



# Rosca de Reyes



This very popular and traditional bread celebrates "Three Kings Day," also known as the Twelfth Night. It is the custom in Mexico and most of Latin America that the children receive presents on the twelfth night after Christmas (Jan. 6). On that evening, the sweet bread ring, called Rosca de Reyes, is served to all. A small toy baby, symbolizing the baby Jesus, is placed inside the bread. The person who is served the piece containing the toy baby has the honor of hosting next year's party. This sweet bread is made using our Trigal Dorado Bizcocho Mix and the traditional flavors of orange and cinnamon. The bread ring is also garnished with glazed fruit, or Visnaga and dried figs.

*Este es un pan tradicional muy popular con el que se celebra el Día de los Reyes o La Duodécima Noche. Es la costumbre en México y la mayor parte de América Latina que los niños reciban regalos en la duodécima noche después de la Navidad (Ene. 6). Esa noche se sirve para todos la rosca de pan dulce llamada Rosca de Reyes. Dentro del pan se oculta un juguetito en forma de bebé el cual simboliza al niño Jesús. A la persona que se le sirva el pedazo que tiene el muñequito, tiene el honor de preparar la fiesta del año siguiente. Este pan dulce se hace usando nuestra mezcla Trigal Dorado Bizcocho Mix y los sabores tradicionales de naranja y canela. La rosca se decora con fruta cristalizada o acitrón e higos secos.*



# Authentic & Traditional

## ROSCA DE REYES



### INGREDIENTS / INGREDIENTES

- 5 lb Trigal Dorado Bizcocho Mix
- 4 oz Butter or Margarine / *Mantequilla o Margarina*
- 3 oz Trigal Dorado Fresh Yeast / *Levadura Fresca*
- 1 oz Westco Pure Orange Emulsion
- 2 lb Water / *Agua*

### DIRECTIONS

1. Mix together on medium speed until smooth and well-developed, approximately 7-8 minutes (medium speed is 3rd speed on a 4-speed mixer). Dough temperature should be 82-85°F. Rest for 15-20 minutes.
2. Divide or scale into 2 pound pieces and form into rings as shown, placing two on a full sheet pan.
3. Proof or let the rings rise to 3/4 size; then brush with a medium strength egg wash (1 part egg to 1 part water). Decorate with alternating colors of Trigal Dorado Candy Citrons and Orange Peel. Figs in Brine or strips of white pasta can also be used.
4. Bake at 375-380°F until golden in color, approximately 25 minutes.

### PROCEDIMIENTO

1. Mezclar juntos a media velocidad hasta que estén suaves y bien desarrollados, aproximadamente 7-8 minutos (velocidad media es la 3era. velocidad en una batidora de 4 velocidades). La temperatura de la masa debe ser de entre 82-85°F. Dejar reposar de 15-20 minutos.
2. Dividir o pesar en porciones de 2 libras y formar óvalos, colocando dos en una charola de hoja completa.
3. Dejar fermentar o dejar que las rosca se esponjen a 3/4 del tamaño final, luego aplicar un barniz mediano de huevo (1 parte de huevo por 1 parte de agua). Decorar alternando colores con acitrones cristalizados y cáscara de naranja Trigal Dorado. Se pueden usar higos en salmuera o tiras de pasta blanca.
4. Hornear a 375-380°F hasta que tengan un color dorado, aproximadamente 25 minutos.

ITEM #	ITEM DESCRIPTION	PACK SIZE
30782	Bizcocho Mix	50 lb
12237	Westco Pure Orange Emulsion	1 gal
35179	Fresh Yeast	25 / 1 lb
02711	Rosca de Reyes Babies	1 M
13835	Candy Citrons White	5 kg
13837	Candy Citrons Red	5 kg
13838	Candy Citrons Green	5 kg
13839	Orange Peel	5 kg
35182	Figs in Brine	5 kg
10344	Full Rosca de Reyes Boxes	25 ct
10357	Half Rosca de Reyes Boxes	50 ct
10403	Quarter Rosca de Reyes Boxes	50 ct

You can count on Trigal Dorado for:

Authenticity  
Consistency  
Versatility

Puedes contar con Trigal Dorado para:

Autenticidad  
Consistencia  
Versatilidad

**BAKEMARK**

866.232.8575 | [www.bakemarkusa.com](http://www.bakemarkusa.com)

Authentic Taste. We Deliver.®