RECETARIO
PANES DECORATIVOS

IREKS

Panes decorativos:
Selección de recetas

1/ **Coronado**
con CIAPLUS y MALTA AROMA

3/ **Enrejado**
con MALTA AROMA, MASA MADRE ROGGEN, MALTA TOSTADA X-70, MALTA PANIMALTIN e IREKS UNI PLUS

5/ **Anudado**
con REX DURUM y MALTA CARAMELIZADA DE TRIGO

7/ **Enroscado**
con MASA MADRE ROGGEN y PERFORMANCE PLUS

8/ **Ramificado**
con MASA MADRE ROGGEN e IREKS UNI PLUS

9/ **Fusionado**
con CIAPLUS y MALTA AROMA

11/ **Enamorado**
con CIAPLUS y EXTRACTO DE MALTA

13/ **Esparcido**
con CIAPLUS y EXTRACTO DE MALTA

14/ **Eterno**
con MASA MADRE ROGGEN y PERFORMANCE PLUS

15/ **Perplejo**
con MASA MADRE PIE, EXTRACTO DE MALTA e IREKS UNI PLUS

16/ **Disfrazado**
con CIAPLUS y EXTRACTO DE MALTA

18/ **Unido**
con CIAPLUS y EXTRACTO DE MALTA

Coronado

Enrejado

Anudado

Enroscado

Ramificado

Fusionado

Enamorado

Esparcido

Eterno

Perplejo

Disfrazado

Unido

Pan decorativo “coronado”
con CIAPLUS y MALTA AROMA

Masa para las tiras

Harina de trigo	0,900 kg
Sémola de trigo duro	0,100 kg
CIAPLUS	0,050 kg
MALTA AROMA	0,030 kg
Sal	0,020 kg
Levadura	0,015 kg
Agua (aprox.)	0,700 kg
Total	1,815 kg

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

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Dar dos pliegues dobles con la margarina o la mantequilla dejando reposar unos minutos entre los pliegues.
- Laminar una “manta” de 3 mm de grosor, cortar tiras de 1,5 x 1,5 cm y guardar en la nevera.

Masa

Harina de trigo	9,000 kg
Sémola de trigo duro	1,000 kg
CIAPLUS	0,500 kg
MALTA AROMA	0,300 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	7,000 kg
Total	18,150 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos.
- Dividir piezas de 0,500 kg y bolear con harina de trigo.
- Colocar ocho tiras de masa en bannetons redondos y espolvorearlas ligeramente con harina de centeno.
- Humedecer y rebozar las piezas con semillas de amapola, colocarlas con el cierre hacia arriba en los bannetons y unir las tiras.
- Dejar fermentar a 5 °C durante la noche (12 – 16 horas).
- Una vez fermentadas, dejar reposar las piezas 50 – 60 minutos.
- Cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante unos 30 minutos.

Pan decorativo “enrejado”

con MALTA AROMA, MASA MADRE ROGGEN, MALTA TOSTADA X-70, MALTA PANIMALTIN e IREKS UNI PLUS

Masa para el enrejado

Harina de trigo	1,200 kg
Harina de centeno	0,800 kg
MALTA AROMA	0,060 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,040 kg
MALTA TOSTADA X-70	0,030 kg
MALTA PANIMALTIN	0,030 kg
Sal	0,040 kg
Levadura	0,020 kg
Agua (aprox.)	1,400 kg
Total	3,620 kg

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 27 – 29 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos a 5 °C.
- Con un rodillo enrejado, hacer una malla de 10 x 15 cm y espolvorear con almidón de trigo. A continuación, colocarla uniformemente sobre bannetons alargados dejándola sobresalir sobre el borde.

Masa

Harina de trigo	6,000 kg
Harina de centeno	4,000 kg
MALTA AROMA	0,200 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,200 kg
IREKS UNI PLUS	0,050 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	7,300 kg
Total	18,100 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 27 – 29 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos.
- Dividir piezas de 1,000 kg y bolear con harina de trigo.
- Reposo tras bolear: 10 minutos.
- Formar piezas alargadas y colocarlas con el cierre hacia arriba en los bannetons forrados con el enrejado. Por último, unir la malla.
- Fermentar durante unos 45 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Una vez fermentadas, girar las piezas.
- Cocer de entrada a 250 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante unos 50 minutos. Transcurridos 2 minutos, dejar salir el vapor.

Pan decorativo “anudado”
con REX DURUM y MALTA CARAMELIZADA DE TRIGO

Esponja

Harina de trigo	2,000 kg
Levadura	0,040 kg
Agua (aprox.)	2,000 kg
Total	4,040 kg

- Mezclar los ingredientes 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Reposo en bloque 3 horas a temperatura ambiente.
- Dejar fermentar a 3 °C durante la noche.

