

ROSCÓN DE REYES

ROSCÓN DE REYES



El roscón de reyes, como todos sabéis, es un dulce muy típico de la navidad que se sirve el 6 de enero, tanto en el desayuno como en la merienda para festejar el día de los reyes magos (Melchor, Gaspar y Baltasar) que tras el nacimiento de Jesús de Nazaret vinieron desde oriente para entregarle oro, incienso y mirra como obsequios de gran riqueza simbólica.

Este roscón tan apreciado consta de una masa dulce redonda en forma de donut grande, adornada con azúcar escarchado y fruta confitada. Puede ir relleno o no, si es así, se suele utilizar para ello una crema pastelera, trufa, nata montada o alguna variante mas.

Cabe destacar que uno de los ingredientes que lo diferencian de otras masas es el agua de azahar , que se obtiene a través de la destilación de los pétalos de la flor de azahar de naranjo amargo aportándole un sabor muy característico. Otro de los aspectos a señalar en este dulce es la tradición de añadir en su interior varias figuritas como obsequio y una haba seca (se dice que el que la encuentre debe pagar ese roscón o el del año siguiente). Hoy en día podemos ver regalos en miniatura de toda índole e incluso hay quien añade algo de dinero camuflado para darle un toque innovador y diferente (de ello se hacen eco grandes pastelerías entregando una cantidad considerable en un único roscón de todos los que disponen a la venta, una buena técnica de marketing en mi opinión).

Lo que si está claro, es que es uno de los dulces más representativos de estas fechas que no falta en la mayoría de los hogares el día 6. Por ello, hoy os traigo una versión del roscón para que todos podáis hacerlo en vuestras casas de forma muy sencilla y natural. Siempre que respetéis unos buenos tiempos de levado, vais a obtener esta delicia de reyes para sorprender a los peques y los no tan peques de la casa.

INGREDIENTES

Para la masa madre

- 40 ml de leche entera.
- 5 g de levadura fresca.
- 70 g de harina de fuerza.

Para la masa normal

- 40 ml de leche entera.
- 50 g de mantequilla.
- 15 g de levadura fresca.
- 250 g de harina de fuerza.
- 1 huevo.
- 70 g de azúcar glasé.
- 40 g de miel.

- Ralladura de limón.
- Ralladura de naranja.
- 15 ml de agua de azahar.
- 1 pizca de sal.

Para la crema pastelera

- 3 huevos.
- 60 g de maizena.
- 180 g de azúcar.
- 750 ml de leche entera.
- Piel de un limón.
- Canela en rama.

Para el almíbar

- 100 ml de agua.
- 100 g de azúcar.
- Media naranja.

Ornamentación

- Huevo para pintar.
- Fruta escarchada.
- Azúcar humedecido.

DE FORMA TRADICIONAL

Las cantidades arriba indicadas dan lugar a un roscón de reyes de un tamaño bien proporcionado para 8 comensales. Os aconsejo que el día antes de hornear dejéis hecha la crema pastelera, el almíbar y el roscón ya con su forma dada para que leve durante toda la noche, ya que es muy importante respetar los tiempos de reposo para que aumente su tamaño.

ELABORACIÓN

1. Lo primero de todo que vamos a hacer es la crema pastelera, ya que esta debe permanecer en la nevera unas horas antes de ser

utilizada. Para ello cogemos una cazuela e introducimos en ella la leche junto con la piel de un limón y una rama de canela. Lo llevamos a ebullición a fuego intermedio. Mientras va calentando, en un bol a parte, batimos el azúcar, los huevos y la maizena. Una vez que la leche rompe a hervir retiramos la piel del limón y la rama de canela y añadimos dentro la mezcla del bol. Removemos constantemente hasta que de nuevo hierva y veamos que va adquiriendo textura cremosa. Volcamos la mezcla en un recipiente y tapamos a ras con papel film. Cuando enfríe un poco la llevamos a la nevera unas horas para que vaya espesando.

