

N

NOVAGEL

Recetario

MIX GRANDI OCCASIONI



mix Grandi
Occasioni


IREKS

mix Grandi
OCCASIONI

El mix con el sabor de Italia

MIX GRANDI OCCASIONI es un mix de pastelería de IREKS especialmente creado para elaborar una gran variedad de dulces típicos italianos.

En combinación con los aromas de 33 DREIDOPPEL, se obtienen los elaborados más sabrosos.



RECETAS

N
NOVAGEL

33 à la
Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com


IREKS

MIX GRANDI OCCASIONI:

Selección de recetas

Índice de elaborados

Panettone clásico, de chocolate y avellana, con chocolate y naranja

El **panettone**, procedente de Milán, es el dulce más característico de la Navidad.

Más allá de las leyendas, se cree que el panettone tuvo su origen en la Navidad de 1495, en la mesa del Duque Ludovico il Moro: como postre de un banquete, se sirvió el "panis quidam acinis uvae confectus", un pan horneado con pasas. Este dulce le gustó tanto al Duque que felicitó al cocinero que lo inventó, Antonio "Toni". De esta manera, el "pan de Toni" pasó a llamarse "panettone". Con el tiempo, la receta ha adoptado otras variantes; en la actualidad, el panettone se elabora incluso con drops de chocolate.

Pandolce

El **pandolce** es un dulce tradicional de la Liguria, concretamente, de la ciudad de Génova. Por lo general, se elabora para Fin de Año, aunque cada vez está más presente en todo tipo de fiestas y ocasiones especiales.

Colomba

La **colomba** es el dulce italiano más característico de Pascua; evoca a la paloma de la paz y al inicio de la primavera.

Bisciola

La **bisciola** es el dulce típico de la Navidad y fiestas especiales de Valtellina. Se caracteriza por ser rico en frutos secos y muy aromático. Es un postre clásico de la cocina tradicional italiana.

Veneziana

La **veneziana** es un dulce que representa, junto al panettone, la expresión navideña de la Lombardía. Es una buena opción para aquellos a los que no les gusta la fruta confitada.

Pandoro

El **pandoro** (*pane d'oro*) es un dulce tradicional de Verona, ciudad del norte de Italia. Su forma es similar al conocido pandolce, pero al igual que la veneziana, no tiene ni frutas secas ni confitadas.



IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

Panettone

con MIX GRANDI OCCASIONI y 33 DREIDOPPEL

Primera masa

MIX GRANDI OCCASIONI	13,200 kg
Harina de trigo de fuerza (W350)	1,200 kg
Levadura	0,240 kg
Agua	6,200 kg
Total	20,840 kg

Segunda masa

Primera masa	20,840 kg
Harina de trigo de fuerza (W350)	1,200 kg
Pasas	4,800 kg
Mantequilla (blanda)	4,400 kg
Yema de huevo	2,000 kg
Miel	1,300 kg
ORANGEAT (Piel de naranja)	1,200 kg
Azúcar	1,000 kg
ZITRONAT – SUKKADE (Piel de cidra)	0,800 kg
AROMA PANETTONE	0,200 kg
Total	37,740 kg

Proceso de elaboración

Primera masa

- Amasar los ingredientes a 1ª velocidad durante 8 minutos, añadiendo la mitad del agua, y 8 minutos a 2ª velocidad, añadiendo el resto gradualmente hasta obtener una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque: 180 minutos a 32 °C y 75% H.R. (el volumen tiene que multiplicarse por 4).

Segunda masa

- Amasar la primera masa, la harina, el azúcar y la miel a 1ª velocidad durante 8 minutos, añadiendo las yemas gradualmente.
- Amasar a 2ª velocidad 8 minutos más, añadiendo primero el aroma y, posteriormente, la mantequilla en varias veces hasta obtener una masa fina y homogénea.
- Al final del amasado, añadir las pasas y la fruta y amasar a 1ª velocidad 2 minutos hasta mezclar completamente.
Es muy importante que la temperatura del relleno sea igual a la de la masa.
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque durante 90 minutos a 32 °C y 75% H.R.

Proceso final

- División y pesado:
 - Piezas de 0,540 kg para panettone de 0,500 kg
 - Piezas de 0,820 kg para panettone de 0,750 kg
 - Piezas de 1,070 kg para panettone de 1,000 kg

RECETAS

33 à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com


IREKS

- Formar bolas con el cierre hacia abajo y poner en los moldes correspondientes.
- Fermentar hasta que llegue al borde del molde, unos 150 – 180 minutos aprox. a 32 °C y 75% H.R.
- Dejar 20 minutos fuera de la cámara para que se forme una ligera piel.
- Dar un corte en cruz y poner un trozo pequeño de mantequilla en el centro.

