RECETARIO

Rex Sarraceno





IREKS

Barras de espelta* y trigo sarraceno**
con DINKELMEHL 630, REX SARRACENO e IREKS BAGUETTE

DINKELMEHL 630	5,500 kg
REX SARRACENO	3,500 kg
Harina de centeno	0,500 kg
IREKS BAGUETTE	0,200 kg
Aceite vegetal	0,150 kg
Levadura	0,250 kg
Agua	6,200 kg
Total	16,300 kg

Topping

REX SARRACENO y harina de centeno (1·1)

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Reposo en bloque: 15 – 20 minutos.
- Dividir piezas de 0,350 kg.
- Formar barras, rebozar con el topping y dejar fermentar en frío hasta el día siguiente.
- Fermentar durante 40 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cortar y cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 25 – 30 minutos. Transcurridos 3 minutos, dejar salir el vapor.



* 71% espelta
** 22% trigo sarraceno
Calculado sobre el total de harina.

Pan de espelta* y trigo sarraceno**
con DINKELMEHL 630 y REX SARRACENO

DINKELMEHL 630	5,000 kg
REX SARRACENO	5,000 kg
Aceite de oliva	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
Agua	6,500 kg
Total	16,850 kg

Topping

REX SARRACENO

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes más tiempo en velocidad lenta que en rápida hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 20 – 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg.
- Reposo tras bolear unos 5 minutos.
- Aplanar las piezas, doblar una esquina sobre la otra y presionar ligeramente.
- Humedecer y rebozar con REX SARRACENO.
- Fermentar con el pliegue hacia abajo durante 70 – 80 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Girar y cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 45 minutos.



* 68% espelta
** 32% trigo sarraceno
Calculado sobre el total de harina.

Pan de Navidad

con DINKELMEHL 630, REX SARRACENO y 33 DREIDOPPEL

DINKELMEHL 630	5,000 kg
REX SARRACENO	5,000 kg
Higos secos	2,000 kg
Pasas	0,750 kg
Nueces	0,750 kg
Avellanas tostadas troceadas	0,750 kg
LEBKUCHEN	0,050 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	6,500 kg
Total	21,000 kg

Topping

Harina de centeno y REX SARRACENO (1·1)

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes más tiempo en velocidad lenta que en rápida hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 35 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg.
- Formar barrotes cortos sin punta, humedecer y rebozar con una mezcla de harina de centeno y REX SARRACENO (1·1).
- Colocar dos piezas en un molde estándar de 30 x 10 x 10 cm sin tapar.
- Fermentar durante 90 – 100 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 45 minutos.



Pan y panecillos de trigo sarraceno* con nueces**

con REX SARRACENO, IREKS UNI PLUS y MASA MADRE ROGGEN

Harina de trigo	4,500 kg
Harina de centeno	1,700 kg
REX SARRACENO	3,800 kg
IREKS UNI PLUS	0,150 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,100 kg
Nueces troceadas	1,000 kg
Linaza	0,400 kg
Aceite de oliva	0,250 kg
Sal	0,080 kg
Levadura	0,180 kg
Agua (aprox.)	7,100 kg
Total	19,260 kg

Topping

REX SARRACENO

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg para pan o de 0,090 kg para panecillos.
- Formar piezas redondas o tipo “chusco”, humedecer y rebozar con REX SARRACENO.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cortar y cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 40 minutos (pan) o 24 minutos (panecillos). Dejar salir el vapor transcurridos 4 minutos desde el inicio de la cocción.



* 23% trigo sarraceno calculado sobre el total de harina.
** 6% nueces calculado sobre el elaborado final.

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 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com

Panecillos de espelta* y trigo sarraceno**
con DINKELMEHL 630, REX SARRACENO y PERFORMANCE PLUS

DINKELMEHL 630	6,500 kg
REX SARRACENO	3,500 kg
PERFORMANCE PLUS	0,050 kg
Aceite de oliva	0,200 kg
Sal	0,060 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	5,900 kg
Total	16,410 kg

Topping
REX SARRACENO y DINKELMEHL 630 (1·1)

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes más tiempo en velocidad lenta que en rápida hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,080 kg.
- Reposo tras bolear: 10 minutos.
- Formar panecillos con la forma deseada, humedecer y rebozar con una mezcla de REX SARRACENO y DINKELMEHL 630 (1·1).
- Fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cortar y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante 20 – 22 minutos.



