERMENTACIÓN.

Colomba de Pascua Trilogy Chocolates

SEGUNDO AMASADO

INGREDIENTES

3.072 G PRIMERA MASA

500 G MIX ONE

260 G AZÚCAR

150 G YEMA DE HUEVO

475 G MANTEQUILLA

500 G IVORY COAST DARK CHIPS 60%

300 G SCHOK WEISS CHIPS 33%

200 G GRÖMITZ CHIPS AL LATTE 38%

5457 G TOTAL DEL AMASADO

1 PROCEDIMIENTO:

COLOCAR EL PRIMER AMASADO Y EL MIX ONE EN LA AMASADORA. POSTERIORMENTE MEZCLAR DURANTE 15-20 MIN DEPENDIENDO DEL TIPO DE MÁQUINA. INCORPORAR EL AZÚCAR Y AMASAR HASTA QUE QUEDE BIEN ABSORBIDA. AÑADIR LAS YEMAS POCO A POCO AL AMASADO HASTA QUE ESTÉN BIEN INTEGRADAS.

2 AGREGAR LA MANTEQUILLA POMADA EN PORCIONES, HASTA QUE QUEDE BIEN INTEGRADA EN EL AMASADO. AÑADIR LAS COBERTURAS DE CHOCOLATE: IVORY COAST DARK 60% CHIPS, SCHOK WEISS CHIPS 33%, GRÖMITZ CHIPS AL LATTE 38% Y AMASAR BREVEMENTE HASTA QUE QUEDEN INCORPORADAS EN LA MASA. PONER LA MASA EN UN RECIPIENTE DE PLÁSTICO, ENGRASADO CON DESMOLDEANTE AGRANO Y TAPAR. (DEJAR DURANTE 60 MIN. EN LA FERMENTADORA A 30° C).

3 VOLCAR LA MASA ENCIMA DE LA MESA Y DIVIDIR LAS PORCIONES DEL TAMAÑO DESEADO, DEJAR REPOSAR SIN TAPAR 15 MINUTOS, QUE FORMEN PIEL. BOLEAR LAS PIEZAS Y COLOCAR EN LOS MOLDES PARA COLOMBA, PONER EN LA FERMENTADORA 4-5 HORAS A 26-28° C Y 75% DE HUMEDAD, HASTA QUE LA MASA ALCANCE 80% DE VOLUMEN DEL MOLDE O LE FALTEN DOS DEDOS PARA LLEGAR AL BORDE. SACAR DE LA FERMENTADORA Y DEJAR REPOSAR SOBRE LA MASA PARA QUE LAS PIEZAS FORMEN PIEL EN LA PARTE SUPERIOR.

4 DECORAR CON EL GLASEADO DE ALMENDRAS O CRAQUELIN. COCER EN HORNO REPOSADO A 180° C APROXIMADAMENTE 40-45 MIN. (30 MIN. DE LA COCCIÓN CON EL TIRO CERRADO Y LOS ÚLTIMOS MINUTOS EL TIRO ABIERTO). EL CENTRO DEL PANETTONE UNA VEZ COCIDO DEBE DE ESTAR A UNA TEMPERATURA DE 94° C. DEJAR ENFRIAR LAS PIEZAS COLGADAS BOCA ABAJO DURANTE 8-12 HORAS.



Mona de Pascua

PRIMER AMASADO

INGREDIENTES

1.250 G MIX ONE

150 G LIEVITO NATURALE

40/50 G LEVADURA

± 600 G AGUA

2.045 G TOTAL AMASADO

1 PROCEDIMIENTO:
AMASAR TODOS LOS INGREDIENTES DURANTE 20 MIN. APROXIMADAMENTE HASTA OBTENER UNA MASA FINA Y ELÁSTICA

2 TEMPERATURA DE LA MASA 25° C.

3 DEJAR REPOSAR EN UN RECIPIENTE HERMÉTICO ENGRASADO CON *DESMOLDEANTE* AGRANO.

4 DEJAR REPOSAR EN FERMENTADORA DURANTE 60 MIN. A 28°C Y 75% HUMEDAD, HASTA QUE DOBLE SU VOLUMEN.

Mona de Pascua

SEGUNDO AMASADO

INGREDIENTES

2.045 G PRIMER AMASADO

2.250 G MIX ONE

275 G AZÚCAR

600 G HUEVO

± 700 G AGUA

575 G MANTEQUILLA

130 G AGUA DE AZAHAR ARCONSA

6 G AROMA DE CANELA ARCONSA

18 G AROMA LIMÓN SIZILIA BRAUN

18 G AROMA VAINILLA COMBANI BRAUN

*PODEMOS SUSTITUIR:

300 G DE HUEVO POR 300 G DE YEMA.

1

PROCEDIMIENTO:

AMASAR TODOS LOS INGREDIENTES, EXCEPTO LA MANTEQUILLA, QUE LA AÑADIREMOS AL FINAL. HASTA OBTENER UNA MASA FINA Y ELÁSTICA.

2

TEMPERATURA DE LA MASA 25° C.

3

DEJAR REPOSAR DURANTE 20 MINUTOS.

4

DIVIDIR Y BOLEAR. FORMAR PIEZAS Y FERMENTAR.

5

DECORAR Y COCER A 200°C DURANTE 12-15 MINUTOS, DEPENDIENDO DEL TAMAÑO DE LA PIEZA, CON EL TIRO DEL HORNO MEDIO ABIERTO.