

PAN.DELIRIO.

honestamente artesanal



JAVIER COCHETEUX
padre e hijo

PAN.DELIRIO.

honestamente artesanal



JAVIER COCHETEUX

Padre e hijo

Fotografías de MATÍAS PÉREZ LLERA

La lectura abre horizontes, iguala oportunidades y construye una sociedad mejor. La propiedad intelectual es clave en la creación de contenidos culturales porque sostiene el ecosistema de quienes escriben y de nuestras librerías. Al comprar este libro estarás contribuyendo a mantener dicho ecosistema vivo y en crecimiento.

En Grupo Planeta agradecemos que nos ayudes a apoyar así la autonomía creativa de autoras y autores para que puedan seguir desempeñando su labor. Dirígete a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesitas fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puedes contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© Javier Cochetoux (padre e hijo), 2024
© de las fotografías: Matías Pérez Llera
© del diseño de maqueta: Roser Orra (@twice_design)
Diseño de cubierta: Planeta Arte & Diseño

Primera edición: octubre de 2024

© Editorial Planeta, S. A., 2024
Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)
Planeta Gastro es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.
www.planetadelibros.com

ISBN: 978-84-08-29168-8
Depósito legal: B. 9.920-2024

Impresor: Macrolibros
Printed in Spain - Impreso en España

El papel de este libro procede de bosques gestionados de forma sostenible y de fuentes controladas.



SUMARIO.

Javier Cochetoux, padre e hijo.	9
Un sueño hecho realidad.	17
La cocina en nuestras vidas.	27
Honestamente artesanal.	35
El roscón de Reyes.	41
Reinvención del roscón.	67
Prefermentos, masas madre y otros procesos.	89
El pan.	109
Bollería y dulces.	173
Tartas.	227
Recetas saladas.	243
Materia. Transmisión del conocimiento.	296



El roscón
de Reyes

ROSCÓN 1949

Esta receta de 1949
la encontró mi padre
dentro de un libro de
cocina de su madre,
mi abuela Lina.

Para esta receta nos inspiró la forma que tenían en la época de ahorrar en azúcar, ya que en los años cuarenta y cincuenta era un producto de alto valor, para lo cual lo convertían en almíbar para sacarle más rendimiento mezclando agua y azúcar.

Ingredientes para la masa de levadura

90 g de harina fuerte
0,05 g de leche templada
8 g de levadura prensada

Elaboración

Forma un círculo con la harina y en el centro echa la levadura y la leche templada. Disuelve la levadura con la leche y forma con la harina una masa compacta. Haz una bola, marca un corte en cruz y vierte en un tazón que contenga agua templada que cubra la masa. Mientras fermenta esta masa de levadura se prepara la masa del roscón.

Las masas de levadura levan más o menos pronto según la temperatura. Cuanto más calor con mayor facilidad suben o crecen, y cuando la temperatura es más fría, más tardan en fermentar, es decir, que una masa puesta en una vasija para su fermentación se pone en nevera frigorífica y se reserva de un día para otro, sin olvidar incorporar los cinco gramos de levadura diluida en una cucharada de leche.

Realmente lo que buscamos en Pan.Delirio.
es preservar la esencia de este roscón,
de un sabor auténtico y natural.

Ingredientes para la masa del roscón

400 g de harina fuerte
100 g de harina
12,5 g de mantequilla
7,5 g de azúcar
1 cucharada rasa de sal
3 huevos
1 cucharadita de agua de azahar
2 cucharadas de ron
2 cucharadas de coñac
0,05 g de leche
ralladura de 1 naranja
ralladura de 1 limón
1 cucharadita rasa de canela molida
2 cucharadas de agua
varias tiras de naranja, de sandía y algunas guindas

Elaboración

La mantequilla puede sustituirse por 50 gramos de manteca de cerdo y 75 gramos de mantequilla.

Además de la harina de los ingredientes se precisan 100 g más aproximadamente para espolvorear la vasija y formar el roscón.

En un cacito, pon las dos cucharadas de agua y el azúcar, echa al fuego y cuando empiece a hervir retira e incorpora el coñac, el agua de azahar, la canela, la raspadura de naranja y limón y deja en sitio templado en infusión.

