

SOVITAL-MIX:

selección de recetas

Índice de elaborados

PANES ESPECIALES

- 1/ Baguette de cereales
- 2/ Chapata de cereales
- 3/ Pan de higos, pasas y cereales
- 4/ Panecillos muesli

CATERING

- 5/ Caracolas de cereales
- 6/ Croissants de cereales
- 7/ Crackers de cereales



RECETAS

33 à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edif. 2., baixos
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

Baguette de cereales precocida con SOVITAL-MIX

Harina de trigo	7,500 kg
SOVITAL-MIX	2,500 kg
PREBACK	0,120 kg
Sal	0,090 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	5,800 kg
Total	16,210 kg

Proceso de elaboración

- Amasar hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 300 gr.
- Dejar reposar unos 10 min.
- Formar las baguettes.
- Humedecer, rebozar con IREKS TOPPING y poner en las bandejas de cocción.
- Fermentar 90 minutos aproximadamente a 30 °C y 70% HR.
- Cortar con cuchillo de sierra (la cuchilla se puede atascar).
- Hornear de entrada a 200 °C con vapor, bajando el termostato a 180 °C y cocer durante unos 16 minutos.
- Dejar enfriar y proceder a su congelación y almacenaje.

Cocción final:

- Dejar descongelar unos 30 minutos.
- Cocer a 200° C durante unos 18 minutos.



RECETAS

33 à la
Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edif. 2., bajos
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

Chapata de cereales

con SOVITAL-MIX

Harina de trigo de fuerza	3,500 kg
SOVITAL-MIX	1,500 kg
IREKS UNI-PLUS	0,075 kg
Sal	0,040 kg
Levadura	0,080 kg
Agua (Aprox.)	3,750 kg
Total	8,930 kg

Proceso de elaboración

- Amasar hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 60 minutos.
- Extender sobre tablero y dividir.
- Fermentar 40 minutos aproximadamente a 30 °C y 70% HR.
- Hornear de entrada a 240 °C con vapor, bajando el termostato a 210 °C y cocer durante 40 minutos (según el tamaño de la pieza).



33 à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edif. 2., baixos
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

RECETAS

Pan de higos, pasas y cereales con SOVITAL-MIX

Harina de trigo	4,000 kg
SOVITAL-MIX	2,000 kg
IREKS UNI PLUS	0,060 kg
ANTISCHIM	0,060 kg
Higos secos al vino *	2,000 kg
Pasas al vino *	0,500 kg
Aceite de oliva virgen	0,250 kg
Levadura	0,250 kg
Sal	0,040 kg
Agua	3,600 kg
Total	12,760 kg

*Mezclar las pasas y los higos con 1,500 l de vino tinto y cocer a fuego lento hasta reducir totalmente el líquido.

Proceso de elaboración

- Amasar hasta conseguir una masa homogénea.
- Añadir las pasas y los higos y mezclar a velocidad lenta.
- Temperatura de la masa: 27 °C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 1,200 gr.
- Dejar reposar 20 minutos.
- Formar piezas cortas y anchas.
- Fermentar 70 minutos a 30 °C y 70% HR.
- Cocer con vapor a 240 °C bajando el termostato a 180 °C y cocer durante 90 minutos.



RECETAS

33 à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edif. 2., baixos
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

Panecillos de muesli con SOVITAL-MIX

Harina de trigo	3,000 kg
SOVITAL-MIX	1,000 kg
IREKS UNI-PLUS	0,040 kg
REBACK	0,050 kg
Sal	0,080 kg
Miel	0,150 kg
Mantequilla	0,100 kg
Almendras fileteadas	0,300 kg
Nueces troceadas	0,400 kg
Pasas sultanas	0,500 kg
Orejones troceados	0,400 kg
Levadura	0,160 kg
Agua	2,300 kg
Total	8,480 kg

Proceso de elaboración

- Amasar hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Pesar pastones de 1500 grs.
- Dejar reposar unos 15 minutos.
- Humedecer y rebozar con IREKS TOPPING.
- Dividir sin bolear y poner en bandejas de cocción.
- Fermentar 60 minutos aproximadamente a 30 °C y 70% HR.
- Hornear de entrada a 230 °C con vapor, bajando el termostato a 210 °C y cocer durante 20 minutos.



