

Recetario

REX Korn



Pan de cereales oscuro

con REX KORN

Harina de trigo de media fuerza	5,000 kg
REX KORN	5,000 kg
Levadura	0,200 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>5.800 kg</u>
Total	16,000 kg

Topping (por pieza)

Sésamo blanco	0,015 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 piezas de 0,450 kg.
- Reposo tras bolear unos 35 minutos.
- Formar piezas cortas y anchas.
- Humedecer y rebozar con sésamo blanco.
- Fermentar durante unos 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 230 – 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 45 minutos.
- Abrir el tiro 10 minutos antes de finalizar la cocción.

REX
korn



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 de molde con REX KORN

Harina de trigo de fuerza	5,000 kg
REX KORN	5,000 kg
Aceite de oliva	0,200 kg
Levadura	0,300 kg
Agua	5,300 kg
Total	15,800 kg

Topping

Sémola de maíz amarillo

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,400 kg.
- Reposo tras bolear unos 15 minutos.
- Formar piezas ligeramente alargadas (10 – 12 cm de longitud), humedecer y decorar con sémola de maíz amarillo.
- Colocar dos piezas en un molde de 30 x 10 x 10 cm.
- Fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Hacer 4 o 5 cortes transversales a cada pieza.
- Cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante unos 40 minutos.
- Abrir el tiro 10 minutos antes de finalizar la cocción.

REX
korn



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

Mini chapatas con REX KORN

Harina de trigo de media fuerza	5,000 kg
REX KORN	5,000 kg
Aceite de oliva	0,200 kg
Levadura	0,300 kg
Agua	6,800 kg
<hr/> Total	<hr/> 17,300 kg

Proceso de elaboración

- Amasar todos los ingredientes, añadiendo el agua poco a poco, hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 60 minutos.
- Extender la masa sobre un tablero con harina y, si se desea, humedecer con agua y rebozar con IREKS-TOPPING (presionando levemente con las manos).
- Cortar piezas cuadradas de 40 g aproximadamente.
- Fermentar unos 20 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 230 °C (con vapor) durante unos 20 minutos.
- Abrir el tiro 5 minutos antes de finalizar la cocción.

REX
korn



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

Croissants de cereales

con REX KORN

Harina de trigo de media fuerza	7,000 kg
REX KORN	3,000 kg
IDEAL	0,050 kg
Sal	0,070 kg
Levadura	0,500 kg
Agua	5,600 kg
Total	16,220 kg

Margarina para pliegues: 0,250 – 0,300 kg por kg de masa.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea (amasado corto).
- Temperatura de la masa: máx. 23 – 24 °C.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar unos 10 minutos entre pliegues.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor.
- Cortar triángulos según el tamaño deseado.
- Formar los croissants.
- Humedecer y rebozar con IREKS-TOPPING o sésamo blanco.
- Fermentar unos 60 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R.
- Cocer a 220 °C durante unos 20 minutos con poco vapor.

REX
korn



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

Caracolas de cereales

con REX KORN

Harina de trigo de media fuerza	7,000 kg
REX KORN	3,000 kg
IDEAL	0,050 kg
Sal	0,070 kg
Levadura	0,300 kg
Agua (aprox.)	5,600 kg
Total	16,020 kg

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

Relleno

Queso Emmental rallado	1,500 kg
Nata líquida	1,000 kg
Huevo	0,600 kg
MELLA PETISÚ	0,120 kg
Sal, pimentón, pimienta, etc.	C/S
Total (aprox.)	3,220 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea (amasado corto).
- Temperatura de la masa: máx. 23 – 24 °C.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar 10 minutos entre pliegues.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor.
- Cortar tiras de 25 x 50 cm.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior.
- Enrollar formando una barra.
- Humedecer y rebozar con IREKS-TOPPING.
- Colocar en bandejas acanaladas y dejar enfriar en congelador (sin llegar a congelar).
- Cortar medallones de 1 cm de grosor.

- En este punto, se puede proceder a congelar las piezas o procesarlas para su cocción.
- Fermentar sobre papel 50 minutos a 28 °C y 75% H.R.
- Si se desea, espolvorear con queso Emmental rallado antes de entrar en el horno.
- Cocer a 210 °C durante unos 20 minutos.

REX
korn



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