Con la harina forma un círculo en la mesa y en el centro echa la infusión de perfumes pasados por colador, los huevos y la sal; mezcla ambos ingredientes y, poco a poco, ve recogiendo la harina hasta formar una masa compacta. Trabaja la masa durante dos minutos; en este punto incorpora una cucharada de leche y, una vez mezclada con la masa, el resto en dos veces.

Trabajada la masa unos diez minutos, quedará un producto correoso y fino; en este punto, agrega la masa de levadura, mezcla bien las dos masas y añade la mantequilla en pomada algo blanda. Pon la masa resultante en un recipiente de loza, espolvoreado de harina, tapa con un plato y deja levar (fermentar) hasta que suba al doble de su volumen. En este momento, rompe la masa y vuelve a tapar con el plato hasta que vuelva a levar otra vez.

Consejos

La masa tarda en levar la primera vez tres horas y la segunda una hora aproximadamente.

A fin de obtener una masa más perfecta lo mejor es formarla la noche anterior incorporando al día siguiente 5 gramos de levadura diluida con una cucharadita de leche. Deja levar el doble y procede a formar el roscón.

Formación del roscón

Una vez que la masa se haya elevado por segunda vez, vuélcala en la mesa y ve incorporando los cien gramos de harina, para que no se pegue en la mano. Forma una bola y haz un agujero, que irás ensanchando hasta formar el roscón con la característica forma redonda u oval. Introduce la sorpresa y coloca en la placa.

La anchura del roscón no debe tener más de cinco centímetros. Pinta de huevo batido con pincel y deja levar una parte, vuelve a pintar de huevo con pincel y coloca tiras de naranja, sandía y alguna guinda. Adorna los huecos de las frutas con azúcar granulado y pon el roscón a horno fuerte-moderado de 25 a 30 minutos.

Cuando tenga un bonito color dorado, retíralo y resérvalo.

Presentación

Una vez frío, el roscón se sirve en bandeja sobre servilleta.



Consejos

Las tiras de naranja y sandía se colocan formando un collar, intercalando con las guindas.

Rompemos la masa para que al levar suba con más fuerza y resulte más fina.

La sorpresa se coloca en la parte de abajo, de manera que no se note el rastro que deja al introducir la sorpresa.



El roscón
de Reyes

ROSCÓN CASERO

Esta receta es la que hemos estado haciendo
en casa desde hace muchos años.

Esta receta está inspirada, con algún que otro cambio, en la que aparece en el ya citado libro *Como agua para chocolate* de la mexicana Laura Esquivel.

Antes de abrir Pan.Delirio. y desde hacía bastantes años, el roscón que hacía mi padre en navidades solía salir bien. Como es un dulce que elaboras durante todo un mes, los últimos siempre salen mejor que los primeros, pero aun así teníamos conceptos que nunca entendimos como la fermentación, la fuerza de las harinas, las levaduras, la grasa en la masa, los tiempos de amasado... El desconocimiento de todos estos conceptos hacía que cada año fuese una aventura nueva ponerse a hacer roscón, y en el caso de que saliera decente era fruto de varias casualidades y mucha perseverancia.

En cualquier caso, saliera bien o regular, creciera o se cayera, se cociera más o menos, siempre nos decían los amigos y familiares que era el mejor roscón de Reyes que habían probado.

Y con esta receta es con la que abrimos Pan.Delirio., la misma que hemos estado elaborando durante años en casa, con la diferencia de que ya empezábamos a tener los conocimientos suficientes para entender cómo controlar los procesos. De hecho, es con la receta que nos presentamos al concurso y con la que Paco Torreblanca, presidente del jurado, nos dio el Premio al Mejor Roscón de Reyes de la Comunidad de Madrid.

La felicidad, emoción y orgullo de recibir este premio por la elaboración que hizo que abriésemos Pan.Delirio. es indescriptible.

Ingredientes para la esponja

125 g de harina de fuerza
25 g de levadura fresca
125 g de masa madre
líquida
60 g de zumo de naranja

Elaboración

Prepara la esponja con todos los ingredientes. Amasa ligeramente hasta obtener una masa homogénea y deja reposar tapada a temperatura ambiente entre una y tres horas. Si no se tiene masa madre, se puede sustituir por la mitad de harina y la mitad de líquido (zum de naranja, leche, agua).