Masa

Harina de trigo	6,000 kg
Esponja	4,040 kg
Sémola de trigo duro	1,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
MALTA CARAMELIZADA DE TRIGO	0,300 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	5,400 kg
Total	18,090 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos en cubetas con tapa.
- Dividir piezas de 3,000 kg (30 piezas) o de 0,100 kg (6 piezas) y bolear.
- Reposo tras bolear: 10 minutos.
- Dividir las piezas en la divisora, cortar tiras de unos 20 cm de largo y espolvorear ligeramente con harina de trigo.
- Formar un nudo Winston con 6 tiras, colocar en bandejas para fermentación y dejar fermentar a 5 °C durante la noche (12 – 16 horas).
- Una vez fermentadas, dejar reposar las piezas 50 – 60 minutos.
- Cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante unos 35 minutos.

Pan decorativo “enroscado”
con MASA MADRE ROGGEN y PERFORMANCE PLUS

Harina de trigo	8,800 kg
Harina de centeno	1,200 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,130 kg
PERFORMANCE PLUS	0,050 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,130 kg
Agua (aprox.)	7,200 kg
Total	17,710 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Reposo en bloque: 20 minutos.
- Dividir piezas de 1,200 kg y bolear con harina de centeno.
- Reposo tras bolear: 10 minutos.
- Formar barras con punta dejando la parte central más abombada. Enroscar formando una espiral, juntar las dos puntas y presionar.
- Espolvorear las piezas abundantemente con harina, colocarlas en bandejas para fermentación con la parte enharinada hacia arriba y dejar fermentar a 5 °C durante la noche (12 – 16 horas).
- Una vez fermentadas, dejar reposar las piezas 50 – 60 minutos.
- Con la parte enharinada hacia arriba, cortar las piezas y cocer de entrada a 250 °C (con poco vapor), bajando a 200 °C durante unos 60 minutos.

Pan decorativo “ramificado”
con MASA MADRE ROGGEN e IREKS UNI PLUS

Harina de trigo	8,500 kg
Harina de centeno	1,500 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,350 kg
IREKS UNI PLUS	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	7,500 kg
Total	18,300 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 27 – 29 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos en cubetas con tapa.
- Dividir piezas de 1,000 kg y bolear con harina de centeno.
- Formar piezas alargadas, colocarlas con el cierre hacia arriba en bannetons alargados y dejar fermentar a 5 °C durante la noche (12 – 16 horas).
- Una vez fermentadas, dejar reposar las piezas 50 – 60 minutos.
- Girar las piezas, espolvorear con una mezcla de almidón de trigo y harina de trigo (1·1) y cortar formando una espiga.
- Cocer de entrada a 250 °C (con vapor), bajando a 190 °C durante unos 50 minutos sin abrir el tiro.

Pan decorativo “fusionado”
con CIAPLUS y MALTA AROMA

Láminas de masa

Harina de trigo	2,700 kg
Sémola de trigo duro	0,300 kg
CIAPLUS	0,150 kg
MALTA AROMA	0,090 kg
Sal	0,060 kg
Levadura	0,045 kg
Agua (aprox.)	2,100 kg
Total	5,445 kg

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos a -18 °C.
- Laminar una “manta” de 3 mm de grosor, cortar en láminas triangulares de 15 x 15 cm (0,100 kg) y poner a enfriar de nuevo.

Masa

Harina de trigo	9,000 kg
Sémola de trigo duro	1,000 kg
CIAPLUS	0,500 kg
MALTA AROMA	0,300 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	7,000 kg
Total	18,150 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos en cubetas con tapa.
- Dividir piezas de 0,200 kg, bolear con harina de trigo y juntar cada tres piezas formando un triángulo.
- Espolvorear con harina de centeno, colocar una lámina triangular encima y fijarla por detrás.
- Colocar las piezas con la lámina hacia arriba en bandejas para fermentación y dejar fermentar a 5 °C durante la noche (12 – 16 horas).
- Una vez fermentadas, dejar reposar las piezas 50 – 60 minutos.
- Humedecer ligeramente con agua, colocar la plantilla sobre la lámina y tamizar con harina de trigo.
- Cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante unos 30 minutos.

