Receitas

REX korn



www.ireks-iberica.com

IREKS

REX KORN:

Seleção de receitas

ÍNDICE

Índice de preparados

1/ Pão de cereais escuro

2/ Pão de forma

3/ Mini chapatas

4/ Croissants de cereais

5/ Caracóis de cereais

7/ Antipasti

9/ Pão de hambúrguer com cereais

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
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

IREKS

Pão de cereais escuro

com REX KORN

RECEITAS

Farinha de trigo de média força	5,000 kg
REX KORN	5,000 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	5,800 kg
Total	16,000 kg

Topping (por peça)

Sésamo branco	0,015 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 27 – 28 ºC.
- Repouso em bloco cerca de 15 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,450 kg.
- Repouso após bolear cerca de 35 minutos.
- Formar peças curtas e largas.
- Humedecer e decorar com sésamo branco.
- Fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 30 ºC e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 230 – 240 ºC (com vapor), baixando para 210 ºC durante 45 minutos.
- Abrir o registo 10 minutos antes de finalizar a cozedura.

REX korn



IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

IREKS

Pão de forma
com REX KORN

Farinha de trigo de força	5,000 kg
REX KORN	5,000 kg
Azeite	0,200 kg
Levedura	0,300 kg
Água	5,300 kg
Total	15,800 kg

Topping

Sêmola de milho amarelo

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 25 ºC.
- Repouso em bloco cerca de 20 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,400 kg.
- Repouso após bolear cerca de 15 minutos.
- Formar peças ligeiramente largas (10 – 12 cm de comprimento), humedecer e decorar com sêmola de milho amarelo.
- Colocar duas peças numa forma de 30 x 10 x 10 cm.
- Fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 30 ºC e 75% H.R.
- Fazer 4 ou 5 cortes transversais em cada peça.
- Cozer de entrada a 230 ºC (com vapor), baixando para 200 ºC durante cerca de 40 minutos.
- Abrir o registo 10 minutos antes de finalizar a cozedura.



RECEITAS

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

Mini chapatas
com REX KORN

Farinha de trigo de média força	5,000 kg
REX KORN	5,000 kg
Azeite	0,200 kg
Levedura	0,300 kg
Água	6,800 kg
Total	17,300 kg

Processo de elaboração

- Amassar todos os ingredientes adicionando a água pouco a pouco até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 26 – 28 ºC.
- Repouso em bloco cerca de 60 minutos.
- Estender a massa sobre tabuleiro com farinha e, se desejar, humedecer com agua e decorar com IREKS-TOPPING (pressionando levemente com as mãos).
- Cortar peças quadradas de 40 g aproximadamente.
- Fermentar cerca de 20 minutos em câmara de fermentação a 30 ºC e 75% H.R.
- Cozer a 230 ºC (com vapor) durante cerca de 20 minutos.
- Abrir o registo 5 minutos antes de finalizar a cozedura.



RECEITAS

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

Croissants de cereais
com REX KORN

Farinha de trigo de média força	7,000 kg
REX KORN	3,000 kg
IDEAL	0,050 kg
Sal	0,070 kg
Levedura	0,500 kg
Água	5,600 kg
Total	16,220 kg

Margarina para voltas: 0,250 – 0,300 kg por kg de massa.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea (amassadura curta).
- Temperatura da massa: máx. 23 – 24 ºC.
- Dar três voltas simples deixando repousar cerca de 10 minutos entre as voltas.
- Laminar uma "manta" com 5 mm de espessura.
- Cortar triângulos segundo o tamanho desejado.
- Formar os croissants.
- Humedecer e decorar com IREKS-TOPPING ou sésamo branco.
- Fermentar cerca de 60 minutos em câmara de fermentação a 28 ºC e 75% H.R.
- Cozer a 220 ºC durante cerca de 20 minutos com pouco vapor.



RECEITAS

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

Caracóis de cereais
com REX KORN

Farinha de trigo de média força	7,000 kg
REX KORN	3,000 kg
IDEAL	0,050 kg
Sal	0,070 kg
Levedura	0,300 kg
Água (aprox.)	5,600 kg
Total	16,020 kg

Margarina para voltas: 0,250 kg por kg de massa.