Cocción

- 180 °C para horno de pisos y 170 °C para horno de aire:
 - 35 – 40 minutos para panettone de 0,500 kg
 - 45 – 50 minutos para panettone de 0,750 kg
 - 50 – 55 minutos para panettone de 1,000 kg
- En todos los casos, abrir el tiro tras $\frac{3}{4}$ partes de la cocción y bajar la temperatura 20 °C.
- El panettone cocido debe tener una temperatura interna de 94 – 96 °C.
- Tras 8 horas de enfriado, proceder a su embolsado.
- Las piezas de más de 0,500 kg se tienen que “pinchar” con agujas de acero y enfriar boca abajo.

mix Grandi
Occasioni



33 à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com


IREKS

Panettone de chocolate y avellana con MIX GRANDI OCCASIONI y 33 DREIDOPPEL

Primera masa

MIX GRANDI OCCASIONI	13,200 kg
Harina de trigo de fuerza (W350)	1,200 kg
Levadura	0,240 kg
Agua	6,200 kg
Total	20,840 kg

Segunda masa

Primera masa	20,840 kg
Harina de trigo de fuerza (W350)	1,200 kg
Azúcar	1,200 kg
Miel	1,300 kg
Yema de huevo	1,600 kg
Agua	0,500 kg
PASTA CREME DE CACAO	1,200 kg
PASTA AVELLANA CON TROZOS	0,700 kg
Mantequilla (blanda)	2,500 kg
Drops de chocolate	4,000 kg
Total	35,040 kg

Glasa de decoración

Azúcar	1,500 kg
Almendra en polvo	1,500 kg
EISAN	0,100 kg
Agua (aprox.)	0,700 kg
Total	3,800 kg

- Batir el agua y EISAN, añadiendo el azúcar gradualmente.
- Tras montar, añadir la almendra en polvo y mezclar.

Proceso de elaboración

Primera masa

- Amasar los ingredientes a 1ª velocidad durante 8 minutos, añadiendo la mitad del agua, y 8 minutos a 2ª velocidad, añadiendo el resto gradualmente hasta obtener una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque: 180 minutos a 32 °C y 75% H.R. (el volumen tiene que multiplicarse por 4).

Segunda masa

- Amasar la primera masa, la harina, el azúcar, la miel y el agua a 1ª velocidad durante 8 minutos, añadiendo las yemas gradualmente.
- Amasar a 2ª velocidad durante 8 minutos. A medio amasado, añadir primero las pastas y, posteriormente, la mantequilla en varias veces hasta obtener una masa fina y homogénea.
- Al final del amasado, añadir los drops de chocolate y amasar a 1ª velocidad hasta mezclar completamente.

RECETAS

33 a la Dreiboppel

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com


IREKS

- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque durante 90 minutos a 32 °C y 75% H.R.

Proceso final

- División y pesado:
 - Piezas de 0,520 kg para panettone de 0,500 kg
 - Piezas de 0,780 kg para panettone de 0,750 kg
 - Piezas de 1,020 kg para panettone de 1,000 kg
- Formar bolas con el cierre hacia abajo y poner en los moldes correspondientes.
- Fermentar hasta que llegue a un cm del borde del molde, unos 150 – 180 minutos aprox. a 32 °C y 75% H.R.
- Dejar 20 minutos fuera de la cámara para que se forme una ligera piel.
- Con una manga pastelera con boquilla plana, cubrir la pieza con la glasa (unos 0,050 kg de glasa por pieza).
- Decorar con almendras laminadas crudas y azúcar bolado.
- Finalmente, espolvorear con azúcar en polvo.