Pan decorativo “enamorado”
con CIAPLUS y EXTRACTO DE MALTA

Masa para las estrellas

Harina de trigo	0,900 kg
Sémola de trigo duro	0,100 kg
CIAPLUS	0,050 kg
EXTRACTO DE MALTA	0,030 kg
Sal	0,020 kg
Levadura	0,015 kg
Agua (aprox.)	0,700 kg
Total	1,815 kg

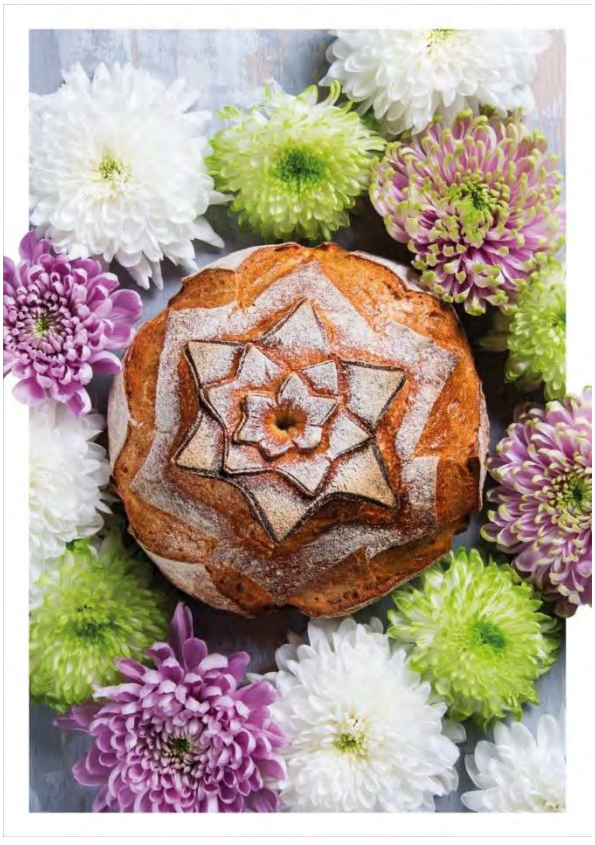
- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos a -18 °C.
- Laminar una “manta” de 3 mm de grosor, cortar con cortapastas con forma de estrella de tres tamaños diferentes y espolvorear con harina de centeno.

Masa

Harina de trigo	9,000 kg
Sémola de trigo duro	1,000 kg
CIAPLUS	0,500 kg
EXTRACTO DE MALTA	0,300 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	7,000 kg
Total	18,150 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos en cubetas con tapa.
- Dividir piezas de 0,500 kg, bolear con harina de trigo y dejar reposar 10 minutos con el cierre hacia abajo.
- Colocar las estrellas de mayor a menor encima de las piezas y presionar ligeramente.
- Colocar las piezas con las estrellas hacia abajo en bannetons y dejar fermentar a 5 °C durante la noche (12 – 16 horas).
- Una vez fermentadas, dejar reposar las piezas 50 – 60 minutos.
- Colocar las piezas con las estrellas hacia arriba en el cargador. Con un cuchillo, cortar el pan formando una estrella que rodee la estrella inferior y presionar ligeramente en el centro.
- Cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante unos 30 minutos.



Pan decorativo “esparcido”
con CIAPLUS y EXTRACTO DE MALTA

Harina de trigo	9,000 kg
Sémola de trigo duro	1,000 kg
CIAPLUS	0,500 kg
EXTRACTO DE MALTA	0,300 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	6,700 kg
Total	17,850 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos en cubetas con tapa.
- Dividir piezas de 0,500 kg y bolear con harina de trigo.
- Reposo tras bolear: 10 minutos.
- De cada pieza, laminar un tercio de masa con un rodillo para formar una lengüeta. Cortar la lengüeta en forma de hoja con la ayuda de un cortante redondo y espolvorear con harina de centeno. Colocar la lengüeta sobre la pieza.
- Colocar las piezas con la hoja hacia arriba sobre un paño enharinado, espolvorear con una mezcla de harina de centeno y almidón de trigo (1·1) y dejar fermentar a 5 °C durante la noche (12 – 16 horas).
- Una vez fermentadas, dejar reposar las piezas 50 – 60 minutos.
- Colocar las piezas en el cargador, volver a espolvorear ligeramente con harina de centeno y almidón de trigo (1·1) y cortar diseñando una hoja.
- Cocer a 240 °C (con vapor) durante unos 30 minutos.

Pan decorativo “eterno”
con MASA MADRE ROGGEN y PERFORMANCE PLUS

Harina de trigo	8,800 kg
Harina de centeno	1,200 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,175 kg
PERFORMANCE PLUS	0,050 kg
Sal	0,220 kg
Levadura	0,130 kg
Agua (aprox.)	7,200 kg
Total	17,775 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Reposo en bloque: 20 minutos.
- Dividir piezas de 1,200 kg y bolear con harina de trigo.
- Colocar las piezas con el cierre hacia arriba en bannetons redondos enharinados y dejar fermentar a 5 °C durante la noche (12 – 16 horas).
- Una vez fermentadas, dejar reposar las piezas 50 – 60 minutos.
- Con cuidado, girar las piezas en el cargador y hacer cuatro cortes decorativos en los lados exteriores.
- Cocer de entrada a 250 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante unos 60 minutos.