* 78% espelta
** 22% trigo sarraceno
Calculado sobre el total de harina.

Focaccia de espelta* y trigo sarraceno**
con DINKELMEHL 630, REX SARRACENO y PERFORMANCE PLUS

DINKELMEHL 630	5,000 kg
REX SARRACENO	4,000 kg
Sémola de trigo duro	1,000 kg
PERFORMANCE PLUS	0,030 kg
Aceite de oliva	0,500 kg
Sal	0,040 kg
Levadura	0,250 kg
Agua (aprox.)	6,200 kg
Total	17,020 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes más tiempo en velocidad lenta que en rápida hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de:
  - 0,750 kg para moldes redondos de 26 cm de diámetro,
  - 1,000 kg para bandejas de 60 x 20 cm,
  - 1,400 kg para piezas redondas de 50 cm de diámetro.
- Reposo tras bolear: 10 – 20 minutos.
- Formar y aplanar las piezas hasta llenar completamente los moldes o hasta alcanzar el tamaño deseado.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Pintar con aceite de oliva, marcar la masa clavando los dedos y repartir lonchas de mozzarella, aros de cebolla roja y rodajas de tomate por encima. Aliñar con aceite y sazonar con sal y albahaca.
- Cocer a 230 °C (con poco vapor) durante:
  - 18 minutos para moldes redondos de 26 cm de diámetro,
  - 20 minutos para bandejas de 60 x 20 cm y piezas redondas de 50 cm de diámetro.
- En todos los casos, abrir el tiro 3 minutos antes de finalizar la cocción.



* 73% espelta
** 27% trigo sarraceno
Calculado sobre el total de harina.

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 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com

Focaccia dulce de espelta y trigo sarraceno
con DINKELMEHL 630, REX SARRACENO y MALZPERLE PLUS

Receta para 11 bandejas de 60 x 20 cm

DINKELMEHL 630	2,750 kg
REX SARRACENO	1,750 kg
Sémola de trigo duro	0,500 kg
MALZPERLE PLUS	0,125 kg
Mantequilla	0,350 kg
Miel	0,200 kg
Sal	0,030 kg
Levadura	0,125 kg
Agua (aprox.)	3,100 kg
Total	8,930 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 20 – 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,800 kg.
- Reposo tras bolear: 10 minutos.
- Formar y aplanar las piezas y colocarlas en bandejas de 60 x 20 cm.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Pintar con mantequilla líquida, marcar la masa clavando los dedos y repartir trozos de ciruela, manzana o frutas de temporada por encima. Espolvorear con azúcar y canela, cubrir con crumble y, por último, cubrir con una fina capa de BIENETTA.
- Cocer de entrada a 220 °C, bajando a 210 °C durante 19 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 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com

Paninis de espelta* y trigo sarraceno**
con DINKELMEHL 630, REX SARRACENO y PERFORMANCE PLUS

Mezcla de cebolla y queso

Cebolla roja a dados	1,000 kg
Queso Emmental rallado	0,400 kg
Queso Gouda rallado	0,400 kg
Sal	0,040 kg
Chili	0,012 kg
Comino	0,010 kg
Total	1,862 kg

Masa

DINKELMEHL 630	5,000 kg
REX SARRACENO	4,000 kg
Sémola de trigo duro	1,000 kg
PERFORMANCE PLUS	0,050 kg
Aceite de oliva	0,500 kg
Sal	0,040 kg
Levadura	0,250 kg
Agua (aprox.)	6,200 kg
Total	17,040 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes más tiempo en velocidad lenta que en rápida hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Dividir cuatro pastones, colocar en bandejas engrasadas y guardar en el congelador durante 30 minutos. Después, guardar en la nevera y dejar reposar 8 – 10 horas a 6 – 8 °C. Antes de usar, dejar a temperatura ambiente 1 – 2 horas.
- Extender la masa sobre un tablero cubierto con harina de espelta, cortar piezas rectangulares del tamaño deseado y colocar en bandejas con papel de horno.
- Aplanar ligeramente las piezas, humedecer y esparcir la mezcla de cebolla y queso por encima.
- Fermentar durante unos 15 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 230 °C (con poco vapor) durante 17 – 19 minutos. Abrir el tiro 5 minutos antes de finalizar la cocción.



