

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
Total	19,500 kg

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
Total	19,600 kg

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
Total	19,500 kg

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
Total	9,550 kg

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
Total	19,600 kg

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
Total	2,165 kg

- 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