

Roscón de matcha con chocolate blanco y orejones

¿Qué os parecería si diéramos un giro a un postre clásicas y, por la noche o el día de Reyes, presentáramos en la mesa un roscón algo diferente? Este roscón de matcha con chocolate blanco y orejones os permitirá mantener la tradición y, al mismo tiempo, emprender un viaje gastronómico de aromas orientales.

Receta en: <http://www.atresquartsdequinze.net/tortell-de-matcha-xocolata-blanca-i-albercoc/>

Fecha de publicación:
02/01/2019

Raciones: 2 roscones de unos 500 gr **Preparación:** 1 día (aprox.)

Ingredientes

Para el prefermento:

Unidades	Métrico	Volumen	Ingrediente
	200 gr		de harina de fuerza (aprox. 13% de proteína)
	50 gr (ml)		de agua
	15 gr (ml)		de agua de azahar
	75 gr (ml)		de leche
	3-4 gr		de levadura fresca de panadero

Para la masa de roscón al té matcha:

Unidades	Métrico	Volumen	Ingrediente
			todo el preferment
	285 gr		de harina de fuerza (aprox. 13% de proteína)
	15 gr		de té matcha con chlorella
	32 gr		de azúcar blanco granulado
2	100 gr		huevos (M)
	5 gr		de sal
	15 gr		de ron moreno
	15 gr		de agua de azahar
	20 gr		de leche
	30 gr		de mantequilla

Para la ganache montada de chocolate blanco de cada roscón:

Unidades	Métrico	Volumen	Ingrediente
	150 gr		de chocolate blanco (35% de cacao)
	110 gr		de nata hirviendo
	270 gr		de nata muy fría
			ralladura de una naranja
		1 c/p	de agua de azahar

Para la pasta de orejones de cada roscón:

Unidades	Métrico	Volumen	Ingrediente
	100 gr		de orejones de albaricoque
		1 c/s	de agua de azahar

Organización

Las masas levadas despliegan todo su potencial gustativo y se conservan mejor si se dejan fermentar lentamente en un lugar fresco. Por eso, a mí me gusta empezar los roscones el día antes. Os propongo la organización siguiente:

1. El día antes de presentar el roscón en la mesa, sobre las 16.00, preparar el prefermento. Dejar a temperatura ambiente hasta las 20.00 aproximadamente.
2. Por la noche, de las 20.00 a las 20.30, preparar la masa del roscón. Una vez hecha, dejar fermentar unas 3 horas y meter en la nevera. Al cabo de una hora, si ha aumentado mucho volumen, darle varios pliegues.
3. Al día siguiente, a las 6.00, sacar la masa de la nevera y formar los roscones en frío. Ponerlos a fermentar en el horno apagado entre 4 y 5 horas. Cuando estén listos, hornearlos, dejar enfriar sobre una rejilla y, finalmente, rellenarlos.

Preparación

Para el prefermento:

1. Pesar y preparar todos los ingredientes.
2. Mezclar sin amasar excesivamente (1 minuto) y formar una bola. (Es un prefermento bastante hidratado, y, por tanto, tendrá una textura más bien pastosa.) Colocarla en dentro de un bol y tapar con film de plástico.
3. Dejar leudar el prefermento entre 3 y 5 horas, según la temperatura de la cocina. Si la temperatura se acerca a los 20 grados, puede tardar hasta 5 horas. Si es más alta, tardará menos. Debe doblar el volumen.

Para la masa de roscón con té matcha:

Hidrólisis y primer amasado

1. Pesar y preparar todos los ingredientes.
2. Poner el prefermento y todos los ingredientes de la masa (*excepto la mantequilla y el ron*) en el cuenco de la amasadora.
3. Mezclar con el gancho de amasar a velocidad mínima, hasta que estén integrados. Entonces aumentar la velocidad hasta el nivel 3-4 y amasar durante unos 10 minutos. Observar la masa. Si está poco hidratada, añadir una parte o todo el ron, paulatinamente, durante el proceso.

Segundo amasado

1. Después del primer amasado, bajar la velocidad de la amasadora y añadir la mantequilla pomada en dos veces. Volver a aumentar un poco la velocidad y amasar unos 10-12 minutos más, hasta que la masa esté lisa y brillante.
2. Hacer la prueba de la membrana para comprobar que el gluten se haya desarrollado bien: coger un poquito de masa y tirar suavemente con los dedos. Si es lo suficientemente elástica y forma una membrana, ya podemos pasar a preformar los roscones.

Primera fermentación y preformado

1. Poner la masa encima del mostrador untado ligeramente con aceite, hacer dos porciones de unos 500 gramos (escasos) y, para cada porción, plegar la masa hacia el centro desde los cuatro lados (un lado tras

otro). Repetir esta operación varias veces. Si la masa tiene una textura muy dura, dejarla reposar entre 5 y 10 minutos.

