

Recetario

MELA **HT**  
**SUPER SOFT**



[www.ireks-iberica.com](http://www.ireks-iberica.com)

  
**IREKS**

# MELLA-HT-SUPERSOFT:

## Selección de recetas

### Índice de elaborados

- 1/ Monkey bread
- 2/ Bocados de manzana y arándanos
- 3/ Berlinas
- 4/ Brioche al estilo francés
- 5/ Hot cross buns
- 7/ Panecillos de leche
- 8/ Estrellas de primavera con frutas del bosque y fresas
- 10/ Hojaldre danés
- 11/ Bienenstich
- 13/ Cake tierno con cereza
- 14/ Pastelitos de streusel
- 16/ Trenzas rellenas
- 17/ Pastel de mantequilla y canela
- 18/ Roscón de Reyes
- 20/ Stollen

**MELLA** **HT**  
**SUPER SOFT**

ÍNDICE

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**

# Monkey bread

## con MELLA-HT-SUPERSOFT

Harina de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Huevo	3,000 kg
Mantequilla	2,500 kg
Azúcar	1,000 kg
Levadura	0,600 kg
Agua (aprox.)	2,000 kg
<b>Total</b>	<b>21,100 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 28 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Laminar una “manta” de 10 mm de grosor.
- Cortar tiras de 2 cm de ancho, pintar con mantequilla fundida y rebozar con una mezcla de canela y azúcar moreno.
- Cortar piezas de 2 cm de grosor y colocarlas en moldes (de muffin, de corona, aros, etc.).
- Pintar de nuevo con mantequilla fundida y esparcir azúcar moreno.
- Fermentar en frío a 10 °C durante 16 – 20 horas.
- Cocer a 200 °C durante 25 – 30 minutos.

MELLA **HT**  
**SUPER,SOFT**



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**



# Bocados de manzana y arándanos con MELLA-HT-SUPERSOFT

Receta para 240 unidades

Harina de trigo	9,500 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Mantequilla / Margarina	0,600 kg
Huevo	1,000 kg
Sémola de trigo duro	0,500 kg
Queso cremoso	0,350 kg
Levadura	0,350 kg
Agua	5,400 kg
Dados de manzana fresca	4,000 kg
Arándanos secos troceados	1,000 kg
Total	24,700 kg

## Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica. Al final del amasado, añadir los dados de manzana y los arándanos secos, y mezclar.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos.
- Dividir piezas de 0,100 kg y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante 55 minutos y pintar con mantequilla líquida.
- Presionar suavemente con los dedos para hacer agujeros en las piezas.
- Cocer a 200 °C (con poco vapor) durante 15 minutos.

MELLA **HT**  
**SUPERSOFT**



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**

# Berlinas

## con MELLA-HT-SUPERSOFT

Harina de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Mantequilla / Margarina	0,550 kg
Huevo	1,750 kg
Levadura	0,300 kg
Agua	1,250 kg
<hr/> Total	<hr/> 9,850 kg

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 27 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Dividir la masa en "pastones" de 1,200 kg (para divisoras de 30 piezas x 40 g) y bolear.
- Reposo en bola: 15 minutos.
- Colocar las piezas en bandejas o telas y aplanar suavemente.
- Fermentar durante 75 minutos a 32 °C y 75% H.R.
- Freír a 170 °C durante 3 – 4 minutos por cada lado y dejar escurrir el aceite.
- Una vez frías, espolvorear con azúcar en polvo antihumedad.

MELLA **HT**  
**SUPER SOFT**



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**

# Brioche al estilo francés

## con MELLA-HT-SUPERSOFT

Harina de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Huevo	3,000 kg
Azúcar	1,000 kg
Levadura	0,600 kg
Agua (aprox.)	2,200 kg
<u>Mantequilla</u>	<u>2,500 kg</u>
Total	21,300 kg

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica. A medio amasado, añadir la mantequilla poco a poco.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Dividir la masa en “pastones” de 1,800 kg (para divisoras de 30 piezas x 60 g) y dejar reposar unos 30 minutos.
- Dividir y bolear las piezas de 60 g.