33 à la
Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edif. 2., bajos
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

RECETAS

Caracolas de cereales

con SOVITAL-MIX

Masa

Harina de trigo	3,500 kg
SOVITAL-MIX	1,500 kg
IDEAL	0,025 kg
Sal	0,035 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	2,800 kg
Total	8,010 kg

Margarina de croissants para pliegues 250 gr por kg de masa.

Relleno

MELLA PETISÚ/CHOUX	0,060 kg
Nata líquida	0,500 kg
Queso Emmental rallado	0,750 kg
Huevos	0,300 kg
Sal, pimentón, pimienta...	C/S
Total	1,610 kg

Proceso de elaboración

- Amasar hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Laminar con tres pliegues sencillos.
- Laminar una “manta” de 25 cm de ancho y 5 mm de grosor.
- Extender el relleno dejando libre 1 cm.
- Recoger formando una barra de unos 5 cm de grosor.
- Humedecer y rebozar con sésamo blanco.
- Poner en bandejas acanaladas y enfriar en congelador.
- Una vez frío, cortar medallones de 1 cm de grosor.
- Fermentar sobre papel 50 minutos a 30 °C y 75% HR.
- Cocer a 210 °C durante unos 20 minutos.



RECETAS

33 à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edif. 2., bajos
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

Croissants de cereales con SOVITAL-MIX

Harina de trigo	3,500 kg
SOVITAL-MIX	1,500 kg
IDEAL	0,025 kg
Sal	0,035 kg
Levadura	0,250 kg
Agua (aprox.)	2,800 kg
Total	8,110 kg

Margarina para pliegues croissant 300 grs por kg de masa.

Proceso de elaboración

- Amasar hasta obtener una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Laminar con tres pliegues sencillos.
- Laminar una "manta" de 5 mm de grosor.
- Cortar triángulos con el tamaño deseado.
- Formar los croissants.
- Humedecer con agua o huevo y rebozar con sésamo.
- Fermentar unos 80 minutos a 30 °C y 75% HR.
- Hornear a 220 °C durante unos 20 minutos.



RECETAS

33 à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edif. 2., baixos
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

Crackers

con SOVITAL-MIX

Masa

Harina de trigo	1,500 kg
SOVITAL-MIX	1,500 kg
Levadura	0,100 kg
Agua (aprox.)	2,100 kg
Margarina de hojaldre (blanda)	0,650 kg
Total	5,850 kg

Relleno y decoración

Copos de avena	a discreción
Linaza	a discreción
Pipas de girasol peladas crudas	a discreción
Queso Emmental	a discreción

Proceso de elaboración

- Amasar todos los ingredientes menos la margarina hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Incorporar la margarina a la masa mezclar a primera velocidad hasta homogeneizar.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C
- Dejar reposar unos 20 minutos.
- Laminar la masa en forma rectangular con un grosor aproximado de 4 – 5 mm, cortar y poner sobre bandejas de horno, ligeramente untadas con mantequilla y espolvoreadas abundantemente con copos de avena.
- Humedecer el lado superior de la masa, y esparcer Linaza*, presionando suavemente con el rodillo.
*Se pueden emplear diversos tipos de semillas (Girasol, Sésamo, Amapola, etc.) o queso Emmental.
- Fermentar unos 30 minutos a 30 °C y 75% HR.
- Pinchar con un rodillo de puntas.
- Cortar la masa en rectángulos de 5 X 10 cm.
- Cocer a 190 °C sin vapor (horno reposado) hasta que queden crujientes aproximadamente 30 minutos.



33 à la Dreidoppel

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edif. 2., baixos
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**