Cocción

- 180 °C para horno de pisos y 170 °C para horno de aire:
 - 35 – 40 minutos para panettone de 0,500 kg
 - 45 – 50 minutos para panettone de 0,750 kg
 - 50 – 55 minutos para panettone de 1,000 kg
- En todos los casos, abrir el tiro tras $\frac{3}{4}$ partes de la cocción y bajar la temperatura 20 °C.
- El panettone cocido debe tener una temperatura interna de 94 – 96 °C.
- Tras 8 horas de enfriado, proceder a su embolsado.
- Las piezas de más de 0,500 kg se tienen que “pinchar” con agujas de acero y enfriar boca abajo.

mix Grandi
Occasioni



33 à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com


IREKS

Panettone con chocolate y naranja

con MIX GRANDI OCCASIONI y 33 DREIDOPPEL

Primera masa

MIX GRANDI OCCASIONI	13,200 kg
Harina de trigo de fuerza (W350)	1,200 kg
Levadura	0,240 kg
<u>Agua</u>	<u>6,200 kg</u>
Total	20,840 kg

Segunda masa

Primera masa	20,840 kg
Harina de trigo de fuerza (W350)	1,200 kg
Mantequilla (blanda)	4,400 kg
Drops de chocolate	3,500 kg
Yema de huevo	2,000 kg
ORANGEAT (Piel de naranja)	1,600 kg
Miel	1,300 kg
Azúcar	1,000 kg
ORAPERL	0,150 kg
<u>AROMA PANETTONE</u>	<u>0,100 kg</u>
Total	36,090 kg

Proceso de elaboración

Primera masa

- Amasar los ingredientes a 1ª velocidad durante 8 minutos, añadiendo la mitad del agua, y 8 minutos a 2ª velocidad, añadiendo el resto gradualmente hasta obtener una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque: 180 minutos a 32 °C y 75% H.R. (el volumen tiene que multiplicarse por 4).

Segunda masa

- Amasar la primera masa, la harina, el azúcar, ORAPERL y la miel a 1ª velocidad durante 8 minutos, añadiendo las yemas gradualmente.
- Amasar a 2ª velocidad 8 minutos más, añadiendo primero el aroma y, posteriormente, la mantequilla en varias veces hasta obtener una masa fina y homogénea.
- Al final del amasado, añadir los drops de chocolate y la fruta y amasar a 1ª velocidad 2 minutos hasta mezclar completamente.
Es muy importante que la temperatura del relleno sea igual a la de la masa.
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque durante 90 minutos a 32 °C y 75% H.R.

Proceso final

- División y pesado:
 - Piezas de 0,540 kg para panettone de 0,500 kg
 - Piezas de 0,820 kg para panettone de 0,750 kg
 - Piezas de 1,070 kg para panettone de 1,000 kg

- Formar bolas con el cierre hacia abajo y poner en los moldes correspondientes.
- Fermentar hasta que llegue al borde del molde, unos 150 – 180 minutos aprox. a 32 °C y 75% H.R.
- Dejar 20 minutos fuera de la cámara para que se forme una ligera piel.
- Dar un corte en cruz y poner un trozo pequeño de mantequilla en el centro.

Cocción

- 180 °C para horno de pisos y 170 °C para horno de aire:
 - 35 – 40 minutos para panettone de 0,500 kg
 - 45 – 50 minutos para panettone de 0,750 kg
 - 50 – 55 minutos para panettone de 1,000 kg
- En todos los casos, abrir el tiro tras $\frac{3}{4}$ partes de la cocción y bajar la temperatura 20 °C.
- El panettone cocido debe tener una temperatura interna de 94 – 96 °C.
- Tras 8 horas de enfriado, proceder a su embolsado.
- Las piezas de más de 0,500 kg se tienen que “pinchar” con agujas de acero y enfriar boca abajo.

mix Grandi
OCCASIONI



33 à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com


IREKS

Pandolce

con MIX GRANDI OCCASIONI y 33 DREIDOPPEL

Primera masa

MIX GRANDI OCCASIONI	13,200 kg
Harina de trigo de fuerza (W350)	1,200 kg
Mantequilla (blanda)	1,200 kg
Huevo	0,400 kg
Levadura	0,240 kg
Agua	5,600 kg
Total	21,840 kg

Segunda masa

Primera masa	21,840 kg
Harina de trigo de fuerza (W350)	1,200 kg
Pasas	8,000 kg
ZITRONAT – SUKKADE (Piel de cidra)	1,600 kg
Azúcar	1,200 kg
Mantequilla (blanda)	1,000 kg
Piñones	1,000 kg
Huevo	0,800 kg
CITROPERL	0,060 kg
AROMA ANÍS	0,050 kg
Total	36,750 kg

Proceso de elaboración

Primera masa

- Amasar los ingredientes a 1ª velocidad durante 10 minutos. Durante los primeros 5 minutos, amasar MIX GRANDI OCCASIONI, la harina, la levadura, y $\frac{3}{4}$ del líquido total (agua + huevo). Durante los 5 minutos restantes, añadir gradualmente el resto de líquido hasta obtener una masa fina y elástica.
- Amasar a 2ª velocidad durante 5 minutos más. Tras los 2 primeros minutos, añadir la mantequilla y amasar hasta obtener una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque: 120 minutos a 32 °C y 75% H.R.

