

# Recetario



# Cantucci

## con MELLA ESPELTA CAKE y TRISAN

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
Harina de espelta	0,300 kg
Huevo entero	0,300 kg
Mantequilla (pomada)	0,150 kg
Azúcar	0,050 kg
TRISAN	0,008 kg
<u>Almendras crudas con piel</u>	<u>0,400 kg</u>
Total	2,208 kg

- Poner las almendras en remojo y dejarlas reposar durante 1 hora.

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto las almendras) a 1ª velocidad durante 1 – 2 minutos.
- Añadir las almendras y mezclar.
- Dejar reposar la mezcla en el frigorífico durante 1 hora.
- Dividir piezas de 0,350 kg y formar barras de 55 – 58 cm.
- Aplanar las barras y colocarlas en una bandeja, dejando suficiente separación entre ellas.
- Hornear a 180 – 190 °C durante unos 25 minutos.
- Dejar enfriar las barras. A continuación, cortar porciones de 1,5 cm de grosor, colocarlas en una bandeja y proceder al secado a 150 – 160 °C durante 20 – 25 minutos aprox.
- Embolsar los cantucci en bolsas de papel celofán transparente. Debidamente almacenados, los cantucci se mantienen perfectos un mínimo de 2 meses.



# Cookies de espelta y avena

## con MELLA ESPELTA CAKE, REX AVENA y TRISAN

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
REX AVENA	0,250 kg
Mantequilla	0,750 kg
Azúcar moreno	0,300 kg
Harina	0,250 kg
TRISAN	0,005 kg
Agua	0,150 kg
<hr/> Total	<hr/> 2,705 kg

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta hasta formar una masa.
- Dividir piezas de 0,400 kg y formar barras de 4 cm de diámetro y 40 cm de longitud con la ayuda de un papel. Congelar.
- Cortar discos de 1 cm de grosor y rebozar con REX AVENA.
- Cocer a 180 °C durante 15 minutos.



**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**

RECETAS

# Cake de espelta y avellana

## con MELLA ESPELTA CAKE y FOND ROYAL AVELLANA

### Masa

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
Agua	0,400 kg
<b>Total</b>	<b>1,800 kg</b>

### Crema de avellanas

Nata semi-montada	1,000 kg
FOND ROYAL AVELLANA	0,200 kg
Agua	0,250 kg
<b>Total</b>	<b>1,450 kg</b>

- Mezclar FOND ROYAL AVELLANA con el agua y añadir poco a poco la nata semi-montada.

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de la masa en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en moldes para cake.
- Cocer a 180 °C durante 15 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, escudillar la crema de avellanas, enfriar y decorar.



# Cookies de espelta con MELLA ESPELTA CAKE

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
Mantequilla	0,750 kg
Harina de espelta	0,500 kg
Azúcar moreno	0,300 kg
Agua (aprox.)	0,150 kg
<b>Total</b>	<b>2,700 kg</b>

## Relleno

Almendra fileteada	0,200 kg
Drops de chocolate	0,200 kg
Arándanos rojos	0,200 kg
Pistachos	0,150 kg
<b>Total</b>	<b>0,750 kg</b>

## Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a 1ª velocidad durante 5 minutos hasta obtener una masa homogénea.
- Añadir el relleno y mezclar hasta homogeneizar (se puede emplear cualquier otro tipo de relleno como drops de chocolate, crocanti, etc.).
- Dividir en porciones de 0,450 kg.
- Reposar la mezcla unos 30 minutos en frío.
- Formar barras de 4 cm de diámetro y 40 cm de longitud.
- Reposar unos 60 minutos en frío (se puede congelar o mantener en nevera durante varios días).
- Cortar discos de 1 cm de grosor y colocarlos en una bandeja con papel para hornear.
- Cocer a 180 °C 12 – 15 minutos.



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**

# Pastel de espelta con melocotón

## con MELLA ESPELTA CAKE, LA VÉNUS y 33 DREIDOPPEL

### Masa

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
PASTA MELOCOTÓN	0,100 kg
Agua	0,400 kg
<b>Total</b>	<b>1,900 kg</b>

### Compota de melocotón

Melocotón	0,500 kg
Azúcar	0,200 kg
Mantequilla	0,050 kg
ÁCIDO DE FRUTAS	C/S
<b>Total (aprox.)</b>	<b>0,750 kg</b>

- Cocer ligeramente en el microondas.

### Crema pastelera

LA VÉNUS	0,400 kg
Agua	1,000 kg
<b>Total</b>	<b>1,400 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a 1ª velocidad durante 5 minutos.
- Extender toda la masa en un molde.
- Esparcir la compota de melocotón por encima.
- Cocer a 180 °C durante 25 – 30 minutos.
- Una vez frío, decorar con la crema pastelera, melocotón (también se puede emplear albaricoque), engelatinar y rayar con BLITZ FONDANT.



