



Creating  
happiness™

# Coca de Sant Joan

## **INGREDIENTES:**

|                            | GRS  | %     |
|----------------------------|------|-------|
| DAWN SUMIX BRIOCHE         | 1000 | 33,11 |
| Harina gran fuerza (300 W) | 1000 | 33,11 |
| Huevos                     | 300  | 9,93  |
| Agua                       | 600  | 19,87 |
| Levadura fresca            | 100  | 3,31  |

## **Aromas:**

|                            | GRS  | %    |
|----------------------------|------|------|
| DAWN AROMA PALERMO LIMON   | 10   | 0,33 |
| DAWN AROMA FAVORIT NARANJA | 10   | 0,33 |
| TOTAL                      | 3020 | 100  |

## **MÉTODO:**

|                  |                             |
|------------------|-----------------------------|
| Amasado          | 15 minutos, aproximadamente |
| Temperatura masa | 28° C                       |
| Peso de la coca  | 800 g                       |

La fermentación y cocción de la coca la adecuaremos al sistema de trabajo que se esté realizando de forma habitual en estas elaboraciones.

**PODEMOS INCORPORAR MASA MADRE A ESTA FÓRMULA. LA MASA MADRE AYUDARÁ A LA FERMENTACIÓN Y DESARROLLO DE LA PIEZA.**

**SI INCORPORAMOS MASA MADRE, SE HA DE RETOCAR LA CANTIDAD DE AGUA.**

**SI QUEREMOS HACER COCAS PARA CONGELAR EN CRUDO, HABRÁ QUE DEJAR LA MASA MÁS ENTERA Y AUMENTAR UN POCO LA LEVADURA.**



| Producto                   | Código    | Envase       |
|----------------------------|-----------|--------------|
| DAWN SUMIX BRIOCHE         | 603372166 | S- 25 kg     |
| DAWN AROMA PALERMO LIMON   | 201900111 | C - 4 x 1 kg |
| DAWN AROMA FAVORIT NARANJA | 201317111 | C - 4 x 1 kg |