### Moldes

- Colocar 8 piezas (0,480 kg) en moldes de plum cake, según el tamaño del molde.
- Fermentar durante 16 – 18 horas a 7 °C y 75% H.R.
- Pintar con huevo.
- Cocer a 135 °C durante 35 – 40 minutos.

### Piezas individuales

- Quitar 0,100 kg de masa de cada pieza y formar una “bola”.
- Hacer un agujero en el centro de la pieza y colocar la “bola”.
- Colocar las piezas en moldes individuales metálicos.
- Fermentar durante 16 – 18 horas a 7 °C y 75% H.R.
- Pintar con huevo.
- Cocer a 200 °C durante 15 minutos.

MELLA **HT**  
SUPER,SOFT



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**



# Hot cross buns

## con MELLA-HT-SUPERSOFT y LEBKUCHEN

### Masa

Harina de trigo	2,500 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,500 kg
Huevo	0,250 kg
Mantequilla / Margarina	0,375 kg
Azúcar	0,200 kg
LEBKUCHEN*	0,025 kg
Levadura	0,175 kg
Leche (aprox.)	1,000 kg
<b>Total</b>	<b>5,025 kg</b>

\* Mezcla de especias en polvo

### Relleno

Pasas sultanas**	0,375 kg
Pasas de corinto**	0,375 kg
ORANGEAT / ZITRONAT	0,190 kg
<b>Total</b>	<b>0,940 kg</b>

\*\* Lavadas y escurridas

### Masa para cruces

Harina de trigo floja	0,250 kg
Margarina	0,075 kg
Agua a 50 °C	0,188 kg
<b>Total</b>	<b>0,513 kg</b>

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala.

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes de la masa hasta conseguir una masa fina y elástica. Al final del amasado, añadir el relleno y amasar a velocidad lenta 2 minutos hasta mezclar completamente.  
**Es muy importante que la temperatura del relleno sea igual a la de la masa.**
- Temperatura de la masa: aprox. 27 °C.
- Reposo en bloque unos 15 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 60 g.
- Colocar las piezas en moldes rectangulares engrasados, dejando espacio entre ellas.

RECETAS

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

  
**IREKS**

- Fermentar a 30 °C y 75% H.R. hasta doblar el volumen.
- Transcurridas  $\frac{3}{4}$  partes de la fermentación, pintar con huevo y hacer las cruces con una manga pastelera.
- Cocer a 200 °C durante unos 15 minutos.

MELA **HT**  
**SUPER SOFT**



RECETAS

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

  
IREKS



# Panecillos de leche con MELLA-HT-SUPERSOFT

Harina de trigo	8,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Mantequilla / Margarina	1,000 kg
Azúcar	0,900 kg
Levadura	0,600 kg
Leche	4,900 kg
<hr/> Total	<hr/> 17,400 kg

## Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 27 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Dividir la masa en “pastones” de 2,100 kg (para divisoras de 30 piezas x 70 g) y bolear.
- Formar piezas ligeramente alargadas (tipo panecillo) sin punta y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante 50 minutos, pintar con huevo, cortar varias veces en diagonal y fermentar 60 minutos más.
- Pintar de nuevo.
- Cocer a 210 °C durante 15 – 18 minutos.

MELLA **HT**  
**SUPER SOFT**



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**

# Estrellas de primavera con frutas del bosque y fresas

## con MELLA-HT-SUPERSOFT y LA VÉNUMS

Receta para 180 piezas

### Masa

Harina de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Mantequilla / Margarina	0,500 kg
Huevo	0,250 kg
Levadura	0,300 kg
Agua (aprox.)	2,200 kg
<b>Total</b>	<b>9,250 kg</b>

### Streusel

MELLA COOKIE	0,500 kg
Mantequilla	0,200 kg
<b>Total</b>	<b>0,700 kg</b>

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

### Crema pastelera

Nata	2,000 kg
LA VÉNUMS	1,400 kg
Agua	2,000 kg
<b>Total</b>	<b>5,400 kg</b>

- Mezclar los ingredientes durante aprox. 3 minutos hasta obtener una masa uniforme.

