

La Vénus

mix para crema pastelera




IREKS



Cake de cerezas y queso fresco

Receta para 1 molde de 60 x 20 cm

Masa

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,500 kg
Aceite vegetal	0,330 kg
Agua	0,220 kg
Total	2,050 kg

Streusel

MELLA COOKIE	1,000 kg
Mantequilla	0,400 kg
Total	1,400 kg

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

Crema de queso

LA VÉNUMS	0,350 kg
Queso fresco tipo quark	0,300 kg
Agua	1,000 kg
Total	1,650 kg

Con un batidor, mezclar LA VÉNUMS con el agua.

Una vez tengamos una textura homogénea, añadir el queso fresco y mezclar.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de la masa en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en un molde rectangular de 60 x 20 cm.
- Con una manga pastelera, dosificar "botones" intercalados de crema de queso y PARADISO CEREZA.
- Espolvorear abundantemente con streusel.
- Cocer a 180 °C durante 35 - 40 minutos y dejar enfriar.
- Cortar porciones del tamaño deseado.

la Vénus
mix para crema pastelera

- Crema de alta calidad, gran aroma y sabor lácteo avainillado.
- Color suave y agradable.
- Permite trabajar con facilidad y rapidez gracias a su sencilla receta y al corto tiempo de mezclado.
- Producto versátil:
 - apto para consumo en crudo a modo de relleno,
 - ideal en cualquier tipo de pieza de repostería o bollería cocida,
 - admite congelación.
- Práctico envase: caja de 15 kg con 3 bolsas de 5 kg cada una.
- Dosis: 350 - 400 g por litro de agua o leche.



Estrellas de primavera con frutas del bosque y fresas

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
Total	9,250 kg

Streusel

MELLA COOKIE	0,500 kg
Mantequilla / Margarina crema	0,200 kg
Total	0,700 kg

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

Crema

LA VÉNUS	1,400 kg
Nata líquida	2,000 kg
Agua	2,000 kg
Total	5,400 kg

Mezclar los ingredientes durante aprox. 3 minutos hasta obtener una textura 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.
- Reposo: aprox. 10 minutos.
- Dividir en 30 piezas de 0,050 kg y bolear.
- Colocar en las bandejas y dejar reposar aprox. 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 fermentar.
- Transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la fermentación, pintar con huevo y espolvorear 0,010 kg de streusel en el centro.
- Hornear a 200 °C durante 12 - 14 minutos.
- Una vez horneadas, pintar las estrellas con BLITZ FONDANT.
- Con una manga pastelera, añadir 0,030 kg de crema en cada estrella, decorar con la fruta y pintar con NAPPAGE NEUTRO.



1 Marcar con el cortante en forma de estrella



2 Girar las puntas hacia afuera



3 Espolvorear 0,010 kg de streusel en el centro



4 Pintar con BLITZ FONDANT



5 Añadir 0,030 kg de crema en cada estrella



6 Decorar con la fruta y pintar con NAPPAGE NEUTRO

la Vénus

mix para crema pastelera

Pastelitos de streusel

Receta para 150 piezas

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
Agua	2,100 kg
Total	10,050 kg

Crema pastelera

LA VÉNUUS	1,200 kg
Agua	3,000 kg
Total	4,200 kg

Streusel

MELLA COOKIE	4,000 kg
Mantequilla	1,600 kg
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: aprox. 10 minutos.
- Dividir la masa en pastones de 2,000 kg (para divisoras de 30 piezas x 0,065 kg), bolear y dejar reposar 10 minutos.
- Laminar una "manta" de 2,5 mm y colocar en bandejas con papel de horno.
- Dosificar 0,040 kg de crema pastelera por pieza y espolvorear con 0,040 kg de streusel.
- Fermentar durante 40 minutos.
- Cocer a 210 °C (con poco vapor) durante 15 minutos.

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.



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

