

Recetario



Cantucci

con MELLA ESPELTA CAKE y TRISAN

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
Harina de espelta	0,300 kg
Huevo entero	0,300 kg
Mantequilla (pomada)	0,150 kg
Azúcar	0,050 kg
TRISAN	0,008 kg
<u>Almendras crudas con piel</u>	<u>0,400 kg</u>
Total	2,208 kg

- Poner las almendras en remojo y dejarlas reposar durante 1 hora.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto las almendras) a 1ª velocidad durante 1 – 2 minutos.
- Añadir las almendras y mezclar.
- Dejar reposar la mezcla en el frigorífico durante 1 hora.
- Dividir piezas de 0,350 kg y formar barras de 55 – 58 cm.
- Aplanar las barras y colocarlas en una bandeja, dejando suficiente separación entre ellas.
- Hornear a 180 – 190 °C durante unos 25 minutos.
- Dejar enfriar las barras. A continuación, cortar porciones de 1,5 cm de grosor, colocarlas en una bandeja y proceder al secado a 150 – 160 °C durante 20 – 25 minutos aprox.
- Embolsar los cantucci en bolsas de papel celofán transparente. Debidamente almacenados, los cantucci se mantienen perfectos un mínimo de 2 meses.



Cookies de espelta y avena

con MELLA ESPELTA CAKE, REX AVENA y TRISAN

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
REX AVENA	0,250 kg
Mantequilla	0,750 kg
Azúcar moreno	0,300 kg
Harina	0,250 kg
TRISAN	0,005 kg
Agua	0,150 kg
<hr/> Total	<hr/> 2,705 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta hasta formar una masa.
- Dividir piezas de 0,400 kg y formar barras de 4 cm de diámetro y 40 cm de longitud con la ayuda de un papel. Congelar.
- Cortar discos de 1 cm de grosor y rebozar con REX AVENA.
- Cocer a 180 °C durante 15 minutos.



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**

RECETAS

Cake de espelta y avellana

con MELLA ESPELTA CAKE y FOND ROYAL AVELLANA

Masa

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
Agua	0,400 kg
Total	1,800 kg

Crema de avellanas

Nata semi-montada	1,000 kg
FOND ROYAL AVELLANA	0,200 kg
Agua	0,250 kg
Total	1,450 kg

- Mezclar FOND ROYAL AVELLANA con el agua y añadir poco a poco la nata semi-montada.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de la masa en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en moldes para cake.
- Cocer a 180 °C durante 15 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, escudillar la crema de avellanas, enfriar y decorar.



Cookies de espelta con MELLA ESPELTA CAKE

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
Mantequilla	0,750 kg
Harina de espelta	0,500 kg
Azúcar moreno	0,300 kg
Agua (aprox.)	0,150 kg
Total	2,700 kg

Relleno

Almendra fileteada	0,200 kg
Drops de chocolate	0,200 kg
Arándanos rojos	0,200 kg
Pistachos	0,150 kg
Total	0,750 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a 1ª velocidad durante 5 minutos hasta obtener una masa homogénea.
- Añadir el relleno y mezclar hasta homogeneizar (se puede emplear cualquier otro tipo de relleno como drops de chocolate, crocanti, etc.).
- Dividir en porciones de 0,450 kg.
- Reposar la mezcla unos 30 minutos en frío.
- Formar barras de 4 cm de diámetro y 40 cm de longitud.
- Reposar unos 60 minutos en frío (se puede congelar o mantener en nevera durante varios días).
- Cortar discos de 1 cm de grosor y colocarlos en una bandeja con papel para hornear.
- Cocer a 180 °C 12 – 15 minutos.



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

Pastel de espelta con melocotón

con MELLA ESPELTA CAKE, LA VÉNUS y 33 DREIDOPPEL

Masa

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
PASTA MELOCOTÓN	0,100 kg
Agua	0,400 kg
Total	1,900 kg

Compota de melocotón

Melocotón	0,500 kg
Azúcar	0,200 kg
Mantequilla	0,050 kg
ÁCIDO DE FRUTAS	C/S
Total (aprox.)	0,750 kg

- Cocer ligeramente en el microondas.

Crema pastelera

LA VÉNUS	0,400 kg
Agua	1,000 kg
Total	1,400 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a 1ª velocidad durante 5 minutos.
- Extender toda la masa en un molde.
- Esparcir la compota de melocotón por encima.
- Cocer a 180 °C durante 25 – 30 minutos.
- Una vez frío, decorar con la crema pastelera, melocotón (también se puede emplear albaricoque), engelatinar y rayar con BLITZ FONDANT.



