

# Caracolas de espelta y semillas con REX ESPELTA MIEL

Harina de trigo de media fuerza	5,000 kg
REX ESPELTA MIEL	5,000 kg
IDEAL	0,050 kg
Sal	0,100 kg
Levadura	0,250 kg
Agua (aprox.)	5,700 kg
<b>Total</b>	<b>16,100 kg</b>

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
<b>Total (aprox.)</b>	<b>3,220 kg</b>

## Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: máx. 24 – 25 °C.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar 10 minutos entre pliegues.
- Laminar una “manta” de 25 cm de ancho y 5 mm de grosor, y cortar tiras de 25 x 50 cm.
- Extender una capa fina de relleno, dejando libre 1 cm en la parte inferior y 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.
- Fermentar sobre papel 50 minutos a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 210 °C durante unos 20 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  
Fax: +34 93 691 67 00  
info@ireks-iberica.com  
www.ireks-iberica.com

# Focaccia de espelta

## con REX ESPELTA MIEL

REX ESPELTA MIEL	10,000 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	6,000 kg
<b>Total</b>	<b>16,200 kg</b>

### Mezcla de beicon y queso

Queso rallado	2,350 kg
Beicon cortado a dados	1,750 kg
Guindilla en escamas	0,020 kg
Pimienta negra molida	0,012 kg
<b>Total</b>	<b>4,132 kg</b>

- Mezclar los ingredientes homogéneamente.

### Proceso de elaboración

- La harina de espelta requiere un amasado corto con más tiempo en velocidad lenta que en rápida.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,800 kg (para moldes rectangulares de 60 x 20 cm) o de 0,400 kg para moldes redondos (26 cm de diámetro).
- Formar y colocar las piezas en los moldes.
- Fermentar durante 12 – 15 horas a 5 °C.
- Fermentar unos 60 minutos a 32 °C y 75% H.R.
- Esparcir la mezcla de beicon y queso: 0,400 kg para moldes de 60 x 20 cm y 0,240 kg para moldes redondos.
- Cocer a 230 °C (con vapor) durante 20 – 30 minutos (según la pieza).



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

# Pan de espelta, centeno y semillas

## con REX ESPELTA MIEL y MASA MADRE ROGGEN

Harina integral de centeno	5,000 kg
REX ESPELTA MIEL	5,000 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,150 kg
PANIMALTIN	0,100 kg
Sal	0,100 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	6,500 kg
<b>Total</b>	<b>17,050 kg</b>

### Proceso de elaboración

- La harina de espelta requiere un amasado corto con más tiempo en velocidad lenta que en rápida.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 35 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,750 kg.
- Rebozar bien el cierre con harina de centeno.
- Colocar las piezas con el cierre hacia abajo en maseros y fermentar unos 50 minutos a 32 °C y 75% H.R.
- Girar y cocer a 240 °C (con vapor), bajando a 190 °C durante 50 minutos.

masa  
madre ROGGEN



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 espelta, trigo y semillas con REX ESPELTA MIEL

REX ESPELTA MIEL	7,500 kg
Harina de trigo	2,500 kg
Semillas de girasol tostadas	1,500 kg
Sal	0,050 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	6,200 kg
<hr/> Total	<hr/> 17,950 kg

## Proceso de elaboración

- La harina de espelta requiere un amasado corto con más tiempo en velocidad lenta que en rápida.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 40 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,400 kg.
- Reposo tras bolear unos 20 minutos.
- Formar piezas en formato “chusco”.
- Rebozar con una mezcla del mismo mix y semillas de girasol sin tostar (3 · 1).
- Fermentar unos 60 minutos a 32 °C y 75% H.R.
- Hacer un corte longitudinal.
- Cocer a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 45 minutos.



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**

# Rectángulos de espelta

## con REX ESPELTA MIEL

REX ESPELTA MIEL	8,000 kg
Harina integral de espelta	2,000 kg
Sal	0,040 kg
Levadura	0,180 kg
Agua	6,200 kg
<hr/> Total	<hr/> 16,420 kg

### Proceso de elaboración

- La harina de espelta requiere un amasado corto con más tiempo en velocidad lenta que en rápida.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 15 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 2,400 kg (para divisoras de 30 piezas).
- Cortar sin bolear y rebozar con el mismo mix.
- Colocar dos piezas juntas y cortar en diagonal.
- Fermentar con el corte hacia abajo durante 12 – 15 horas a 5 °C.
- Fermentar unos 30 minutos a 32 °C y 75% H.R.
- Cocer a 230 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 25 – 30 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  
Fax: +34 93 691 67 00  
info@ireks-iberica.com  
www.ireks-iberica.com