

Coca de San Juan rellena de crema de galleta Lotus

Se acerca la noche más mágica del año, la noche de San Juan, donde se celebra una gran fiesta acompañada de un dulce muy especial, la coca de San Juan. La que hoy te presentamos es una coca creativa con un relleno de crema de galleta Lotus ¿Te vas a poder resistir? ¡¡Feliz verbena !!



120 min.



8 personas



Alta



0,45€/Pax

Ingredientes

Para la masa:

- 500 gr de harina fuerza
- 125 gr de azúcar
- 1 huevo batido
- 12 gr de sal
- 12 gr de canela molida
- 1 ralladura de limón
- 180 gr de [mantequilla Président Profesional](#)
- 50 gr de levadura fresca
- 100 gr de [leche entera Président Profesional](#)
- 50 gr de piñones para decorar
- 20 gr de pistachos para decorar

Para la crema de galleta Lotus

- 400ml de [nata fresca 35% Président Profesional](#)
- 500 gr de [Mascarpone Galbani Professionale](#)
- 150 gr de azúcar
- 300 gr de crema de galleta Lotus

Preparación

Elaboración de la masa:

- Añadir todos los ingredientes por el orden indicado en un recipiente y amasar.
- Mientras se va amasando, incorporar la leche tibia lentamente.
- Amasar durante 15 minutos hasta que adquiera una textura elástica.
- Dejar reposar la masa 15 minutos tapándola con un tramo.
- Estirarla con un rodillo y darle forma ovalada.
- Pintarla con huevo y añadir los piñones.
- Colocar en una bandeja y dejar fermentar hasta que se doble su volumen (aprox. 30 minutos).
- Hornear a 180 °C durante 20-25 minutos.

Elaboración del relleno:

- En una montadora de varilla añadir el mascarpone Galbani, la crema Lotus y el azúcar.
- Montar hasta que esté bien mezclado.
- Añadir la nata y montar durante unos 3 minutos.
- Añadir la mezcla en una manga para rellenar la coca.

Montaje de la coca:

- Con un cuchillo de sierra, abrir la coca por la mitad.
- Con la ayuda de la manga pastelera, repartir el relleno de crema de galleta Flor de Lotus.
- Cerrar la coca y decorar con el resto del relleno.
- Añadir unas galletas Lotus para decorar la coca.



Passione per la qualità, dal 1882*