

Sdeli

SdeliBrioche

Recetario de Cocas



Su historia...

La coca es una masa de pastelería típicamente hecha y consumida en la costa mediterránea española. Se preparan y consumen en toda España, principalmente en Cataluña, Aragón Oriental, la Comunidad Valenciana, las Islas Baleares y Andorra.

Respecto a su origen teórico, según Eliana Thibant, la coca se inventa gracias al aprovechamiento de la masa de pan que no se había hinchado. En vez de desechar esta masa, las amas de casa la cocían plana, azucarándola habitualmente y sirviéndola de postre.

Pruébala... combina sabor y tradición...

Indice

Receta Base

Receta Gourmet

Coca Puro Chocolate

Coca Frutos Rojo y Yogurt

Coca Praliné

Coca Tropical

Coca Carrot Cake

Coca Delicius

Receta Base

INGREDIENTES

COCA BASE

SdeliBrioche	1000 gr.
Harina 250W	1000 gr.
Levadura CR Sucra	120 gr.
Agua	800 gr.

CREMA BASE

Sdelicrem Deluxe	400 gr.
Agua	1000 gr.



PROCESO DE ELABORACIÓN

COCA BASE

1. Amasar hasta la correcta formación de la malla glutinica.
2. Formar y fermentar
3. Decorar con crema base y fruta confitada
4. Hornear a 190°C

CREMA BASE

1. En la batidora con el accesorio barillas batir durante 5 min.
2. Reposar 5 min.
3. Batir 1 min y utilizar

Receta Gourmet

INGREDIENTES

COCA GOURMET

SdeliBrioche	1000 gr.
Harina 250W	1000 gr.
Levadura CR Sucra	120 gr.
Agua	500 gr.
Ron	200 gr.
Zumo Naranja	100 gr.

CREMA GOURMET

Sdelicrem Deluxe	400 gr.
Leche	1000 gr.



PROCESO DE ELABORACIÓN

COCA GOURMET

1. Amasar hasta la correcta formación de la malla glutinica.
2. Formar y fermentar
3. Decorar con crema base y fruta confitada
4. Hornear a 190°C

CREMA BASE

1. En la batidora con el accesorio barillas batir durante 5 min.
2. Reposar 5 min.
3. Batir 1 min y utilizar

Coca Puro Chocolate

INGREDIENTES

COCA BASE

SdeliBrioche	1000 gr.
Harina 250W	1000 gr.
Levadura CR Sucra	120 gr.
Agua	860 gr.
Cacao en Polvo	100 gr.

CREMA BASE

Sdelicrem Deluxe	400 gr.
Leche	1000 gr.
Cobertura 70%	350 gr.



PROCESO DE ELABORACIÓN

COCA BASE

1. Amasar hasta la correcta formación de la malla glutinica.
2. Formar y fermentar
3. Pintar con huevo y espolvorear con azúcar
4. Hornear a 190°C
5. A la salida del horno esparcir chips de chocolate

CREMA BASE

1. En la batidora con el accesorio barillas, batir durante 5 min.
2. Reposar 5 min.
3. Batir 1 min. y utilizar
4. Mezclar con el chocolate fundido

Coca Frutos Rojo y Yogurt

INGREDIENTES

COCA FRUTOS ROJOS

SdeliBrioche	1000 gr.
Harina 250W	1000 gr.
Levadura CR Sucra	120 gr.
Agua	500 gr.
Pulpa Frutos Rojos	300 gr.
Frutos Rojos Congelados	c/s

CREMA YOGURT

Sdelicrem Deluxe	400 gr.
Agua	600 gr.
Yogurt Natural	600 gr.



PROCESO DE ELABORACIÓN

COCA FRUTOS ROJOS

1. Amasar hasta la correcta formación de la malla glutinica.
2. Formar y fermentar
3. Pintar con huevo
4. Hornear a 190°C

CREMA BASE

1. En la batidora con el accesorio barillas batir durante 5 min.
2. Reposar 5 min.
3. Batir 1 min y utilizar

Coca Praliné

INGREDIENTES

COCA ALMENDRAS

SdeliBrioche	1000 gr.
Harina 250W	1000 gr.
Levadura CR Sucra	120 gr.
Agua	800 gr.
Almendra Cubitos	c/s

CREMA PRALINÉ

Crema Base	600 gr.
Mantequilla	300 gr.
Praliné	150 gr.
Ron	50 gr.



PROCESO DE ELABORACIÓN

COCA ALMENDRAS

1. Amasar hasta la correcta formación de la malla glutinica.
2. Formar y fermentar
3. Añadir trozos de crumble, avellanas y almendras enteras
4. Hornear a 190°C

CREMA PRALINÉ

1. Montar la crema con la mantequilla
2. Incorporar el praliné
3. Añadir el ron

Coca Tropical

INGREDIENTES

COCA DE COCO

SdeliBrioche	1000 gr.
Harina 250W	1000 gr.
Levadura CR Sucra	120 gr.
Agua	400 gr.
Agua de Coco	400 gr.
Coco Deshidratado	c/s

CREMA CHOCOLATE

Sdelicrem Deluxe	400 gr.
Pulpa de Piña	500 gr.
Agua	500 gr.
Coco Rallado	c/s



PROCESO DE ELABORACIÓN

COCA DE COCO

1. Amasar hasta la correcta formación de la malla glutinica
2. Formar y fermentar
3. Añadir trozos de crumble, avellanas y almendras enteras
4. Hornear a 190°C

CREMA CHOCOLATE

1. En la batidora con el accesorio barillas batir durante 5 min.
2. Reposar 5 min.
3. Batir 1 min y utilizar

Coca Carrot Cake

INGREDIENTES

COCA CARROT CAKE

SdeliBrioche	1000 gr.
Harina 250W	1000 gr.
Levadura CR Sucra	120 gr.
Agua	800 gr.
Zanahoria rallada	400 gr.
Gengibre	c/s
Canela	c/s

CREMA DE QUESO

Crema Base	1000 gr.
Queso de Untar	600 gr.



PROCESO DE ELABORACIÓN

COCA ALMENDRAS

1. Amasar hasta la correcta formación de la malla glutinica.
2. Formar y fermentar
3. Pintar con huevo
4. Hornear a 190°C

CREMA DE QUESO

1. En la batidora con el accesorio barillas mezclar y montar

Coca Delicius

INGREDIENTES

COCA GOURMET

SdeliBrioche	1000 gr.
Harina 250W	1000 gr.
Levadura CR Sucra	120 gr.
Agua	500 gr.
Ron	200 gr.
Zumo de Naranja	100 gr.

CREMA DE LIMÓN

Sdelicrem Deluxe	400 gr.
Agua	500 gr.
Zumo de Limón	500 gr.



PROCESO DE ELABORACIÓN

COCA GOURMET

1. Amasar hasta la correcta formación de la malla glutinica
2. Formar y fermentar
3. Pintar con huevo y esparcir crumble
4. Hornear a 190°C

CREMA DE LIMÓN

1. En la batidora con el accesorio barillas batir durante 5 min.

RELLENO DE COCA

1. Esparcir una fina capa de praliné cujiente de nueces de pecan
2. Escudillar con boquilla rizada la crema de limón
3. Dispones de puntos de merengue italiano
4. Decorar según imagen

Sdeli

AB MAURI

C/ Levadura, 5

14710—Villarrubia (Córdoba)

Tel. 902 360 677 | 957 327 001

pedidos@abmauri.com | www.abmauri.es