2. Ahora vamos a elaborar el almíbar para calar el roscón una vez horneado, lo haremos en este instante porque también se debe utilizar en frío. Cogemos una minicazuela e introducimos dentro el agua, el azúcar y la media naranja cortada en rodajas. Lo llevamos a ebullición y una vez que rompa a hervir lo retiramos del fuego. Cuando enfríe un poco lo guardamos en el frigorífico.
3. Tenemos ya elaborada la crema pastelera y el almíbar. Es en este momento cuando comenzamos a hacer la masa. Primero elaboraremos la masa madre, y una vez que la tengamos, con ella formaremos la masa final. Obtener la masa madre es muy sencillo. Templamos la leche en un bol y disolvemos posteriormente la levadura fresca dentro. Añadimos la harina y amasamos con las manos un poco. Hacemos una bola pequeña con la masa y la introducimos en un recipiente con agua templada unos diez minutos. Veremos que pasado este tiempo la masa madre flota en el agua.
4. Ya hemos elaborado la masa madre, ahora vamos a utilizarla para crear la masa del roscón. Calentamos la leche junto con la mantequilla hasta templarla y disolvemos dentro la levadura. Hacemos un volcán con la harina y agregamos en su interior la mezcla anterior, la masa madre y el resto de ingredientes de la masa final. Mezclamos todo poco a poco a mano hasta formar una bola con la masa. La masa aparentemente está algo pegajosa, debemos evitar el exceso de harina extra en lo posible. Una vez que tenemos la bola formada la vamos a dejar reposar dos o tres

horas tapada con un paño en la zona más cálida de la casa.

5. Cuando la masa haya reposado el tiempo suficiente vamos a volver a mezclarla un poco con las manos para sacarle los gases. Después la boleamos bien como una pelota. Con un dedo hacemos un agujero en el centro y le vamos dando forma de donut grande poco a poco de manera manual. Debemos de hacerlo amplio, teniendo en cuenta que en el tiempo de reposo al que le vamos a someter de nuevo tiene que doblar su volumen y en el horno posteriormente crecerá más. Cuanto mas amplio mejor mantendremos el agujero del medio abierto en el horno. Colocamos el roscón en la bandeja sobre papel sulfurizado y lo dejamos reposar varias horas dentro del horno apagado. Yo recomiendo que se quede toda la noche levando para hornearlo al día siguiente por la mañana (preferiblemente el de su consumo).
6. Transcurridas varias horas veremos que la masa del roscón ha aumentado su tamaño. Por lo tanto, vamos a comenzar a pintarlo de huevo con una brocha y colocarle la fruta escarchada de forma distribuida por encima (aquí podemos aprovechar la naranja en rodajas del almíbar). Una vez que lo tenemos listo lo vamos a llevar al horno a 170° unos 20 minutos. Un truco cuando vamos pillados de tiempo y la masa no subió lo suficiente en el reposo es introducirla un rato en el horno a 50° hasta que aumente lo suficiente, sacarla, poner el horno a 170 ° y cuando esté caliente volver a meterla el tiempo estipulado. Y otro consejo para mantener bien el agujero del centro y que no se nos cierre es meter una flanera de horno pequeña en el centro durante el horneado.
7. Una vez que el roscón está horneado lo dejamos enfriar un poco y después con un cuchillo de sierra lo abrimos por la mitad. Cogemos la crema pastelera, la removemos un poco para que este algo blanda y rellenamos una manga con boquilla rizada o lisa con ella . Distribuimos la crema por la base de la parte de abajo del roscón y lo tapamos con la parte de arriba.
8. Ahora que tenemos relleno el roscón vamos a darle un baño con una brocha con el almíbar que tenemos reservado calando por encima poco a poco. Así le aportaremos sabor y brillo. En un

vaso mezclamos un poco de azúcar con unas gotas de agua para humedecerlo y podemos repartirlo también por encima para culminar con un toque de nieve. Después de todo este proceso de elaboración ya tenemos listo nuestro roscón de reyes para su consumo. Si queremos añadir alguna sorpresita por dentro yo aprovecho para camuflarla dentro de la crema pastelera en el momento de extenderla.

CON THERMOMIX

A la hora de elaborar el roscón de reyes si tenemos la thermomix podemos agilizar los tiempos de proceso para obtener tanto la crema pastelera, como el almíbar y la masa. Recomiendo crear estos tres elementos el día antes de su consumo para poder dejar que repose la masa toda la noche y proceder al horneado y al montaje al día siguiente por la mañana. Así nos aseguraremos que el esponjado sea suficiente. Las cantidades arriba indicadas dan lugar a un roscón de 8 raciones de tamaño considerable.

ELABORACIÓN

Crema pastelera. Vuelvo a recalcar que es conveniente hacerla con tiempo ya que debe utilizarse cuando se encuentre fría y espesa.