Pan decorativo “perplejo”
con MASA MADRE PIE, EXTRACTO DE MALTA e IREKS UNI PLUS

Harina de trigo	8,500 kg
Harina de centeno	1,500 kg
MASA MADRE PIE	0,500 kg
EXTRACTO DE MALTA	0,200 kg
IREKS UNI PLUS	0,075 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	7,500 kg
Total	18,625 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 27 – 29 °C.
- Reposo en bloque: 20 minutos en cubetas con tapa.
- Dividir piezas de 0,750 kg, bolear con harina de centeno y dejar reposar 5 minutos.
- Para la cabeza de toro, doblar el tercio inferior de una pieza como un triángulo y aplanar el tercio superior.
- Para los cuernos, formar una barra con punta, colocarla en el centro de la parte superior de la cabeza de toro (la que está plana) y doblar la lengua de masa hacia delante.
- Una vez montadas las piezas, colocarlas boca abajo sobre un paño ligeramente enharinado y dejar fermentar a 5 °C durante la noche (12 – 16 horas).
- Una vez fermentadas, dejar reposar las piezas 50 – 60 minutos.
- Girar las piezas y colocarlas en el cargador. A continuación, colocar la plantilla encima y espolvorear ligeramente con harina de trigo. Con un cuchillo, cortar con cuidado una Y en la cabeza de toro y hacer cortes en los cuernos.
- Cocer de entrada a 250 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante unos 50 minutos.

Pan decorativo “disfrazado”
con CIAPLUS y EXTRACTO DE MALTA

Masa

Harina de trigo	9,000 kg
Sémola de trigo duro	1,000 kg
CIAPLUS	0,500 kg
EXTRACTO DE MALTA	0,300 kg
Aceite de semillas de calabaza	0,400 kg
Semillas de calabaza troceadas	0,800 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	7,000 kg
Total	19,350 kg

Topping

Decoración atigrada y semillas de calabaza

Decoración atigrada

Harina de arroz	2,000 kg
Azúcar	0,120 kg
Aceite vegetal	0,120 kg
Sal	0,040 kg
Levadura	0,100 kg
Agua a 30 °C	2,000 kg
Total	4,380 kg

- Mezclar los ingredientes y dejar reposar mínimo 20 minutos.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos en cubetas con tapa.
- Dividir piezas de 0,500 kg y bolear con harina de trigo.
- Reposo tras bolear: 10 minutos.
- Colocar las piezas con el cierre hacia arriba en bannetons redondos ligeramente enharinados y dejar fermentar a 5 °C durante la noche (12 – 16 horas).
- Una vez fermentadas, dejar reposar las piezas 50 – 60 minutos.
- Retirar las piezas de los bannetons, sumergir en la decoración atigrada (o pintar) y espolvorear con semillas de calabaza.
- Cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante unos 30 minutos.

Pan decorativo “unido”
con CIAPLUS y EXTRACTO DE MALTA

Masa para las tiras

Harina de trigo	0,900 kg
Sémola de trigo duro	0,100 kg
CIAPLUS	0,050 kg
EXTRACTO DE MALTA	0,030 kg
Sal	0,020 kg
Levadura	0,015 kg
Agua (aprox.)	0,700 kg
Total	1,815 kg

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos a -18 °C.
- Laminar una “manta” de 3 mm de grosor, cortar tiras de 2 x 15 cm y guardar en la nevera.

Masa clara

Harina de trigo	9,000 kg
Sémola de trigo duro	1,000 kg
CIAPLUS	0,500 kg
EXTRACTO DE MALTA	0,300 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	7,000 kg
Total	18,150 kg

Masa oscura

Harina de trigo	9,000 kg
Sémola de trigo duro	1,000 kg
CIAPLUS	0,500 kg
EXTRACTO DE MALTA	0,300 kg
Harina de carbón vegetal activado	0,200 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	7,000 kg
Total	18,350 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos en cubetas con tapa.
- Dividir piezas de 0,500 kg y bolear con harina de trigo.
- Colocar uniformemente cuatro tiras de masa sobre el borde de los bannetons y espolvorear con harina de centeno.
- Colocar las piezas con el cierre hacia arriba en los bannetons, unir las tiras y dejar fermentar a 5 °C durante la noche (12 – 16 horas).
- Una vez fermentadas, dejar reposar las piezas 50 – 60 minutos.
- Girar las piezas en el cargador y presionar en el centro. Para las piezas oscuras, cortar ligeramente las tiras en la mitad del tercio superior.
- Cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante unos 30 minutos.

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 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com