2. Finalmente, acabar de darle forma de bola y colocar la masa con los pliegues hacia arriba en cuencos ligeramente untados con aceite. Poner a fermentar.
- 3.
4. Opción A: si se desea hacer una fermentación retardada en la nevera, dejar la masa a temperatura ambiente (unos 20 o 21 grados) durante entre 4 y 4 horas 30 minutos. Si la temperatura es más alta, tardarán menos. La masa casi duplicará el volumen. Una vez haya crecido, colocar los cuencos en la nevera. Si continúa fermentando mucho, desgasificar las bolas un poco y hacer un par de pliegues más. Dejar reposar toda la noche.
5. Opción B: si en casa hay una habitación fría, a unos 17 grados, dejar la masa a temperatura ambiente (unos 20 o 21 grados) durante 2 horas para que arranque la fermentación. A continuación, dejar los cuencos en la habitación fría toda la noche.

Segunda fermentación y formado

1. Al día siguiente, muy temprano, sacar las bolas de masa de la nevera (o de la habitación fría). Sacarlas del bol con una rasqueta, sin dañar la masa, y ponerlas encima del mostrador, con los pliegues hacia arriba. Poner los dedos por debajo, hacer un agujero en el centro y ensanchar los roscones paulatinamente, suavemente. Si la masa está fría de la nevera, será más difícil abrir el agujero, pero la forma será más regular. Si coge tensión y se retrae al estirarla, dejar reposar unos minutos.
2. Cuando tenga un diámetro de unos 20 cm y un agujero interior suficientemente grande, hacer pliegues a la masa de la siguiente manera: desde el interior del roscón hacia el medio de la anilla y, al mismo tiempo, desde el exterior del roscón también hacia el medio. Pellizcar la masa para unirla en una costura que debe quedar en medio del roscón. Si la masa está muy aceitada, se resistirá un poquito, pero hay que insistir para que quede bien sellada.
3. Poner cada roscón con la costura hacia abajo en una bandeja con papel sulfurizado. Acabarlos de retocar para que tengan una forma bien regular.
4. Tapar con film de plástico untado con aceite y colocar los roscones dentro del horno para que hagan la segunda fermentación. La temperatura ideal de fermentación es de entre 24 y 28 grados. Se pueden dar pequeños toques de calor en el horno (enciender durante medio minuto a la temperatura mínima, por ejemplo, 30 grados). También se puede aumentar la humedad del ambiente (calentar un paño húmedo en el microondas y ponerlo en la base del horno) durante todo el periodo de fermentación, hasta que los roscones hayan doblado el volumen. Esta segunda fermentación puede tardar entre 4 y 6 horas.
5. Media hora antes de terminar la fermentación, retirar uno de los roscones y reservarlo en un lugar fresco mientras se realiza la primera hornada.

Cocción

1. Cuando el roscón que todavía sigue el horno esté a punto, retirarlo (retirar el paño, también!) y pintar con huevo batido. Decorar con fruta confitada, pistachos picados y azúcar humedecido con unas gotas de agua. Precalentar el horno a 200 grados C. Cocer el primer roscón 10 minutos a esta temperatura y luego bajar a 180 grados y cocer entre 5 y 8 minutos más. El tiempo total de cocción es de entre 15 y 18 minutos. Si el roscón se tuesta demasiado, tapar con papel de aluminio a media cocción.
2. A continuación, repetir la operación con el segundo roscón.

Para la pasta de orejones:

1. En cuanto los roscones estén formados y en el horno para la segunda fermentación, poner los orejones en remojo con agua y una cucharada de agua de azahar.

Para la *ganache* montada:

1. Cortar el chocolate en trocitos pequeños y ponerlo dentro de un tazón mediano. Fundir en el microondas por periodos de 30 segundos. Mientras tanto, calentar la primera parte de la nata (110 gr) hasta que hierva.
2. Verter la nata en tres veces encima del chocolate. Entre cada adición, remover con la espátula de dentro hacia fuera.
3. Cuando la mezcla esté lisa y brillante, añadir la nata fría, el agua de azahar, la ralladura de una naranja y remover bien, tapar con film de plástico en piel (en contacto) y dejar un mínimo de 3 horas en la nevera.

Para el montaje:

1. Preparar la pasta de orejones: triturar los orejones con un poco de agua.
 2. Cortar los roscones ya fríos por la mitad con el cuchillo del pan.
 3. Monte la *ganache* como si se tratara de nata. Atención: este proceso es muy corto y pasa de tener la textura ideal a cortarse en cuestión de segundos. Poner la crema de chocolate en una manga con la boquilla de preferencia (yo he utilizado una boquilla para croquetas) y rellenar los roscones.
 4. Poner el rey y el haba y realizar un cordón de pasta de orejones en medio.
 5. Poner la tapa en el roscón y reservarlo en la nevera hasta la hora de servir.
-