

Recetario

REX KORN



REX KORN:

Selección de recetas

Índice de elaborados

PANES ESPECIALES

1/ Pan de cereales oscuro

2/ Pan de molde

CATERING

3/ Caracolas de cereales

4/ Croissants de cereales

5/ Pan de corteza crujiente con cereales



ÍNDICE

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

Pan de cereales oscuro con REX KORN

Harina de trigo de media fuerza	3,000 kg
REX KORN	3,000 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	3,600 kg
Total	9,750 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 15 minutos.
- Dividir y bolear porciones de 0,500 kg aprox.
- Reposo tras bolear unos 35 minutos.
- Formar piezas cortas y anchas.
- Humedecer y rebozar con sésamo blanco.
- Fermentar unos 80 minutos a 32 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 230 – 240 °C con vapor, bajando a 210 °C durante 45 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

Pan de molde

con REX KORN

Harina de trigo	2,800 kg
REX KORN	2,000 kg
IREKS TOAST MIX 10%	0,200 kg
Aceite de oliva	0,150 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	2,850 kg
Total	8,150 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Dividir y bolear porciones de 0,400 kg.
- Dejar reposar unos 20 minutos.
- Formar las piezas, rebozar con sésamo y colocar 2 piezas por molde.
- Fermentar hasta alcanzar $\frac{3}{4}$ partes del volumen del molde.
- Hornear con vapor a 210 – 220 °C.
- Cocer durante unos 30 – 35 minutos.
- Dejar enfriar unas 2 horas.
- Cortar y envasar.



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

Caracolas de cereales

con REX KORN

Harina de trigo de media fuerza	3,500 kg
REX KORN	1,500 kg
Sal	0,035 kg
IDEAL	0,025 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	2,800 kg
Total	8,010 kg

Margarina para pliegues: 0,250 kg por kg de masa.

Relleno

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

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes 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 IREKS TOPPING.
- 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% H.R.
- Cocer a 210 °C durante unos 20 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

Croissants de cereales

con REX KORN

Harina de trigo de media fuerza	3,500 kg
REX KORN	1,500 kg
Sal	0,035 kg
IDEAL	0,025 kg
Levadura	0,250 kg
Agua (aprox.)	2,800 kg
Total	8,110 kg

Margarina para pliegues: 250 – 300 g por kg de masa.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar unos 10 minutos entre pliegues.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor.
- Cortar triángulos del tamaño deseado.
- Formar los croissants.
- Humedecer y rebozar con IREKS TOPPING o sésamo blanco.
- Fermentar unos 60 minutos.
- Cocer a 220 °C durante unos 20 minutos con un poco de vapor.



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

Pan de corteza crujiente con cereales

con REX KORN

Harina de trigo de fuerza	2,500 kg
REX KORN	2,500 kg
PREBACK	0,100 kg
Sal	0,040 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	4,500 kg
Total	9,790 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes con 3,000 kg de agua, añadiendo el resto de agua poco a poco hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque 150 – 180 minutos sin humedad.
- Extender la masa sobre la mesa enharinada y cortar las piezas del tamaño deseado.
- Colocar las piezas sobre bandejas con papel de horno.
- Cocer sobre solera y, si es posible, sin bandeja pero manteniendo el papel, a 260 °C durante 12 minutos.



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



IREKS