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



Cookies de espelta y limón

con MELLA ESPELTA CAKE

MELLA ESPELTA CAKE	2,000 kg
Mantequilla	1,500 kg
Harina de espelta	1,000 kg
Agua / leche	0,300 kg
Total	4,800 kg

Relleno

Granillo crocanti	0,500 kg
Piel de limón troceada	0,500 kg
Drops de chocolate	0,300 kg
PASTA LIMÓN	0,060 kg
Total	1,360 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a 1ª velocidad durante 5 minutos hasta obtener una masa homogénea.
- Dividir la masa en 3 partes iguales.
- Añadir a cada porción el relleno deseado y mezclar.
- Dividir en porciones de 0,450 kg.
- Reposar la mezcla unos 30 minutos en frío.
- Formar barras de 4 cm de diámetro y 40 cm de longitud.
- Reposar unos 60 minutos en frío (se puede congelar o mantener en nevera durante unos días).
- Cortar discos de 1 cm de grosor y colocarlos en una bandeja con papel para hornear.
- Cocer a 180 °C 12 – 15 minutos.
- Si se desea, decorar con chocolate o fondant.



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 de espelta y café

con MELLA ESPELTA CAKE y 33 DREIDOPPEL

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
PASTA LATTE MACCHIATO / MOCCA	0,080 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
Agua	0,400 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,880 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a 1ª velocidad durante 5 minutos.
- Extender toda la masa en un molde de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 40 – 45 minutos.
- Girar sobre una rejilla con papel y dejar enfriar.
- Cubrir con una capa muy fina de BLANCOLADINO aromatizado con PASTA LATTE MACCHIATO o PASTA MOCCA y poner a enfriar en la nevera.
- Volver a cubrir con BLANCOLADINO aromatizado y peinar.
- Finalmente, decorar con un poco de SCHOKOLADINO.



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 de cereales

con MELLA ESPELTA CAKE y CORN PEPP

MELLA ESPELTA CAKE	1,000 kg
CORN PEPP	0,250 kg
MELLA TRIEB	0,010 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
Huevo	0,100 kg
Agua	0,550 kg
<hr/> Total	<hr/> 2,310 kg

Topping para decorar

IREKS TOPPING	0,100 kg
BIENETTA	0,050 kg
<hr/> Total	<hr/> 0,150 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a 1ª velocidad durante 5 minutos.
- Extender toda la masa en un molde de 60 x 20 cm.
- Espolvorear con abundante topping.
- Cocer a 180 °C durante 40 – 45 minutos.
- Dejar enfriar y cortar las porciones del tamaño deseado.



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



Barritas energéticas de espelta con MELLA ESPELTA CAKE y BIENETTA

Receta para 1 molde de 60 x 20 cm

Mezcla "Fitness"

Pasas sultanas	0,112 kg
Granillo de almendra tostado	0,100 kg
Semillas de girasol tostadas	0,100 kg
Orejones troceados (albaricoque)	0,075 kg
Agua a 30 °C	0,075 kg
Total	0,462 kg

- Dejar macerar 30 minutos.

Masa

MELLA ESPELTA CAKE	0,750 kg
Mezcla "Fitness"	0,462 kg
Aceite vegetal (colza)	0,300 kg
Huevo	0,090 kg
Agua	0,300 kg
Total	1,902 kg

Topping

BIENETTA	0,050 kg
Semillas de girasol	0,050 kg
Sésamo	0,050 kg
Total	0,150 kg

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



Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 3 minutos.
- Extender y alisar la masa en un molde rectangular de 60 x 20 cm.
- Espolvorear con el topping.
- Cocer a 180 °C unos 25 minutos.
- Una vez frío, cortar piezas individuales. Si se desea, cubrir la base con chocolate.

Estas barritas se pueden conservar en nevera durante varios días.

100 g de barritas energéticas de espelta contienen de media*:

Valor energético: 1831 kJ / 439 kcal

Grasas: 26,6 g

de las cuales saturadas: 3,1 g

Hidratos de carbono: 39,6 g

de los cuales azúcares: 24,5 g

Fibra alimentaria: 3,3 g

Proteínas: 8,4 g

Sal: 0,6 g

* La cobertura de chocolate no está incluida.



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