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



# Cookies de espelta y limón

## con MELLA ESPELTA CAKE

MELLA ESPELTA CAKE	2,000 kg
Mantequilla	1,500 kg
Harina de espelta	1,000 kg
Agua / leche	0,300 kg
<b>Total</b>	<b>4,800 kg</b>

### Relleno

Granillo crocanti	0,500 kg
Piel de limón troceada	0,500 kg
Drops de chocolate	0,300 kg
<b>PASTA LIMÓN</b>	<b>0,060 kg</b>
<b>Total</b>	<b>1,360 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a 1ª velocidad durante 5 minutos hasta obtener una masa homogénea.
- Dividir la masa en 3 partes iguales.
- Añadir a cada porción el relleno deseado y mezclar.
- Dividir en porciones de 0,450 kg.
- Reposar la mezcla unos 30 minutos en frío.
- Formar barras de 4 cm de diámetro y 40 cm de longitud.
- Reposar unos 60 minutos en frío (se puede congelar o mantener en nevera durante unos días).
- Cortar discos de 1 cm de grosor y colocarlos en una bandeja con papel para hornear.
- Cocer a 180 °C 12 – 15 minutos.
- Si se desea, decorar con chocolate o fondant.



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**

# Cake de espelta y café

## con MELLA ESPELTA CAKE y 33 DREIDOPPEL

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
PASTA LATTE MACCHIATO / MOCCA	0,080 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
Agua	0,400 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,880 kg

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a 1ª velocidad durante 5 minutos.
- Extender toda la masa en un molde de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 40 – 45 minutos.
- Girar sobre una rejilla con papel y dejar enfriar.
- Cubrir con una capa muy fina de BLANCOLADINO aromatizado con PASTA LATTE MACCHIATO o PASTA MOCCA y poner a enfriar en la nevera.
- Volver a cubrir con BLANCOLADINO aromatizado y peinar.
- Finalmente, decorar con un poco de SCHOKOLADINO.



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**



# Cake de cereales

con MELLA ESPELTA CAKE y CORN PEPP

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
CORN PEPP	0,250 kg
MELLA TRIEB	0,010 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
Huevo	0,100 kg
Agua	0,550 kg
<hr/> Total	<hr/> 2,310 kg

## Topping para decorar

IREKS TOPPING	0,100 kg
BIENETTA	0,050 kg
<hr/> Total	<hr/> 0,150 kg

## Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a 1ª velocidad durante 5 minutos.
- Extender toda la masa en un molde de 60 x 20 cm.
- Espolvorear con abundante topping.
- Cocer a 180 °C durante 40 – 45 minutos.
- Dejar enfriar y cortar las porciones del tamaño deseado.



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**

# Barritas energéticas de espelta con MELLA ESPELTA CAKE y BIENETTA

Receta para 1 molde de 60 x 20 cm

## Mezcla "Fitness"

Pasas sultanas	0,112 kg
Granillo de almendra tostado	0,100 kg
Semillas de girasol tostadas	0,100 kg
Orejones troceados (albaricoque)	0,075 kg
<u>Agua a 30 °C</u>	<u>0,075 kg</u>
Total	0,462 kg

- Dejar macerar 30 minutos.

## Masa

MELLA ESPELTA CAKE	0,750 kg
Mezcla "Fitness"	0,462 kg
Aceite vegetal (colza)	0,300 kg
Huevo	0,090 kg
<u>Agua</u>	<u>0,300 kg</u>
Total	1,902 kg

## Topping

BIENETTA	0,050 kg
Semillas de girasol	0,050 kg
<u>Sésamo</u>	<u>0,050 kg</u>
Total	0,150 kg

RECETAS



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



Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 3 minutos.
- Extender y alisar la masa en un molde rectangular de 60 x 20 cm.
- Espolvorear con el topping.
- Cocer a 180 °C unos 25 minutos.
- Una vez frío, cortar piezas individuales. Si se desea, cubrir la base con chocolate.

Estas barritas se pueden conservar en nevera durante varios días.

100 g de barritas energéticas de espelta contienen de media\*:

Valor energético: 1831 kJ / 439 kcal

Grasas: 26,6 g

de las cuales saturadas: 3,1 g

Hidratos de carbono: 39,6 g

de los cuales azúcares: 24,5 g

Fibra alimentaria: 3,3 g

Proteínas: 8,4 g

Sal: 0,6 g

\* La cobertura de chocolate no está incluida.



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 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