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes de la masa hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: aprox. 26 °C.
- Dividir la masa en "pastones" de 1,500 kg (para divisoras de 30 piezas x 50 g) y dejar reposar unos 10 minutos.
- Dividir y bolear las piezas de 50 g.
- Colocar las piezas en bandejas y dejar reposar unos 15 minutos.
- Aplanar las piezas, marcar con el cortante en forma de estrella y girar las puntas de dentro hacia afuera.
- A continuación, colocar las estrellas en bandejas y dejar fermentar.
- Transcurridas  $\frac{3}{4}$  partes de la fermentación, pintar con huevo y espolvorear con 10 g de streusel en el centro.



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



- Cocer a 200 °C durante 12 – 14 minutos.
- Una vez horneadas, pintar las estrellas con BLITZ FONDANT, dosificar 30 g de crema pastelera en el centro de cada estrella, decorar con la fruta y pintar con NAPPAGE NEUTRO (gelatina).

MELA **HT**  
**SUPER SOFT**



Marcar con el cortante en forma de estrella



Girar las puntas hacia afuera



Espolvorear con 10 g de streusel en el centro



Pintar con BLITZ FONDANT



Añadir 30 g de crema en cada estrella



Decorar con la fruta y pintar con NAPPAGE NEUTRO

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

  
**IREKS**



# Hojaldre danés

## con MELLA-HT-SUPERSOFT

Harina de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Mantequilla / Margarina	0,800 kg
Huevo	0,500 kg
Levadura	0,600 kg
Agua (aprox.)	4,800 kg
<b>Total</b>	<b>18,700 kg</b>

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

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa no muy desarrollada.
- Temperatura de la masa: 15 – 18 °C.
- Dejar reposar la masa en nevera durante 30 minutos.
- Laminar con 0,250 kg de mantequilla o margarina por kg de masa.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar 10 minutos entre pliegues.
- Antes de cortar las piezas, dejar reposar la masa en nevera 40 minutos más.
- Laminar una “manta” de 2,8 mm de grosor y formar piezas de hojaldre al gusto.
- Fermentar las piezas en bandejas con papel de horno unos 60 – 70 minutos.
- Cocer a 200 °C durante unos 20 minutos (según el tamaño de la pieza).
- Dejar enfriar y decorar al gusto.

**MELLA HT  
SUPER SOFT**



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

# Bienenstich

## con MELLA-HT-SUPERSOFT, BIENETTA y LA VÉNUS

Receta para 4 moldes de 60 x 20 cm

### Masa

Harina de trigo	1,350 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,270 kg
Mantequilla / Margarina	0,160 kg
Huevo	0,070 kg
Levadura	0,080 kg
Agua	0,635 kg
<b>Total</b>	<b>2,565 kg</b>

### Topping

BIENETTA	0,600 kg
Almendras laminadas	0,600 kg
<b>Total</b>	<b>1,200 kg</b>

### Crema pastelera

Nata	2,000 kg
LA VÉNUS	1,300 kg
Agua	2,000 kg
<b>Total</b>	<b>5,300 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes de la masa a velocidad lenta 3 minutos y a velocidad rápida 6 minutos hasta conseguir una masa fina.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Dividir la masa en "pastones" de 0,650 kg.
- Extender y alisar la masa en moldes rectangulares de 60 x 20 cm.
- Pinchar la masa para evitar que desarrolle en el horno.
- Fermentar unos 45 minutos a 30 °C y 75% H.R.
- Rociar la masa con agua y espolvorear uniformemente con el topping.

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

- Cocer a 210 °C (con vapor) durante 18 – 20 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, hacer un corte horizontal, aplicar una capa de crema pastelera y cubrir con la parte superior.

MELLA **HT**  
**SUPER SOFT**



RECETAS

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

  
**IREKS**



# Cake tierno con cereza

## con MELLA-HT-SUPERSOFT, PARADISO CEREZA y BIENETTA

Receta para 4 moldes de 60 x 20 cm

### Masa

Harina de trigo	1,750 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,350 kg
Huevo	0,080 kg
Mantequilla / Margarina	0,125 kg
Levadura	0,100 kg
Agua	0,850 kg
<b>Total</b>	<b>3,255 kg</b>

### Topping crocante

BIENETTA	0,100 kg
Almendras laminadas	0,100 kg
<b>Total</b>	<b>0,200 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 27 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Dividir la masa en "pastones" de 0,800 kg y bolear.
- Formar piezas ligeramente alargadas y dejar reposar.
- Extender y alisar la masa en moldes rectangulares de 60 x 20 cm.
- Fermentar durante 40 minutos.
- Con una manga pastelera, dosificar "botones" intercalados de PARADISO CEREZA y mantequilla (previamente atemperada y batida).
- Espolvorear abundantemente con el topping crocante.
- Cocer a 200 °C (con vapor) durante 20 minutos.



