



Roscón de Reyes de chocolate

8 raciones



Nivel avanzado

hasta 30 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

Robot de cocina
bandeja del horno
Papel Vegetal
varillas eléctricas
Manga pastelera
Rey y Haba

Para el roscón:

250 g harina de fuerza
4 g Levadura seca de panadería
15 g Cacao en polvo Dr. Oetker
50 g azúcar
2 g sal
1 huevo
95 ml leche
50 g mantequilla
4 ml Aroma natural vainilla de Madagascar Dr. Oetker

Para el relleno:

300 ml nata para montar
1 sobre de Natafix Dr. Oetker
30 g azúcar glas
50 g Almendras en láminas Dr. Oetker

Para decorar:

1 sobre de Cobertura Negra Dr. Oetker
50 g Almendras en láminas Dr. Oetker

Para la masa:

- 1 Colocar en el cuenco del robot de cocina la harina, la levadura, el cacao en polvo, el azúcar y la sal. Comenzar a mezclar con el accesorio gancho amasador.
- 2 Añadir 2 huevos, la leche, la mantequilla blanda y el Aroma Natural de Vainilla de Madagascar Dr. Oetker. Continuar amasando durante 8' hasta tener una masa lisa y homogénea.
- 3 La masa estará blanda y pegajosa. Retirla por completo del cuenco y colocarla en otro cuenco aceitado y tapar con un trapo de cocina. Dejar fermentar al menos 2 h en un ambiente cálido, hasta que la masa duplique su volumen.
- 4 Una vez transcurrido el tiempo, colocar la bola en la bandeja para horno con papel vegetal y hacer un agujero en el centro con los dedos.
- 5 Comenzar a estirar el agujero para formar un roscón y que el hueco del centro tenga unos 10 cm de diámetro, porque el roscón se encogerá.





- 6 Tapar el roscón con un trapo de cocina y dejar fermentar al menos 2 h más en un ambiente cálido, hasta que el roscón duplique su volumen.
- 7 Precalentar el horno a 170°C con ventilación arriba y abajo.
- 8 Pincelar el roscón con huevo batido y hornear durante 15'.
- 9 Retirar del horno y dejar enfriar por completo.

Para el relleno y la decoración:

- 10 Colocar en un cuenco la nata para montar, el azúcar glas y un sobre de Natafix. Batir con varillas eléctricas hasta que la nata espese.
- 11 Colocar la nata montada en una manga pastelera con boquilla.
- 12 Cortar el roscón por la mitad y rellenar con la nata montada, espolvorear con Almendras en Lámina Dr. Oetker. ¡Recuerda esconder el rey y el haba antes de tapar el roscón!
- 13 Derretir la Cobertura de Chocolate Negra Dr. Oetker unos segundos en el microondas o en un cazo con agua caliente.
- 14 Glasear el roscón con la cobertura negra y espolvorear con Almendras en lámina. Dejar secar el chocolate antes de servir.

