

## Roscón de Calabaza y Azahar



### Ingredientes

Producto	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Harina de Fuerza ( Repostería )	0,4	Kg	1,91 €	€/Kg	0,76 €
Mantequilla en Pomada	0,05	Kg	7,40 €	€/Kg	0,37 €
Azúcar Panela	0,15	Kg	4,78 €	€/Kg	0,72 €
Huevo Fresco	1	Ud	0,15 €	€/Ud	0,15 €
Crema de Calabaza Campofrio Healthcare	0,16	Kg	4,82 €	€/Kg	0,77 €
Levadura Prensada ( Fresca )	0,02	Kg	9,80 €	€/Kg	0,20 €
Agua de Azahar	0,01	Ltr	12,75 €	€/Ltr	0,13 €
Ralladura de Naranja	0,01	Kg	1,75 €	€/Kg	0,02 €
Raíz de Jengibre Rallada	0,01	Kg	6,59 €	€/Kg	0,07 €
Semillas de Calabaza	0,02	Kg	12,86 €	€/Kg	0,26 €
Semillas de Amapola	0,01	Kg	6,75 €	€/Kg	0,07 €
Arándanos Deshidratados	0,08	Kg	11,95 €	€/Kg	0,96 €

**Coste 4,46 €**

**Peso de Receta 800 grs**

**Coste Ración 0,45 €**

**Peso por Porción 80 grs**

**Raciones en Receta 10 Raciones**

### Elaboración

- Disponer el Harina en un bowl de tamaño suficiente, formando un hueco central
- Aparte, calentar ligeramente la crema de calabaza y desmenuzar en ella la levadura prensada, hasta deshacerla bien
- Verter ésta mezcla junto con el resto de ingredientes en el hueco dejado en la harina y amasar hasta obtener una mezcla homogénea
- Disponer la masa en una placa de horno con papel sulfurizado en la base y cubrir con papel film a superficie
- Dejar reposar a temperatura ambiente ( 23°C - 25°C ) durante 1'5 hrs
- Precalentar el horno a 180°C
- Estirar la masa en forma ovalada y decorar si se desea con las guarniciones sugeridas o las tradicionales ( fruta escarchada, azúcar granulada... )
- Pintar con huevo batido y hornear entre 16 y 20 minutos, en función del punto de dorado deseado
- Dejar enfriar y servir acompañado de nata montada, trufa, Salsa de toffee...

### Alérgenos

Gluten // Lácteos // Huevo // Frutos con Cáscara