Ingredientes para la masa de sabor

100 g de azúcar
40 g de miel de azahar
eco cruda
20 g de ralladura
de limón
20 g de ralladura
de naranja
275 g de leche entera
60 g de agua de azahar
Luca de Tena
3 huevos camperos frescos

Para la masa final

850 g de harina de fuerza
20 g de sal fina
150 g de mantequilla

Elaboración

Prepara la masa de sabor mezclando todos los ingredientes restantes menos la mantequilla.

Amasa hasta ver que la malla del gluten ha empezado a desarrollarse. Se pueden dar cortos periodos de amasado y reposo de diez a veinte minutos hasta conseguir la textura deseada.

Añade la mitad de la mantequilla, cuya textura estará como una “pomada”, y amasa hasta integrar. Añade el resto de la mantequilla y sigue amasando hasta conseguir que la ventana del gluten se desarrolle perfectamente.

Integra la masa de sabor con la esponja y amasa hasta unificarlas sin que se vean vetas blancas.

Deja reposar en bloque hasta que la masa haya duplicado su tamaño.

Divide en las porciones que quieras y boleas las piezas. Déjalas reposar diez minutos y da forma al roscón, teniendo en cuenta dónde está la parte superior de la inferior.

Da la vuelta al roscón y por la parte de abajo introduce las sorpresas, cerrando bien, y vuelve a dejar la parte superior arriba.

En este punto, deja fermentar de nuevo el roscón formado hasta que duplique su volumen e inicie «el movimiento flan».

Bate huevo con un poco de sal y, de manera opcional, un poco de nata o leche hasta que desaparezcan los grumos, y con este líquido pinta los roscones. Decora al gusto y hornea.

Los tiempos y las temperaturas son opcionales ya que cada horno tendrá sus características. Para piezas pequeñas necesitarán cocinarse a una mayor temperatura y durante menos tiempo.

Aproximadamente, para un roscón de medio kilo programa el horno a 155 °C durante veinte a veinticinco minutos, y un roscón de un kilo a 145 °C y entre treinta y treinta y cinco minutos.

Deja enfriar ligeramente y disfruta con un delicioso Chocolate Delirio.



Consejos

Las levaduras pierden su actividad por debajo de 3 °C, por lo que una vez que la masa alcanza ese punto puedes conservarla tapada en frío hasta dos días.

Las masas puedes humedecerlas con aceite de girasol para evitar que disminuyan su tamaño.

El reposo en bloque es importante para que después el roscón se desarrolle más en el horno.

En total hay tres fermentaciones:

- La esponja, entre una y tres horas - Hasta que triplique su volumen.
- En bloque, entre una y tres horas - Hasta que duplique su volumen.
- En pieza formada, entre una y tres horas - Hasta que duplique su volumen.



El roscón
de Reyes

ROSCÓN ACTUAL

Un día un panadero nos dijo: «Vosotros sois rosconeros, no panaderos».

Esto nos lo decía porque cuando abrimos el negocio teniendo el roscón de Reyes como pilar principal de Pan.Delirio, decidimos mantener su venta durante todo el año. Desestacionalizarlo completamente.

En el momento en que abrimos el negocio no había nadie en Madrid que lo hiciera, o por lo menos, no teníamos conocimiento de que alguien pudiera vender roscones durante todo el año, incluidos los meses duros de calor en Madrid. Esto nos daba una ventaja, pues durante todo el año podemos estar innovando y desarrollando nuevas técnicas y probando diferentes materias primas que mejoren el producto.

Lo que suele ocurrir con este producto es que se consume en la época del año en la que hay más trabajo, donde más se concentran las ventas y donde la gente consume de forma impulsiva. Ese momento en el que los obradores están a pleno rendimiento sin descanso hasta la mágica Noche de Reyes. En ese periodo no hay tiempo para pensar y es necesario ponerse a elaborar este dulce de tal manera que la mayoría de las veces se hace un producto rápido, simple y mal al que se le colocan unas frutas escarchadas por encima y algún sustituto químico de agua de azahar para aromatizarlo, sabiendo que su venta está garantizada y la recaudación es necesaria para el resto del año. El resultado es un producto muy maltratado, de poca calidad y con un precio alto.