* 73% espelta
** 27% trigo sarraceno
Calculado sobre el total de harina.

Snacks de espelta* y trigo sarraceno**
con DINKELMEHL 630, REX SARRACENO y PERFORMANCE PLUS

Relleno

Bacon a dados	1,200 kg
Queso Gouda rallado	0,500 kg
Queso Emmental rallado	0,500 kg
Sémola de maíz amarillo	0,200 kg
Sal, pimienta, especias	C/S
Total	2,400 kg

- Mezclar los ingredientes hasta homogeneizar.

Masa

DINKELMEHL 630	6,500 kg
REX SARRACENO	3,500 kg
PERFORMANCE PLUS	0,025 kg
Aceite vegetal	0,200 kg
Sal	0,060 kg
Levadura	0,300 kg
Agua	5,900 kg
Total	16,485 kg

Topping

Queso Gouda rallado	1,000 kg
Queso Emmental rallado	1,000 kg
Sésamo	0,250 kg
Sémola de maíz amarillo	0,200 kg
Sal, pimienta, especias	C/S
Total	2,450 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Laminar con 0,180 kg de mantequilla por kg de masa y dar tres pliegues sencillos dejando reposar unos minutos entre los pliegues.
- Laminar una “manta” de 3 mm de grosor y 36 cm de ancho, humedecer la superficie con agua y extender el relleno uniformemente.
- Plegar por la mitad, presionar ligeramente y cortar tiras de 3,5 cm de ancho.
- Humedecer la superficie de las piezas y rebozar sobre el topping. Enrollar las piezas formando un lazo y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer en horno de aire a 220 °C durante 14 minutos.



* 78% espelta
** 21% trigo sarraceno
Calculado sobre el total de harina.

Caracolas con trigo sarraceno
con REX SARRACENO, MALZPERLE PLUS y MELLA AVELLANA

Masa

Harina de trigo de media fuerza	1,625 kg
REX SARRACENO	0,875 kg
MALZPERLE PLUS	0,015 kg
Azúcar	0,200 kg
Mantequilla	0,125 kg
Sal	0,015 kg
Levadura	0,150 kg
Agua	1,350 kg
Total	4,355 kg

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

Relleno de avellanas

Harina de almendra	0,500 kg
MELLA AVELLANA	3,400 kg
Huevo	0,600 kg
Agua	1,500 kg
Total	6,000 kg

- Mezclar los ingredientes.

Crumble de trigo sarraceno

Harina de trigo	1,100 kg
REX SARRACENO	0,600 kg
Azúcar	1,000 kg
Mantequilla	1,000 kg
Total	3,700 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala 3 minutos hasta conseguir una masa granulada.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar 10 minutos entre pliegues.
- Laminar una “manta” de 3 mm de grosor y cortar tiras de 40 cm de ancho.
- Extender una capa fina de relleno de avellanas dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Colocar en bandejas acanaladas y dejar enfriar en congelador (sin llegar a congelar).
- Cortar medallones de 3,5 cm de grosor. En este punto, se puede proceder a congelar las piezas o procesarlas para su cocción.
- Espolvorear con el crumble de trigo sarraceno y fermentar durante 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 210 °C durante unos 17 minutos. Abrir el tiro 3 minutos antes de finalizar la cocción.



Croissants con trigo sarraceno y crema de chocolate

con REX SARRACENO y MALZPERLE PLUS

Harina de trigo de media fuerza	1,625 kg
REX SARRACENO	0,875 kg
MALZPERLE PLUS	0,015 kg
Azúcar	0,200 kg
Mantequilla	0,125 kg
Sal	0,015 kg
Levadura	0,150 kg
Agua	1,450 kg
Total	4,455 kg

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

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar 10 minutos entre pliegues.
- Laminar una “manta” de 3 mm de grosor y 55 cm de ancho, cortar triángulos de 18 x 12 cm y rellenar con 0,025 kg de crema de chocolate o colocar dos barras de chocolate.
- Formar los croissants, humedecer la superficie y espolvorear con avellanas troceadas.
- Fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 25 °C y 75% H.R.
- Cocer a 210 °C durante unos 17 minutos. Abrir el tiro 3 minutos antes de finalizar la cocción.



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 | 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 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com