Recheio

Queijo Emmental ralado	1,500 kg
Nata líquida	1,000 kg
Ovo	0,600 kg
MELLA CHOUX	0,120 kg
Sal, pimentão, pimenta, etc.	C/S
Total (aprox.)	3,220 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea (amassadura curta).
- Temperatura da massa: máx. 23 – 24 ºC.
- Dar três voltas simples deixando repousar 10 minutos entre as voltas.
- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura.
- Cortar tiras de 25 x 50 cm.
- Estender uma camada fina de recheio deixando livre 1 cm na parte inferior.
- Enrolar formando uma barra.
- Humedecer e decorar com IREKS-TOPPING.
- Colocar nos tabuleiros canelados e deixar arrefecer no congelador (sem congelar).
- Cortar medalhões de 1 cm de espessura.

RECEITAS

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

IREKS

- Nesta situação, pode-se proceder à congelação para cozer mais tarde.
- Fermentar sobre papel 50 minutos a 28 ºC e 75% H.R.
- Se desejar, decorar com queijo Emmental ralado antes de entrar no forno.
- Cozer a 210 ºC durante cerca de 20 minutos.

REX korn



IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

IREKS

Antipasti
com REX KORN

Receita para 2 formas retangulares de 60 x 20 cm

Massa

Farinha de trigo	0,700 kg
REX KORN	0,300 kg
Sal	0,010 kg
Levedura	0,030 kg
Água a 35 ºC	1,150 kg
Total	2,190 kg

- Misturar os ingredientes em velocidade lenta durante 6 minutos.
- Temperatura da massa: 28 ºC.
- Repouso em bloco: 30 minutos.
- Dividir peças de 0,850 kg.
- Estender a massa nas formas retangulares de 60 x 20 cm com papel de forno.
- Fermentar durante cerca de 45 minutos em câmara de fermentação.
- Polvilhar com queijo ralado, cozer a 240 ºC (com pouco vapor) durante 26 minutos e deixar arrefecer brevemente.
- Fazer um corte transversal, separando a parte inferior da parte superior (este passo pode-se fazer sem problemas mesmo que as peças estejam quentes).

Recheio

Farinha de trigo	0,030 kg
Queijo ralado	0,250 kg
Ovos	0,100 kg
Queijo tipo quark	0,210 kg
Creme azedo	0,210 kg
Curgete	0,350 kg
Beringela	0,150 kg
Salame	0,100 kg
Cebola	0,045 kg
Alho	0,020 kg
Sal	0,020 kg
Pimenta / Noz-moscada	C/S
Total (aprox.)	1,485 kg

- Misturar os ovos, o queijo tipo quark e o creme azedo, adicionar a farinha de trigo e o queijo, e misturar completamente.
- Picar a cebola e o alho, e fritar numa frigideira. Seguidamente, adicionar o curgete e a beringela cortados e alourar ligeiramente.

RECEITAS

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

IREKS

Processo de elaboração final

- Misturar as verduras fritas (incluído o salame cortado em pedaços pequenos) com a massa de queijo quark e temperar a gosto.
- Espalhar o recheio sobre a base de pão, cobrir com a outra parte e cozer a aprox. 180 ºC durante 10 – 15 minutos.

REX korn



IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

IREKS

Pão de hambúrguer com cereais

com REX KORN e IREKS SOFTY PLUS

RECEITAS

Massa

Farinha de trigo de média força	5,000 kg
REX KORN	5,000 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Levedura	0,250 kg
Água	5,400 kg
Total	15,800 kg

Topping

Sésamo branco

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes 4 minutos em velocidade lenta e 8 minutos em velocidade rápida.
- Temperatura da massa: 25 ºC.
- Dividir e bolear empelos de 1,500 kg.
- Repouso após bolear: 20 minutos.
- Dividir e bolear 30 peças de 0,050 kg.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos em câmara de fermentação.
- Polvilhar com sésamo branco.
- Cozer a 250 ºC (com pouco vapor) durante cerca de 10 – 12 minutos.



IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPANHA
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
ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com