Nosotros lo que hicimos fue darle todo el cariño del mundo. Esto no es un trabajo de un día, sino de años. Desde que abrimos en octubre de 2017 se ha convertido en una obsesión cuidar su materia prima, respetar sus procesos y hacer que la experiencia de nuestros clientes sea inolvidable.

Cuando llegan las navidades, el roscón está tan asentado en nuestra producción diaria y en los procesos de todo el equipo durante todo el año que no cambia un ápice. Son tres días de elaboración desde que empezamos hasta que sale del horno. Lo único que varía es la cantidad de masa a elaborar, lo cual nos permite estar en constante evolución del producto. Siempre con la misma base de sabor y aroma, pero con mejoras técnicas desde el punto de vista panadero o repostero.

Ingredientes para la biga

225 g de harina de fuerza
100 g de agua
2 g de levadura fresca

Para el tang zhong

125 g de harina panificable
425 g de agua

Elaboración. Primer día

Elabora la biga disolviendo en el agua la levadura fresca de panadería y añadiendo la harina. Deja reposar a temperatura ambiente hasta el día siguiente.

Mezcla la harina y el agua del tang zhong y calienta durante treinta minutos a 70 °C. Deja reposar en frío hasta el día siguiente.

Para la masa madre de levado

375 g de harina
150 g de zumo de naranja
190 g de masa madre líquida
190 g de masa madre sólida
60 g de levadura fresca

Para la masa de sabor

150 g de agua entera
250 g de azúcar
100/150 g de ralladura de piel de naranja y limón
500 g de la infusión anterior
8 huevos frescos
65 g de leche en polvo
150 g de sal
150 g de agua de azahar
415 g de mantequilla
1750 g de harina de fuerza

***Con estas cantidades saldrán cinco roscones y medio de peso total aproximado de un kilo.**

Elaboración. Segundo día

Realiza la esponja mezclando la levadura fresca de panadería, las masas madre en el zumo de naranja y añadiendo la harina; amasa ligeramente y deja reposar a temperatura ambiente hasta que triplique su tamaño.

En la amasadora vertemos:

- Harina de fuerza
- Huevos frescos
- Agua de azahar
- Leche en polvo
- Miel
- Ralladuras de naranja y limón
- Azúcar
- La mezcla del tang zhong

Amasa hasta obtener el desarrollo al 50 por ciento de la malla del gluten y añade la biga y la esponja cuando esta última haya triplicado.

Sigue amasando otros diez minutos y añade sal y mantequilla poco a poco.

Amasa hasta desarrollar todo el gluten.

Saca de la amasadora y deja reposar en bloque tapado hasta que duplique el volumen.

Divide en piezas de medio o un kilo (al gusto), bolea y forma los roscones.

Deja reposar la pieza elaborada hasta que arranque de nuevo la fermentación, luego refrigérala a 3 °C y deja reposar hasta el día siguiente.

Elaboración. Tercer día

Saca los roscones del frío y pon a fermentar en lugar reservado a máximo 30 °C hasta su punto óptimo, pinta con huevo batido, decora y hornea dependiendo del tamaño a la temperatura adecuada hasta que en el interior del roscón se alcanzan los 95 °C.



REINVENCIÓN DEL ROSCÓN.

Hoy en día, estas son las elaboraciones
que hacemos diariamente con el roscón como base:

Torrijas

Galletas de mantequilla

Delirios

Roscotes

Helado de roscón

Cucuruchos

Rocas de chocolate

Tejas

Roscón bombón

Tiramisú con base de roscón

Crema pastelera



**Como obrador
siempre estamos buscando
la forma de reinventar
el roscón para crear
productos nuevos.**

Como obrador y como comercio minorista tenemos una gran responsabilidad con el desperdicio de alimentación.

Es prácticamente imposible acertar lo que se va a vender cada día, sobre todo cuando, en nuestro caso, la producción se tiene que hacer con una predicción de cuatro días, ya que tanto los panes, roscones y bollería tienen como mínimo tres días de proceso desde que se empieza a elaborar hasta que sale del horno. Con esta previsión es muy difícil acertar para que el último cliente del día se lleve la última pieza, así que, siendo conscientes de que habrá mermas, hay que darle una vuelta para reinventar productos.

