

Recetario SOVITAL CHÍA



SOVITAL
Chía


IREKS

SOVITAL CHÍA:

Selección de recetas

Índice de elaborados

- 1/ Pan campesino
- 2/ Barrita rústica
- 3/ Chapata
- 4/ Scones
- 5/ Pan de molde con maíz y chía
- 6/ Pan con chía
- 7/ Panecillos con chía
- 8/ Grisines rellenos de queso
- 9/ Caracolas de cereales al curry

SOVITAL
Chía 

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

Pan campesino con SOVITAL CHÍA

Harina de trigo de media fuerza	2,500 kg
Harina de centeno	2,500 kg
SOVITAL CHÍA	5,000 kg
Levadura	0,160 kg
Agua (aprox.)	6,400 kg
Total	16,560 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque unos 60 minutos.
- Dividir piezas de 0,600 kg.
- Formar piezas redondas o del formato deseado y rebozar con harina.
- Fermentar durante 60 minutos con el pliegue hacia abajo. A media fermentación, decorar con MALTA TOSTADA / X-70 usando una plantilla.
- Cortar al gusto.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante 45 – 50 minutos.

SOVITAL
Chía 



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

Barrita rústica

con SOVITAL CHÍA

Harina de trigo de media fuerza	5,000 kg
SOVITAL CHÍA	5,000 kg
Levadura	0,160 kg
Agua (aprox.)	6,500 kg
Total	16,660 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque unos 40 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,200 kg.
- Dejar reposar 15 minutos.
- Formar barritas no muy largas.
- Humedecer y rebozar con semillas de calabaza.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos a 32 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 30 – 35 minutos.

Chapata

con SOVITAL CHÍA

Harina de trigo de media fuerza	5,000 kg
SOVITAL CHÍA	5,000 kg
Levadura	0,160 kg
Agua (aprox.)	8.200 kg
Total	18,360 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque unos 90 minutos.
- Dividir piezas tipo chapata.
- Fermentar durante 20 minutos.
- Cocer de entrada a 240 °C (con poco vapor), bajando a 230 °C durante 25 – 30 minutos.

SOVITAL
Chía 



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

Scones

con SOVITAL CHÍA

Harina de trigo	5,000 kg
SOVITAL CHÍA	5,000 kg
MELLA TRIEB	0,200 kg
Manteca de cerdo / Mantequilla	2,500 kg
Azúcar	1,000 kg
<u>Leche (aprox.)</u>	<u>5,000 kg</u>
Total	18,700 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante 1 minuto. Luego, añadir la leche y mezclar durante 2 minutos más hasta que el líquido se haya absorbido.
- Si se desea, se puede añadir a la masa una mezcla de frutas deshidratadas (pasas, orejones, etc.) como alternativa hasta 25% de adición.
- Temperatura de la masa: 23 – 24 °C.
- Extender la masa con un grosor de 10 – 12 mm y cortar con un cortante circular.
- Colocar las piezas en bandejas y cocer sin fermentar a 220 °C durante aprox. 15 minutos.

SOVITAL
Chía



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 maíz y chía con SOVITAL CHÍA

Harina de trigo de media fuerza	3,300 kg
SOVITAL CHÍA	1,500 kg
IREKS TOAST PLUS 10%	0,200 kg
ANTISCHIM	0,008 kg
Aceite de oliva	0,150 kg
Levadura	0,150 kg
Agua	2,850 kg
<hr/> Total	<hr/> 8,158 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,650 kg.
- Formar piezas alargadas, humedecer y decorar con sémola de maíz amarillo y sésamo blanco 2/1.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante unos 35 minutos.
- Dejar enfriar unas 2 horas, rebanar y embolsar.

SOVITAL
Chía



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 con chía

con SOVITAL CHÍA

Harina de trigo	5,000 kg
SOVITAL CHÍA	5,000 kg
Levadura	0,300 kg
Agua (aprox.)	5.400 kg
Total	15,700 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,500 kg.
- Reposo tras bolear unos 5 minutos.
- Formar piezas redondas y en forma de triángulo.
- Humedecer y rebozar con sémola de maíz amarillo y sésamo 2/1 o con el mismo mix.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación.
- Hacer tres cortes empezando por una esquina.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante unos 45 minutos.

SOVITAL
Chía 



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

Panecillos con chía

con SOVITAL CHÍA

Harina de trigo	5,000 kg
SOVITAL CHÍA	5,000 kg
Levadura	0,300 kg
Agua (aprox.)	5.400 kg
Total	15,700 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 70 u 80 g.
- Reposo tras bolear unos 10 minutos.
- Humedecer, rebozar con sémola de maíz amarillo y sésamo 2/1 y marcar.
- Fermentar con la marca hacia abajo durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación.
- Girar y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante unos 20 minutos.

SOVITAL
Chía



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**

Grisines rellenos de queso

con SOVITAL CHÍA y EXTRACTO DE MALTA

Harina de trigo de media fuerza	3,500 kg
SOVITAL CHÍA	1,500 kg
EXTRACTO DE MALTA	0,100 kg
Aceite de oliva	0,200 kg
Sal	0,040 kg
Levadura	0,080 kg
Agua (aprox.)	2,800 kg
Total	8,220 kg

Relleno de queso

Queso Emmental rallado	0,350 kg
Nata líquida	0,250 kg
Leche entera	0,250 kg
MELLA PETISÚ	0,060 kg
Sal, pimentón, pimienta, etc.	C/S
Total (aprox.)	0,910 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 22 – 23 °C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos en nevera.
- Laminar una “manta” de 3 mm de grosor y 10 cm de ancho.
- Extender una capa fina de relleno de queso sobre la mitad de la pieza y espolvorear con queso Emmental rallado. Tapar con la otra mitad.
- Humedecer y rebozar con semillas de amapola.
- Cortar tiras de 2 cm de ancho y 8 cm de largo, y enrollar formando una “trenza”.
- Fermentar unos 30 minutos en bandejas con papel.
- Cocer de entrada a 230 °C (sin vapor), bajando a 210 °C durante 15 – 20 minutos con el tiro abierto.

SOVITAL
Chía 



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 al curry con SOVITAL CHÍA

Harina de trigo de media fuerza	7,000 kg
SOVITAL CHÍA	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 de croissants 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, curry, pimentón, pimienta, etc.	C/S
Total (aprox.)	3,220 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Laminar con tres pliegues sencillos.
- Laminar una “manta” de 25 cm de ancho y 5 mm de grosor.
- Extender el relleno dejando libre 1 cm.
- Enrollar formando una barra de unos 5 cm de grosor.
- Humedecer y rebozar con semillas de amapola.
- Colocar en bandejas acanaladas y enfriar en congelador.
- Una vez frío, 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.

SOVITAL
Chía 



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
E-mail: info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com



IREKS