



ESCOLA DE CUINA MONTSERRAT SEGUI
C/València, 514 Entlo, 1^a Telèfon: 93 245 92 22
08013 BARCELONA www.cuinamseguí.com

COCA DE SAN JUAN DE BRIOCHE CON CREMA PASTELERA

INGREDIENTES	<p><u>Masa madre:</u> 50 gr. de harina especial sin gluten, 40 gr. de levadura fresca, 50 gr. de agua, 5 gr. de sal</p> <p>225 gr. harina especial sin gluten, 50 gr. azúcar, 50 gr. mantequilla, 2 huevos grandes</p> <p><u>Mazapán:</u> 25 gr. de almendra en polvo, 25 gr. de azúcar lustre, 2 cdas. de agua Fruta confitada, 50 gr. de piñones, 40 gr. de azúcar</p> <p><u>Crema pastelera:</u> ¼ l. de leche, 1 vaina de vainilla, 2 yemas de huevo, 60 gr. de azúcar, 20 gr. harina maíz</p>
PREPARACIÓN	<p><u>Masa madre:</u> Tamizar en un bol la harina especial sin gluten. Deshacer la levadura fresca con dos cucharadas de agua tibia e incorporarla a la harina junto con el agua restante y la sal. Trabajar la pasta hasta que todos los ingredientes estén unidos. Tapar con papel film y dejar fermentar, dependerá del calor, hasta que prácticamente doble su volumen. Tamizar los 225 gr. de harina especial sin gluten en el mármol, mesa de trabajo o dentro de un robot (amasadora), añadir el azúcar, la mantequilla y los huevos. Trabajar un poco e incorporar la masa madre fermentada. Trabajar hasta obtener una pasta fina y elástica. Si se trabaja a mano se debe trabajar durante 20 minutos, si se hace con amasadora el tiempo se reduce a la mitad y con thermomix 2 minutos a velocidad espiga. Mojar las manos con agua, formar una bola con la masa y dejar reposar 5 minutos. Estirar dando forma alargada, pintar con el mazapán y decorar con fruta confitada y piñones. Dejar fermentar de nuevo en un lugar tapado sin corriente de aire hasta que doble otra vez su volumen. Espolvorear con azúcar y cocer en horno precalentado a 190°C durante aproximadamente 15 minutos. Dejar enfriar, partir por la mitad y rellenar con crema pastelera.</p> <p><u>Mazapán:</u> Mezclar en un bol la almendra, el azúcar y agua.</p> <p><u>Crema pastelera:</u> Calentar la leche en un cazo al fuego y perfumar con la vaina de vainilla. Blanquear las yemas de huevo con el azúcar con una espátula de madera, añadir la harina de maíz y seguidamente verter la leche caliente removiendo con un batidor. Poner en el fuego y dejar que arranque el hervor. Dejar enfriar y reservar.</p>