



# ROSCA DE REYES

## Descripción del Producto:

Mezcla para obtener Roscas de Reyes con un volumen atractivo con sabor mantequilla y ligeras y agradables notas a naranja.



## Manipulación

Ingrediente	Pesada Chica	Pesada Grande
Harina preparada para Rosca de Reyes Gemix	10.000 Kilos	20.000 Kilos
Agua	2.250 Litros	4.500 Litros
Huevos	2.250 Litros	4.500 Litros
Mantequilla	1.000 Kilos	2.000 Kilos
Levadura seca	0.100 Kilos	0.200 Kilos

Agregar los ingredientes y mezclar a **baja velocidad** hasta que se integren. Amasar en **velocidad media** hasta que la masa se desprege del cazo. Incorporar la mantequilla a la masa y continuar amasando hasta que este elástica y bien desarrollada.

Temperatura de la masa : **25 a 27 ° C ( 78 a 82°F)**

Reposar de 25 a 30 min Aprox.

Pesar y cortar la masa al tamaño de rosca deseado.

Formar y decorar las rosas.

Fermentar las rosas a 3/4 de desarrollo.

### Hornear:

A **130°-165°C** durante **50 min—1Hr 10 min**. Dependiendo del tamaño de las rosas.

### Presentación:

Saco de 20 kilos

### Nota:

Estas instrucciones son una Guía. Se pueden hacer cambios para ajustarse a las condiciones de la panadería y producto final deseado .

### Ingredientes:

Harina de Trigo, Sal, Gluten de trigo, Azúcar, Acondicionadores de masa, Mono y diglicéridos de ácidos grasos, Esteroil lactilato de sodio, Acido ascórbico y Enzimas.

Este producto puede contener los sig. productos y/o sus derivados: Trigo, soya, huevo y leche

EMPRESA  
CERTIFICADA  
ISO 22000



Circuito Central 290 Parque Ind. Lagunero Gómez Palacio, Dgo.  
Tel (871) 7191131 y 7192130  
[www.gemix.com.mx](http://www.gemix.com.mx)

20 años de calidad y confianza.