1. Introducimos en la cubeta la leche, la corteza de limón y el palito de canela. Programamos 7 minutos a 90º en velocidad 1. Una vez listo retiramos la corteza y la canela.
2. Añadimos los huevos, el azúcar y la maizena. Mezclamos unos segundos a velocidad 4 y programamos 11 minutos a 90º en velocidad 3 con la mariposa.
3. Vertemos la crema en un bol de cristal y tapamos con film a ras. Dejamos enfriar hasta el día siguiente o unas horas antes de ser utilizada.

Almíbar. Recomiendo al igual que la crema hacerlo con tiempo para utilizarlo una vez que esté frío.

1. Introducimos en la thermo el agua, el azúcar y media naranja en rodajas. Programamos 10 minutos, a 100º en velocidad 1.
2. Una vez que enfríe reservamos en nevera con las rodajas de naranja dentro (nos servirán para adornar el roscón por encima).

Masa madre. Debemos elaborar la masa madre y la final con tiempo suficiente para que leve durante varias horas. Por ello recomiendo dejar el roscón toda una noche reposando una vez que tiene su forma dada.

1. Introducimos en la thermo la leche un minuto y medio a 50º en velocidad 1.
2. Agregamos la levadura y mezclamos 4 segundos en velocidad 1.
3. Añadimos la harina y programamos 45 segundos en modo espiga. Cogemos la masa y con las manos le damos forma redonda. Introducimos la bola en un bol con agua templada unos diez minutos. Pasado este tiempo veremos que la masa madre está flotando en el agua.

Masa final del roscón.

1. Introducimos en la thermo la leche, la mantequilla y la miel 2 minutos a 37º en velocidad 1.
2. Agregamos la levadura y mezclamos 5 segundos en velocidad 4.
3. Añadimos la harina, el azúcar, el huevo, las ralladuras de limón y naranja, el agua de azahar, la sal y la masa madre escurrida y programamos 30 segundos en velocidad espiga.
4. Sacamos la masa en la mesa de trabajo y con las manos la vamos mezclando y boleando. Cuando tengamos hecha una bola definida la dejamos reposar tapada con un paño dos o tres horas en la zona mas cálida de la casa.
5. Una vez reposada la masa vamos a trabajarla de nuevo con las manos para sacarle los gases. La mezclamos una segunda vez y hacemos una nueva bola. Con un dedo hacemos un agujero en el interior y vamos dándole forma de donut grande. Haremos el agujero amplio, dado que hay que tener en cuenta que dobla su volumen durante el segundo levado y vuelve a aumentar en el

horneado. Colocamos el roscón con su forma ya definida sobre papel sulfurizado en la bandeja y lo dejamos reposar dentro del horno apagado unas horas o si es posible una noche entera.

Montaje. Una vez que tenemos la crema pastelera y el almíbar fríos y la masa del roscón ha estado levando durante horas podemos proceder a montar el roscón relleno.

1. Con una brocha pintamos de huevo todo el roscón por la parte superior y vamos distribuyendo fruta confitada al gusto por encima. (Aquí podemos aprovechar la naranja del almíbar).
2. Una vez que lo tenemos listo lo vamos a llevar al horno a 170º unos 20 minutos. Un truco cuando vamos pillados de tiempo y la masa no subió lo suficiente en el reposo es introducirla un rato en el horno a 50º hasta que aumente lo suficiente, sacarla, poner el horno a 170 º y cuando esté caliente volver a meterla el tiempo estipulado. Y otro consejo para mantener bien el agujero del centro y que no se nos cierre es meter una flanera de horno pequeña en el centro durante el horneado.
3. Cuando el roscón esté horneado lo dejamos enfriar un poco y después con un cuchillo de sierra lo abrimos por la mitad. Cogemos la crema pastelera, la removemos un poco para que este algo blanda y rellenamos una manga con boquilla rizada o lisa con ella . Distribuimos la crema por la base de la parte de abajo del roscón y lo tapamos con la parte de arriba.
4. Ahora que tenemos relleno el roscón vamos a darle un baño con una brocha con el almíbar que tenemos reservado calando por encima poco a poco. Así le aportaremos sabor y brillo. En un vaso mezclamos un poco de azúcar con unas gotas de agua para humedecerlo y podemos repartirlo también por encima para culminar con un toque de nieve. Si le vamos a agregar alguna sorpresita y la haba yo suelo camuflarlas entre la crema pastelera cuando la extiende. Así de fácil obtenemos nuestro propio roscón de reyes.

Podéis seguirme si os apetece en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>