Segunda masa

- Amasar la primera masa, la harina, los aromas y $\frac{3}{4}$ partes del huevo a 1ª velocidad durante 12 minutos. Cuando se haya absorbido el huevo, añadir el resto gradualmente.
- Amasar a 2ª velocidad 5 minutos. Tras los 2 primeros minutos, añadir la mantequilla y el azúcar, y amasar hasta obtener una masa fina y homogénea.
- Una vez finalizado el amasado, añadir las pasas y los piñones, y mezclar completamente. **Es muy importante que la temperatura del relleno sea igual a la de la masa.**
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Reposo en bloque: 90 minutos a 32 °C y 75% H.R.

RECETAS

33 à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com


IREKS

Proceso final

- Dividir porciones del peso deseado, bolear y poner directamente sobre la bandeja con papel de horno.
- Fermentar durante 120 minutos a 32 °C y 75% H.R.
- Dejar 20 minutos fuera de la cámara para que se forme una ligera piel.
- Cortar la parte superior de la pieza en forma de triángulo.

Cocción

- 180 °C para horno de pisos y 170 °C para horno de aire (siempre con el tiro abierto): 30 – 35 minutos (para piezas de 0,500 kg).
- El pandolce cocido debe tener una temperatura interna de 94 – 96 °C.
- Tras 8 horas de enfriado, proceder a su embolsado.

mix Grandi
Occasioni



RECETAS

33 à la
Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com


IREKS

Colomba

con MIX GRANDI OCCASIONI y 33 DREIDOPPEL

Primera masa

MIX GRANDI OCCASIONI	13,200 kg
Harina de trigo de fuerza (W350)	1,200 kg
Levadura	0,240 kg
Agua	6,000 kg
Total	20,640 kg

Segunda masa

Primera masa	20,640 kg
Harina de trigo de fuerza (W350)	1,200 kg
ORANGEAT (Piel de naranja)	6,000 kg
Mantequilla (blanda)	4,200 kg
Yema de huevo	2,000 kg
Miel	1,500 kg
Azúcar	1,200 kg
TRISAN	0,100 kg
ORAPERL	0,120 kg
Total	36,960 kg

Glasa de decoración

Azúcar	3,000 kg
Almendra en polvo	3,000 kg
PASTA ALMENDRAS DE VIENA	0,300 kg
EISAN	0,200 kg
Agua (aprox.)	1,400 kg
Total	7,900 kg

- Batir el agua y EISAN, añadiendo el azúcar gradualmente.
- Tras montar, añadir el aroma y la almendra en polvo y mezclar.

Proceso de elaboración

Primera masa

- Amasar a 1ª velocidad durante 3 minutos y 6 minutos a 2ª velocidad hasta obtener una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque: 120 minutos a 32 °C y 75% H.R. (el volumen tiene que multiplicarse por 4).

Segunda masa

- Amasar la primera masa, la harina, el azúcar, la miel y los aromas a 1ª velocidad durante 12 minutos. Tras los primeros 6 minutos, añadir las yemas poco a poco hasta obtener una masa homogénea.
- Amasar a 2ª velocidad 8 minutos, añadiendo la mantequilla en varias veces hasta obtener una masa fina y elástica.
- Al final del amasado, añadir ORANGEAT y mezclar completamente. **Es muy importante que la temperatura del relleno sea igual a la de la masa.**
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 90 minutos a 32 °C y 75% H.R.

RECETAS

33 à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com


IREKS

Proceso final

- División, pesado y boleado para colombas de 0,500 kg:
 - Piezas de 0,275 kg para el cuerpo.
 - Piezas de 0,185 kg para las alas.
- Alargar ligeramente las dos masas, poner en el centro del molde la pieza de las alas y encima, en forma de cruz, la pieza del cuerpo.
- Fermentar hasta que llegue al borde del molde, 120 – 150 minutos a 32 °C y 75% H.R.
- Con una manga pastelera con boquilla plana, cubrir la pieza con la glasa (0,090 – 0,100 kg de glasa por pieza).
- Decorar con almendras crudas con piel y azúcar bolado.
- Finalmente, espolvorear con azúcar en polvo.

