



Roscon de Reyes con nata

10 - 12 raciones

 Nivel medio

 hasta 60 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

cazo
bandeja del horno
Pincel
bol
varillas manuales
Cuchillo

Para la masa:

275 g harina
150 ml leche
40 g mantequilla
18 g levadura fresca de panadería
50 g azúcar
1 yema de huevo
15 ml Aroma Agua de Azahar Dr. Oetker
3 - 4 rodajas de naranja confitada

Para el relleno:

400 ml nata para montar
1 sobre de Natafix Dr. Oetker
60 g azúcar
1 cda de Aroma natural vainilla de Madagascar Dr. Oetker

Para decorar:

2 cdas de azúcar glas
1 bote de Decomagia Rosa Dr. Oetker

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno: Eléctrico: 180°C (arriba y abajo). Ventilación: 170°C. Gas: posición 2-3.

Preparación de la masa:

- 2 Disolver la levadura con la mitad de la leche tibia.
- 3 En otro recipiente mezclar la mantequilla a temperatura ambiente junto con el azúcar, el agua azahar y la leche restante.
- 4 Agregar la leche con levadura y mezclar.
- 5 Añadir la harina tamizada y amasar durante 5-6 minutos hasta obtener una consistencia elástica.
- 6 Tapar la masa y dejarla reposar en un lugar fresco alejado de corrientes de aire durante 1 hora, hasta que haya doblado su volumen. Cuando la masa haya doblado su volumen, partir la masa por la mitad, formar 2 tiras largas.





- 7 Juntar las puntas y formar 2 coronas sobre una fuente de horno forrada con papel horno.
- 8 Tapar con un paño y dejar reposar durante 40-50 minutos para que vuelvan a levar.

Horneado:

- 9 Pincelar la superficie del roscón con la yema batida con 1 cucharada de agua y distribuir las rodajas de naranja cortadas por la mitad.
- 10 Cocer en el horno, precalentado a 180°C, durante 30-35 minutos. Dejar enfriar sobre una rejilla.

La decoración:

- 11 Con ayuda de unas varillas, batir la nata con el Natafix y el azúcar y la aroma de vainilla hasta montarla.
- 12 Introducirla en una manga pastelera con boquilla rizada y reservar en la nevera.
- 13 Cortar con un cuchillo de sierra la corona horizontalmente, rellenar con la nata y reservar en la nevera hasta el momento de servir.
- 14 Decorar con rosetones de nata, perlas de Decomagia y azúcar glas.

