

# Cocas Sant Joan con BRIOCHE MIX COMPLETO



martí

## **Brioche Completo 10 kg (100%)**

Levadura fresca 500g ( $\pm 5\%$ )

Agua  $\pm 4,5L$  ( $\pm 45\%$ )



### Aromas:

**DAWN AROMA PALERMO LIMON 10 GR.**

**DAWN AROMA NARANJA DOHLER 10 GR.**

### Método:

Amasado 15 minutos, aproximadamente

Temperatura masa 28° C

Peso de la coca 800 gr.

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

**A ESTA FORMULA PODEMOS INCORPORAR MASA MADRE.  
LA MASA MADRE AYUDARA A LA FERMENTACION Y AL  
DESARROLLO DE LA PIEZA.**

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

**SI QUEREMOS HACER COCAS PARA CONGELAR EN GRUPO,  
SE HA DE DEJAR LA MASA ENTERA Y AUMENTAR UN POCO  
LA LEVADURA.**



Martí, S.A.

**BADALONA:** Avda. Conflent, 72 Nave. 08915 Badalona (Barcelona)

**CORNELLA:** Passeig Ferrocarrils Catalans 237. 08940 Cornellà de Llobregat (Barcelona)

Teléfono: 93 465.75.20 e-mail: [comercial@martisa.com](mailto:comercial@martisa.com) [www.martisa.com](http://www.martisa.com)