

# Recetario

# SINGLUPLUS



# Base de pizza sin gluten con SINGLUPLUS

SINGLUPLUS	10,000 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
Impulsor	0,200 kg
Levadura	0,400 kg
Agua (aprox.)	8,500 kg
<b>Total</b>	<b>19,500 kg</b>

## Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Dividir en piezas de 0,250 – 0,300 kg.
- Bolear piezas redondas con almidón.
- Aplanar/alargar las piezas, ponerlas en un tapiz y perforar la superficie.
- Fermentar durante 30 minutos a 32 °C y 75% H.R.
- Cocer a 210 °C durante unos 14 minutos.
- Una vez frías congelar y almacenar.

**SINGLUPLUS**



**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

  
**IREKS**

# Pan sin gluten con SINGLUPLUS

SINGLUPLUS	10,000 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
Levadura	0,400 kg
Agua (18 – 20 °C, aprox.)	8.800 kg
<b>Total</b>	<b>19,600 kg</b>

## Proceso de elaboración\*

- Amasar los ingredientes 2 minutos a velocidad lenta y 6 minutos a velocidad rápida hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 °C
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg.
- Formar las piezas en el formato deseado (pan de molde, “chusco”, etc.).
- Fermentar durante 40 – 45 minutos en cámara de fermentación.
- Hornear a 240 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 40 – 45 minutos.

\* No usar huevo o productos a base de huevo, leche o productos lácteos derivados.

## SINGLUPLUS



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

**IREKS**

# Fajitas sin gluten

## Con SINGLUPLUS

SINGLUPLUS	10,000 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
Impulsor	0,200 kg
Levadura	0,400 kg
Agua (aprox.)	8,500 kg
<b>Total</b>	<b>19,500 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Laminar la masa a un grosor de 3 - 5 mm
- Dividir con un cortapastas piezas redondas de 24 cm de diámetro.
- Fermentar a 32 °C y 75% H.R. durante 30 minutos
- Cocer a 260 °C durante 2 minutos.

**SINGLUPLUS**



**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

  
**IREKS**

# Grissini sin gluten

## Con SINGLUPLUS

SINGLUPLUS	5,000 kg
Azúcar	0,400 kg
Aceite vegetal	0,500 kg
Sésamo tostado	0,600 kg
Levadura	0,600 kg
Agua (aprox.)	2,450 kg
<b>Total</b>	<b>9,550 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea
- Temperatura de la masa: 30 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos.
- Dividir piezas de 0,035 kg.
- Estirar y alargar piezas del tamaño deseado.
- Poner en bandejas de horno con papel.
- Fermentar a 32 °C y 75% H.R. durante 60 minutos
- Cocer a 210 °C durante 12 minutos, bajar el horno a 170 °C y cocer 15 minutos más.

**SINGLUPLUS**



**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

  
**IREKS**

# Pan tigre sin gluten con SINGLUPLUS

SINGLUPLUS	10,000 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
Levadura	0,400 kg
Agua (aprox.)	8,800 kg
<b>Total</b>	<b>19,600 kg</b>

## Topping tigre:

Harina de arroz	1,000 kg
Azúcar	0,100 kg
Levadura	0,025 kg
Aceite vegetal	0,040 kg
Agua caliente	1,000 kg
<b>Total</b>	<b>2,165 kg</b>

- Mezclado: 2 Minutos
- Tiempo de reposo: 20 minutos
- Poner en manga con boquilla plana (o pintar) y dosificar encima del pan justo antes de hornear.

## Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Dividir y bolear cuidadosamente piezas de 0,500 kg.
- Colocar en moldes o en telas enharinadas.
- Fermentar durante 40 – 45 minutos a 32 °C y 75% H.R.
- Aplicar el topping tigre a la superficie del pan con manga o pincel.
- Cocer a 240 °C, bajando a 200 °C con vapor durante 40 - 45 minutos.

## SINGLUPLUS



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**

# Scones sin gluten con SINGLUPLUS

SINGLUPLUS	10,000 kg
Leche	5,600 kg
Aceite vegetal	1,900 kg
Huevo entero	1,700 kg
Azúcar	1,900 kg
Impulsor	0,600 kg
<hr/>	
Pasas	2,000 kg
Total	23,700 kg

## Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes secos 1 minuto. Después añadir los líquidos y amasar durante 1 minuto más o hasta su absorción.
- Temperatura de la masa: 23 – 24 °C.
- Laminar la masa a un grosor de 10 - 12 mm.
- Dividir con un cortapastas piezas redondas y poner en bandejas de horno con papel.
- Cocer a 220 °C durante 25 minutos.

**SINGLUPLUS**



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

  
**IREKS**



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