Los panes los donamos diariamente a comedores sociales de la Comunidad de Madrid a través de asociaciones sin ánimo de lucro y de oenegés.

En el caso de los roscones y la bollería siempre estamos buscando la forma de que se pueda reutilizar creando productos nuevos, especialmente con el roscón de Reyes, ya que esta elaboración es nuestro pilar y motivo por el que un día sentimos un «delirio» y decidimos lanzarnos al vacío para ofrecer el mejor roscón de Reyes del universo.

Reinvención del roscón

TORRIJAS

Esta receta es muy especial para Pan.Delirio. Surge de un momento o de una necesidad de sacar un producto sin tener los medios necesarios.

Estábamos en la primera Semana Santa desde que abrimos y queríamos hacer torrijas, pero no podíamos freír, lo cual, aunque parezca algo menor, es importante. Así que empezamos a hacer pruebas horneándolas, pero no era sencillo encontrar una fórmula que consiguiera que el huevo exterior no se quedara como una tortilla.

Finalmente, y tras muchas muchas pruebas y con la Semana Santa encima, dimos con esta fórmula, la nuestra, que además nos proporcionó el premio a la Mejor Torrija de la Comunidad de Madrid organizado por ACYRE (Asociación de Cocineros y Reposteros).

Ingredientes para la torrija

Roscón de Reyes
de Pan.Delirio. del día
anterior (o más)

Para la infusión

1000 g de leche entera
1000 g de nata 35 %
1 cáscara de naranja (solo
el flavedo)
1 cáscara de naranja (solo
la ralladura de la parte
exterior o flavedo)
2 ramas de canela
250 g de azúcar
1 vaina de vainilla
de Madagascar

Elaboración

Pon a calentar la leche y la nata con el resto de los ingredientes de la infusión hasta que empiece a hervir, retira del fuego y reserva por lo menos dos horas en un lugar tibio.

Del roscón de Reyes quédate con el solomillo (así es como lo llamamos nosotros), es decir, retira las cortezas y mantén un rectángulo del interior, que es la parte más jugosa. Coloca en una fuente y vuelca encima, cuando todavía está tibia, la leche infundada (pasada previamente por un colador). Espera hasta que los trozos de roscón estén empapados por ambas caras y reserva en frío (3 °C) hasta el día siguiente.

En una batidora, pon los huevos enteros junto al aceite de oliva y deja batiendo al máximo durante diez minutos, hasta que el huevo tenga consistencia suficiente, parecida a la nata a punto de nieve.

En la bandeja del horno coloca un papel parafinado y distribuye una fina capa del huevo batido de 1 a 2 milímetros encima con una espátula.

Hornea a 280 °C durante un par de minutos o hasta que el huevo haya cuajado formando una fina crepe.



Para el rebozado

4 huevos frescos camperos
5 g de aceite de oliva
virgen extra de Jaén

Saca del horno y distribuye las torrijas infusionadas encima de la crepe horneada, dejando una separación entre ellas. Cubre por todos los lados con otra fina capa del huevo batido entre 1 y 2 milímetros de espesor.

Para el acabado final

100 g de azúcar de caña
5 g de canela en polvo

Hornea de nuevo a 280 °C durante un par de minutos o hasta que el huevo haya cuajado y adquirido un ligero color dorado.

Deja enfriar en nevera si te gustan frías o saca directo al plato dándoles la vuelta, de forma que la parte que en la bandeja del horno estaba abajo en el plato esté arriba. Para evitar que se quede la crepe de abajo sin recoger, puedes perfilar la torrija con un cuchillo pequeño, recortando la crepe.

Mezcla para el acabado final el azúcar con la canela y espolvorea por encima de las torrijas.

Consejos

En lugar de roscón se puede usar pan brioche o pan normal, pero es importante asegurarse de la calidad de la masa para que aguante infusionando cubiertas de leche veinticuatro horas, de lo contrario se desharán en la leche, dificultando mucho su manipulación.