MELLA **HT**  
**SUPER SOFT**

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

  
**IREKS**

# Pastelitos de streusel

## con MELLA-HT-SUPERSOFT, MELLA COOKIE y LA VÉNUUS

Receta para 150 unidades

### Masa

Harina de trigo	5,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Mantequilla / Margarina	0,750 kg
Huevo	0,500 kg
Azúcar	0,350 kg
Levadura	0,350 kg
<u>Agua</u>	<u>2,100 kg</u>
Total	10,050 kg

### Crema pastelera

LA VÉNUUS	1,200 kg
<u>Agua</u>	<u>3,000 kg</u>
Total	4,200 kg

### Streusel

MELLA COOKIE	4,000 kg
<u>Mantequilla</u>	<u>1,600 kg</u>
Total	5,600 kg

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

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes de la masa hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Dividir la masa en "pastones" de 2,000 kg (para divisoras de 30 piezas x 65 g), bolear y dejar reposar 10 minutos.
- Laminar una "manta" de 2,5 mm y colocar en bandejas con papel de horno.
- Dosificar 40 g de crema pastelera por pieza y espolvorear con 40 g de streusel.
- Fermentar durante 40 minutos.
- Cocer a 210 °C (con un poco de vapor) durante 15 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

Si se desean consumir en otro momento:

- Tras la fermentación, embolsar las piezas en bolsas de plástico y congelar (hasta 3 meses).
- Sacar del congelador, colocar las piezas en bandejas con papel de horno, dejar descongelar 60 minutos y cocer.

## RECETAS

MEBA **HT**  
**SUPER SOFT**



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**



# Trenzas rellenas

## con MELLA-HT-SUPERSOFT y MELLA AMAPOLA

### Masa

Harina de trigo	7,500 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,500 kg
Mantequilla	1,200 kg
Huevo	0,750 kg
Azúcar	0,450 kg
Levadura	0,600 kg
Agua	3,000 kg
<b>Total</b>	<b>15,000 kg</b>

### Relleno

MELLA AMAPOLA	1,000 kg
Agua	0,900 kg
<b>Total</b>	<b>1,900 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes unos 10 minutos hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg para moldes de 30 x 10 x 10 cm.
- Estirar y aplanar con la ayuda de un rodillo y extender el relleno.
- Enrollar sobre sí mismo y cortar transversalmente.
- Hacer una trenza con las dos tiras y colocar en los moldes.
- Fermentar a 30 °C y 70% H.R. hasta que llegue a  $\frac{3}{4}$  partes del molde.
- Pintar con huevo y espolvorear con azúcar “bolado” o streusel.
- Cocer a 180 – 190 °C durante 40 – 45 minutos.

MELLA **HT**  
**SUPER SOFT**



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**

# Pastel de mantequilla y canela con MELLA-HT-SUPERSOFT

Receta para 2 moldes de 60 x 20 cm

## Masa

Harina de trigo	0,900 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,200 kg
Mantequilla	0,200 kg
Azúcar	0,150 kg
Huevo	0,100 kg
Sal	0,010 kg
Levadura	0,060 kg
Canela	C/S
<u>Leche</u>	<u>0,750 kg</u>
Total (aprox.)	2,370 kg

## Crocante de mantequilla y canela

Mantequilla (tostada)	0,300 kg
Azúcar	0,200 kg
Canela	C/S
Total (aprox.)	0,500 kg

- Hervir la mantequilla hasta tostar y dejar enfriar.
- Una vez fría, añadir el resto de ingredientes y mezclar.

## Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Dividir la masa en "pastones" de 0,900 kg y bolear.
- Formar piezas ligeramente alargadas y dejar reposar.
- Extender y alisar la masa en moldes rectangulares de 60 x 20 cm.
- Fermentar durante 30 minutos.
- Espolvorear abundantemente cada molde con el crocante de mantequilla y canela (0,250 kg de crocante por molde).
- Cocer a 175 °C (con vapor) durante 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

  
**IREKS**

# Roscón de Reyes

con MELLA-HT-SUPERSOFT, LA VÉNUS y  
33 DREIDOPPEL

## Esponja

Harina de trigo de media fuerza	1,500 kg
Levadura	0,250 kg
Agua	0,750 kg
<b>Total</b>	<b>2,500 kg</b>

## Masa

Harina de trigo de media fuerza	3,500 kg
Esponja	2,500 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
Mantequilla	0,650 kg
Huevo	0,800 kg
Azúcar	0,600 kg
CITROPERL	0,050 kg
ORAPERL	0,040 kg
AROMA ANÍS	0,035 kg
Levadura	0,125 kg
Agua	0,700 kg
<b>Total</b>	<b>10,000 kg</b>

## Relleno de crema

LA VÉNUS	0,350 kg
PASTA CANELA	0,002 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,002 kg
Agua o leche	1,000 kg
<b>Total</b>	<b>1,354 kg</b>

## Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas según el tamaño deseado.
- Formar los roscones.
- Pintar con huevo, decorar al gusto y fermentar a 30 °C y 70% H.R.
- Pintar con huevo otra vez y espolvorear con azúcar “bolado” o azúcar en grano ligeramente remojado.

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



- Cocer a 190 – 210 °C (según el tamaño de la pieza) y dejar enfriar.
- Si se desean roscones rellenos, hacer un corte horizontal una vez fríos, aplicar una capa abundante de crema pastelera, nata montada o trufa y cubrir con la parte superior.

MEISA **HT**  
**SUPER SOFT**



RECETAS

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

  
IREKS



# Stollen

## con MELLA-HT-SUPERSOFT y 33 DREIDOPPEL

### Espanja

Harina de trigo de media fuerza	4,000 kg
Levadura	0,600 kg
<u>Leche (templada)</u>	<u>2.200 kg</u>
Total	6,800 kg

- Amasar los ingredientes unos minutos hasta que la masa quede bien ligada.
- Temperatura de la masa: aprox. 28 °C.
- Fermentar unos 30 minutos.

### Masa

Espanja	6,800 kg
Harina de trigo de media fuerza	6,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Mantequilla	2,000 kg
Mazapán en pasta	0,800 kg
Azúcar	0,500 kg
CHRISTSTOLLEN	0,073 kg
ANTISCHIM	0,040 kg
Levadura	0,050 kg
Leche (aprox.)	2,000 kg
Pasas sultanas	5,750 kg
ORANGEAT (piel de naranja)	1,250 kg
ZITRONAT – SUKKADE (piel de limón)	1,250 kg
<u>Almendra troceada o laminada</u>	<u>1,250 kg</u>
Total	29,763 kg

- Macerar las pasas sultanas, ORANGEAT, ZITRONAT y la almendra con 0,200 kg de ron negro y dejar reposar unas horas.

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica. Al final del amasado, añadir los frutos macerados y mezclar a velocidad lenta.
- Temperatura de la masa: 27 °C.
- Dividir y bolear piezas; el peso adecuado es de  $\frac{3}{4}$  partes del volumen del molde o de 0,450 kg sin molde.
- Formar, extender y alisar la masa en moldes de Stollen. Si no se disponen de moldes, formar “barrotos” cortos y marcar con un palo.
- Fermentar durante 30 minutos en cámara de fermentación.
- Cocer de entrada a 190 °C, bajando a 160 °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

- Una vez cocidos, pintar los Stollen con mantequilla clarificada (previamente hervida unos minutos para eliminar el agua), rebozar con azúcar avainillado y dejar enfriar.
- Una vez fríos, espolvorear con azúcar en polvo.

Embolsados, los Stollen pueden conservarse durante 2 – 3 meses.

WIEBA **HT**  
**SUPER SOFT**



RECETAS

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  
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