Cocción

- 180 °C para horno de pisos y 170 °C para horno de aire: 30 – 35 minutos (piezas de 0,500 kg).
- En ambos casos, abrir el tiro tras 20 minutos de cocción.
- La colomba cocida debe tener una temperatura interna de 94 – 96 °C.
- Tras 8 horas de enfriado, proceder a su embolsado.

mix Grandi
OCCASION



RECETAS

33 à la
Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com


IREKS

Bisciola

con MIX GRANDI OCCASIONI y 33 DREIDOPPEL

Primera masa

MIX GRANDI OCCASIONI	13,200 kg
Harina de trigo de fuerza (W350)	1,200 kg
Levadura	0,240 kg
Agua	6,000 kg
Total	20,640 kg

Segunda masa

Primera masa	20,640 kg
Harina de trigo de fuerza (W350)	1,200 kg
Higos secos	6,400 kg
Pasas	4,800 kg
Nueces	4,000 kg
Huevo	3,200 kg
ZITRONAT – SUKKADE (Piel de cidra)	2,400 kg
Avellanas	2,400 kg
Mantequilla (blanda)	2,000 kg
Miel	0,800 kg
TRISAN	0,150 kg
Agua	0,800 kg
Total	48,790 kg

Proceso de elaboración

Primera masa

- Amasar MIX GRANDI OCCASIONI, la harina, la levadura y $\frac{3}{4}$ del agua a 1ª velocidad durante 7 minutos. Cuando se haya absorbido, añadir el resto gradualmente. Amasar a 2ª velocidad 5 minutos más hasta obtener una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque: 120 minutos a 32 °C y 75% H.R.

Segunda masa

- Amasar la primera masa, la harina, el aroma y la mitad del huevo a 1ª velocidad durante 10 minutos. Cuando se absorba completamente, añadir gradualmente el resto del huevo hasta obtener una masa homogénea.
- Amasar a 2ª velocidad 10 minutos y añadir la miel. Cuando se haya absorbido, añadir gradualmente la mantequilla hasta obtener una masa fina y homogénea.
- Una vez finalizado el amasado, añadir las frutas y amasar a 1ª velocidad hasta mezclar completamente. **Es muy importante que la temperatura del relleno sea igual a la de la masa.**
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque: 90 minutos a 32 °C y 75% H.R.

RECETAS

33 à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com


IREKS

Proceso final

- Dividir la masa en porciones del peso deseado, bolear y poner directamente en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante 120 minutos a 32 °C y 75% H.R.
- Hacer un corte en la superficie de la pieza.

Cocción

- 180 °C para horno de pisos y 170 °C para horno de aire (con el tiro abierto): 30 – 35 minutos (piezas de 0,500 kg).
- La bisciola cocida debe tener una temperatura interna de 94 – 96 °C.
- Tras 8 horas de enfriado, proceder a su embolsado.

mix Grandi
Occasioni



33 à la
Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com


IREKS

Veneziana

con MIX GRANDI OCCASIONI y 33 DREIDOPPEL

Primera masa

MIX GRANDI OCCASIONI	13,200 kg
Harina de trigo de fuerza (W350)	1,200 kg
Levadura fresca	0,240 kg
Agua	6,000 kg
Total	20,640 kg

Segunda masa

Primera masa	20,640 kg
Harina de trigo de fuerza (W350)	1,000 kg
Mantequilla (blanda)	4,000 kg
Yema de huevo	1,500 kg
Miel	1,200 kg
Azúcar	0,800 kg
AROMA PANETTONE	0,150 kg
Total	29,290 kg

Glasa de decoración

Azúcar	3,000 kg
Almendra en polvo	3,000 kg
PASTA ALMENDRAS DE VIENA	0,300 kg
EISAN	0,200 kg
Agua (aprox.)	1,400 kg
Total	7,900 kg

- Batir el agua y EISAN, añadiendo el azúcar gradualmente.
- Tras montar, añadir el aroma y la almendra en polvo y mezclar.

Proceso de elaboración

Primera masa

- Amasar a 1ª velocidad durante 8 minutos. Durante los primeros 4 minutos amasar MIX GRANDI OCCASIONI, la harina, la levadura y $\frac{3}{4}$ del agua. Durante los siguientes 4 minutos, añadir gradualmente la mitad del agua restante hasta obtener una masa homogénea. Amasar a 2ª velocidad 4 minutos más, añadiendo el resto de agua gradualmente hasta obtener una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque: 120 minutos a 32 °C y 75% H.R.