Las torrijas tienen que dormir cubiertas de leche para que queden totalmente empapadas. Las torrijas, igualmente, se pueden terminar con una crema por encima o con una capa de azúcar caramelizada con soplete. Si se sirven calientes, se pueden acompañar con una bola de Helado de roscón de Reyes de Pan.Delirio.

Si las torrijas se han quedado un poco más secas de lo que nos gustaría, al sacarlas del horno y emplatarlas, antes de terminarlas con el rebozado de azúcar con canela, puedes añadir por encima un par de cucharadas de la leche infusionada.

Reserva la leche infusionada donde han estado reposando durante un día las rebanadas de roscón de Reyes para hacer otras elaboraciones como crema pastelera y helado de roscón.

Reinvención
del roscón

GALLETAS DE MANTEQUILLA

Esta galleta de mantequilla nace como parte de las ideas que se nos ocurren para recuperar los roscones que no se han vendido.

Es una galleta deliciosa que gusta a todo el mundo y que, como a todas las galletas de mantequilla, podemos darle la forma que deseemos y rellenarla o decorarla como más guste.

Ingredientes

300 g de azúcar con almendra recuperado del papel de hornear del roscón
300 g de harina de roscón
3 huevos frescos
900 g de harina floja tipo W-130
20 g de sal
15 g de impulsor
600 g de mantequilla 82 %

Elaboración

Cuando se hornea el roscón, hay que ser generosos con la decoración, formada por azúcar aromatizada con agua de azahar y almendra laminada, lo que conlleva que una parte importante de estos dos productos se quedan en la bandeja al salir del horno, en algunos casos incluso mezclados con la pintura que se usa para dar brillo al roscón de Reyes.

Estos «residuos» se recuperan y, como están muy secos, se trituran hasta convertirlos en lo que llamamos azúcar de roscón. Si no se tienen estos restos, se pueden fabricar fácilmente, poniendo en un bol a partes iguales azúcar y almendra laminada, o en bastones o troceada. Añade a esta mezcla un poco de agua de azahar al gusto y, finalmente, un poco de huevo batido, revuelve bien y extiende la mezcla sobre un papel encima de una bandeja de horno. Hornea a 160 °C durante quince a veinte minutos o hasta que las almendras se han tostado ligeramente.

La harina de roscón se obtiene secando durante tres horas a 90 °C los trozos de roscón que no podemos utilizar ni en las torrijas ni en los roscones. Una vez debidamente secos, tritura con la amasadora y tamiza para obtener por un lado la harina y, por otro, trozos más gruesos que serán usados para los meteoros de chocolate o para aportar un poco de crujiente a la tarta de chocolate.



Para hacer las galletas, bate los huevos con el azúcar durante diez minutos, añade el resto de los ingredientes y, en último lugar, la mantequilla en estado pomada, y amasa hasta obtener una pasta lisa.

Estira con el rodillo o con la laminadora hasta obtener 4,5 milímetros de espesor uniforme y corta con la ayuda de un cortapastas, en nuestro caso redondo, pero puede ser de cualquier forma (corazón, cuadrados, estrella, etc.).

Coloca las galletas sobre un papel de horno y hornea a 160 °C durante veinte minutos o hasta que se compruebe que están cocidas por dentro.

Una vez frías, se las puede bañar en cobertura de chocolate, en nuestro caso chocolate negro al 70 %.

Si se quisiera dar un toque diferente,
antes de hornear se puede hacer un pequeño
hueco en el centro y añadirle unas gotas de
mermelada al gusto o ponerle algún fruto
seco como una almendra, una avellana,
pistachos, siempre pelados y crudos para
que se cocinen a la vez que las galletas.

Reinvención
del roscón

DELIRIOS

Este producto lo inventamos
a los meses de abrir nuestra
primera tienda en Juan Bravo, 21.

Pasadas las primeras navidades pensábamos cómo se podría desestacionalizar el roscón de Reyes y se nos ocurrió que, haciendo pequeñas unidades a lo largo de todo el año, quizás lo podría probar mucha más gente y, así, en las navidades siguientes elegirían nuestro roscón en las fechas más especiales.

El nombre Delirios se lo dimos porque recoge toda la locura que nos entró cuando decidimos dejar nuestras trayectorias profesionales para montar un proyecto donde lo único que sabíamos hacer era el roscón de Reyes.

Ingredientes

60 g de masa de roscón

Varios huevos

Pizca de sal

Naranja confitada

Almendra laminada
o en grano

Pizca de azúcar

Agua

Elaboración

Con la misma masa del roscón reserva piezas de sesenta gramos.

Haz el proceso de boleado de cada una de las piezas.

Deja fermentar a temperatura ambiente, a unos 20 a 25 °C hasta que prácticamente duplique su tamaño.

Baña con huevo batido y una pizca de sal por encima y con mucho cuidado de no aplastar el Delirio.

Coloca unos trocitos de naranja confitada, almendra laminada o en grano y espolvorea por encima azúcar ligeramente humedecido con agua de azahar.

Hornea teniendo previamente el horno a doscientos grados y mantén hasta que doren.

Este producto representaría durante todo el año
el sueño que tuvimos desde siempre.

Hoy en día es el producto más vendido en Pan.Delirio.



Reinvención
del roscón

ROSCOTES

Después de las primeras navidades, y al escuchar que los clientes más asiduos nos insistían en que siguiéramos vendiendo roscón todo el año, decidimos que así fuera.

Esto hizo que muchos días hubiese sobrante al final de la jornada y, con la filosofía de no desperdiciar alimentos ni elaboraciones, decidimos hacer finas rebanadas cortadas a cuchillo una a una.

Para ello necesitamos que el roscón no sea del día, que no esté tan tierno, entre dos y tres días sería suficiente, y mejor si lo tenemos conservado en la nevera. Con esto conseguimos que no se desmigüe cuando lo estamos rebanando.

Ingredientes

Roscón de dos
o tres días rebanado

Elaboración

Enciende el horno a 95 °C con la opción de aire.

Rellena una o varias bandejas de horno con las rebanadas sin que se pisen entre sí y mantén hasta dos horas para que estén completamente deshidratadas.

Saca del horno y, una vez se hayan atemperado, se pueden almacenar durante tiempo (si aguantas) ya que hemos conseguido secarlas completamente.

Este producto, además de ser un vicio,
es muy bueno para acompañar los quesos
y foies en aperitivos.



Reinvención del roscón

HELADO DE ROSCÓN

Una vez más y pensando cómo podemos seguir desarrollando productos con el roscón, hablamos con nuestro amigo y compañero de profesión Javier Guillén. Él desarrolla, aparte de increíbles chocolates, unos helados impresionantes basándose en la calidad de las materias primas. Así que nos pusimos a enredar una vez más y tras varias pruebas conseguimos un helado que representaba a la perfección el sabor de nuestro Roscón.

Ingredientes

0,560 l de leche
infusionada de la torrija de
roscón

200 g de nata 35 % MG

35 g de leche desnatada
en polvo

120 g de azúcar

35 g de glucosa en polvo

35 g de dextrosa

10 g de estabilizante
neutro

3 de rodajas de naranja
confitada

130 g de roscón de Reyes

5 ml de agua de azahar

Elaboración

Añade en un cazo grande la infusión, la nata y la leche en polvo. Mezcla bien con una varilla y lleva a 20 °C

Añade la dextrosa poco a poco, remueve con la varilla y lleva a 40 °C .

Mezcla en un bol aparte la glucosa en polvo, el estabilizante y el azúcar. Introduce en el cazo y, sin parar de removerlo, lleva la temperatura a 85 °C.

En este momento echa las rodajas de naranja confitada, el roscón de Reyes y el agua de azahar. Con ayuda de una túrmix, tritura muy bien fuera del fuego y vuelca la mezcla en una bandeja alta. Cubre con un film a piel y deja reposar (madurar) ocho horas en cámara a 2 °C.

Pasado este tiempo vuelve a triturarlo todo y manteca la mezcla a -11 °C.

Consejos

Opcionalmente, cuando salga el helado de la mantecadora se pueden añadir unas lascas o chips de chocolate al 70 % que se mezclan con ayuda de una espátula para que contrarreste un punto ligero de amargor con el dulzor del helado.

Del congelador (-18 °C) saca una cubeta metálica que estaba enfriándose, vuelca el helado y mete de nuevo en el congelador. De esta manera se evita que se descongele la parte exterior.