Segunda masa

- Amasar la primera masa, la harina, el azúcar y la miel a 1ª velocidad durante 12 minutos. Tras los primeros minutos, añadir las yemas gradualmente.
- Amasar a 2ª velocidad 8 minutos más, añadiendo primero el aroma y, posteriormente la mantequilla en varias veces hasta obtener una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 90 minutos a 32 °C y 75% H.R.

RECETAS

33 à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com


IREKS

Proceso final

- Dividir la masa en porciones del peso deseado (0,450 kg para las piezas de 0,500 kg), bolear y poner directamente en el molde con el pliegue hacia abajo.
- Fermentar hasta que llegue al borde del molde, unos 110 – 130 minutos aprox. a 32 °C y 75% H.R.
- Con una manga pastelera con boquilla plana o con un pincel, cubrir la pieza con la glasa de decoración.
- Decorar con almendras crudas con piel y azúcar bolado.
- Finalmente, espolvorear con azúcar en polvo.

Cocción:

- 180 °C para horno de pisos y 170 °C para horno de aire: 35 – 40 minutos (piezas de 0,500 kg).
- Abrir el tiro tras $\frac{3}{4}$ partes de la cocción.
- La veneziana cocida debe tener una temperatura interna de 94 – 96 °C.
- Tras 8 horas de enfriado, proceder a su embolsado.

mix Grandi
Occasioni



33 à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com


IREKS

Pandoro

con MIX GRANDI OCCASIONI y 33 DREIDOPPEL

Primera masa

MIX GRANDI OCCASIONI	13,200 kg
Harina de trigo de fuerza (W350)	2,400 kg
Huevo	3,200 kg
Yema de huevo	3,200 kg
Mantequilla pomada	1,000 kg
Azúcar	0,800 kg
Levadura	0,400 kg
Agua	1,600 kg
Total	25,800 kg

Segunda masa

Primera masa	25,800 kg
Harina de trigo de fuerza (W350)	2,400 kg
Mantequilla (blanda)	6,400 kg
Azúcar	4,000 kg
Huevo	1,200 kg
Manteca de cacao fundida	0,800 kg
TRISAN	0,160 kg
Agua	0,800 kg
Total	41,560 kg

Proceso de elaboración

Primera masa

- Amasar MIX GRANDI OCCASIONI, la harina, la levadura, el agua y $\frac{3}{4}$ del huevo a 1ª velocidad durante 5 minutos. Amasar 15 minutos más, añadiendo gradualmente el resto de huevo y el azúcar. Añadir la mantequilla gradualmente y amasar 15 minutos hasta obtener una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Fermentar unos 150 minutos a 30 °C y 75% H.R. (el volumen tiene que multiplicarse por 4).

Segunda masa

- Amasar la primera masa, la harina, el huevo y el agua a 1ª velocidad durante 15 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Amasar a 2ª velocidad durante 20 minutos, añadiendo el azúcar gradualmente, el aroma, la mantequilla y, por último, la manteca de cacao.
- Temperatura final de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque: 60 minutos a 32 °C y 75% H.R.

Proceso final

- División y pesado:
 - Piezas de 0,540 kg para pandoro de 0,500 kg
 - Piezas de 0,820 kg para pandoro de 0,750 kg
 - Piezas de 1,070 kg para pandoro de 1,000 kg

RECETAS

33 à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com


IREKS

- Formar bolas y poner en los moldes previamente engrasados con el cierre hacia arriba.
- Fermentar 4 horas a 30 °C y 75% H.R. hasta que la parte central sobrepase 2 cm del borde del molde.

Cocción

- 180 °C en horno de pisos y a 170 °C en horno de aire:
 - 30 – 35 minutos para pandoro de 0,500 kg
 - 45 – 50 minutos para pandoro de 0,750 kg
 - 50 – 55 minutos para pandoro de 1,000 kg
- En todos los casos, abrir el tiro tras $\frac{3}{4}$ partes de la cocción.
- Los últimos 10 minutos, bajar la temperatura unos 20 °C.
- El pandoro cocido debe tener una temperatura interna de 94 – 96 °C.
- Tras 8 horas de enfriado, espolvorear con azúcar en polvo antihumedad y proceder a su embolsado.

mix Grandi
Occasioni



RECETAS

33 à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com


IREKS

N

NOVAGEL



33 à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com


IREKS