
RECETARIO

REX ESPELTA MIEL



Bastoncitos rústicos de espelta con REX ESPELTA MIEL e IREKS UNI PLUS

| | |
|-------------------|------------------|
| Harina de espelta | 2,500 kg |
| REX ESPELTA MIEL | 7,500 kg |
| Queso tipo quark | 0,500 kg |
| IREKS UNI PLUS | 0,100 kg |
| Aceite de oliva | 0,100 kg |
| Sal | 0,050 kg |
| Levadura | 0,250 kg |
| Agua | 6,500 kg |
| Total | 17,500 kg |

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 120 minutos.
- Extender la masa sobre un tablero con harina de centeno y presionar suavemente.
- Cortar piezas de 15 x 2 cm y retorcer sobre sí mismas.
- Fermentar durante 20 – 30 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Cocer a 230 °C (con poco vapor) durante 22 minutos.



Caracolas de espelta y semillas

con REX ESPELTA MIEL, IDEAL y MELLA PETISÚ

Masa

| | |
|---------------------------------|-----------------|
| Harina de trigo de media fuerza | 2,500 kg |
| REX ESPELTA MIEL | 2,500 kg |
| IDEAL | 0,025 kg |
| Sal | 0,050 kg |
| Levadura | 0,125 kg |
| Agua (aprox.) | 2,850 kg |
| Total | 8,050 kg |

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

Relleno

| | |
|-------------------------------|-----------------|
| Queso Emmental rallado | 0,750 kg |
| Nata líquida | 0,500 kg |
| Huevo | 0,300 kg |
| MELLA PETISÚ | 0,060 kg |
| Sal, pimentón, pimienta, etc. | C/S |
| Total | 1,610 kg |

Topping

IREKS-TOPPING

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: máx. 24 – 25 °C.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar 10 minutos entre pliegues.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y cortar tiras de 25 x 50 cm.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior, enrollar formando una barra, humedecer y rebozar con IREKS-TOPPING.
- Colocar en bandejas acanaladas y dejar enfriar en congelador (sin llegar a congelar).
- Cortar medallones de 1 cm de grosor. En este punto, se puede proceder a congelar las piezas o procesarlas para su cocción.
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y fermentar durante 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 210 °C durante unos 20 minutos.



Cookies de espelta con REX ESPELTA MIEL y TRISAN

| | |
|------------------|-----------|
| REX ESPELTA MIEL | 5,000 kg |
| Mantequilla | 2,750 kg |
| Azúcar | 2,500 kg |
| Huevo | 0,750 kg |
| MELLA TRIEB | 0,100 kg |
| TRISAN | 0,070 kg |
| Total | 11,170 kg |

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala durante 2 – 3 minutos y dejar reposar en frío 60 minutos.
- Laminar una “manta” de 6 mm de grosor, troquelar piezas con un cortapastas redondo de 6 cm de diámetro y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Pintar con huevo y decorar con azúcar perlado o sésamo.
- Cocer a 180 °C durante unos 20 minutos.



Croissants de espelta y semillas con REX ESPELTA MIEL

| | |
|------------------|-----------------|
| REX ESPELTA MIEL | 10,000 kg |
| Azúcar | 1,200 kg |
| Levadura | 0,600 kg |
| Agua | 5,200 kg |
| <hr/> Total | <hr/> 17,000 kg |

Margarina o mantequilla para pliegues: 0,300 kg por kg de masa.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea (amasado corto).
- Temperatura de la masa: máx. 20 – 22 °C.
- Dar tres pliegues sencillos con la margarina o la mantequilla dejando reposar en la nevera unos 60 minutos entre pliegues. Si es posible, dejar reposar el pastón en la nevera a 3 – 5 °C durante 12 – 18 horas.
- Laminar una “manta” de 8 mm de grosor, cortar triángulos de 0,060 kg – 0,070 kg, formar los croissants y pintar con huevo.
- Fermentar durante unos 80 minutos en cámara de fermentación a 26 °C y 75% H.R.
- Pintar con huevo otra vez y cocer de entrada a 200 °C, bajando a 180 °C durante unos 20 minutos. Abrir el tiro 10 minutos antes de finalizar la cocción.



Almas de espelta (Dinkelseelen) con REX ESPELTA MIEL

| | |
|------------------|----------|
| REX ESPELTA MIEL | 5,000 kg |
| Levadura | 0,120 kg |
| Agua (aprox.)* | 3,000 kg |
| Total | 8,120 kg |

* Agua: 3,000 kg – 3,200 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 23 – 25 °C.
- Reposo en bloque: 120 – 150 minutos (dar unos pliegues durante el reposo para aumentar la estabilidad).
- Extender la masa sobre un tablero con agua y, con las manos humedecidas, dividir piezas tipo barra no muy grandes.
- Colocar las barras en el cargador con papel de horno y espolvorear con comino y sal gruesa.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante 20 – 22 minutos. Abrir el tiro 5 minutos antes de finalizar la cocción.



Focaccia 100% de espelta con REX ESPELTA MIEL

Masa

| | |
|------------------|-----------|
| REX ESPELTA MIEL | 10,000 kg |
| Levadura | 0,200 kg |
| Agua | 6,000 kg |
| Total | 16,200 kg |

Mezcla de beicon y queso

| | |
|------------------------|----------|
| Queso rallado | 2,350 kg |
| Beicon cortado a dados | 1,750 kg |
| Guindilla en escamas | 0,020 kg |
| Pimienta negra molida | 0,012 kg |
| Total | 4,132 kg |

- Mezclar los ingredientes homogéneamente.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea (la harina de espelta requiere más tiempo de amasado en velocidad lenta que en velocidad rápida).
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,800 kg (para bandejas de 60 x 20 cm) o de 0,400 kg para moldes redondos (26 cm de diámetro).
- Formar y colocar las piezas en los moldes.
- Fermentar a 5 °C durante 12 – 15 horas.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Esparcir la mezcla de beicon y queso: 0,400 kg para bandejas de 60 x 20 cm y 0,240 kg para moldes redondos.
- Cocer a 230 °C (con vapor) durante 20 – 30 minutos (según la pieza).



Krustis 100% de espelta con miel con REX ESPELTA MIEL

| | |
|------------------|------------------|
| REX ESPELTA MIEL | 10,000 kg |
| Levadura | 0,300 kg |
| Agua | 5,200 kg |
| Total | 15,500 kg |

Topping (por pieza)

| | |
|------------------|----------|
| REX ESPELTA MIEL | 0,005 kg |
|------------------|----------|

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea (la harina de espelta requiere más tiempo de amasado en velocidad lenta que en velocidad rápida).
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Dividir la masa en pastones de 1,200 kg.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,040 kg) y formar barrotos cortos.
- Sobreponer dos piezas (la pieza de encima debe estar ligeramente inclinada hacia un lado), humedecer y rebozar con el mismo mix.
- Fermentar con el pliegue hacia abajo durante 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Girar las piezas sobre la bandeja y cocer a 220 – 230 °C durante unos 24 minutos.

1,8% miel calculado sobre el elaborado final.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de pan contienen de media:

| | |
|--------------------------|--------------------|
| Valor energético: | 1374 kJ (326 kcal) |
| Grasas: | 6,3 g |
| de las cuales saturadas: | 1,4 g |
| Hidratos de carbono: | 49,5 g |
| de los cuales azúcares: | 4,0 g |
| Fibra alimentaria: | 5,1 g |
| Proteínas: | 15,0 g |
| Sal: | 1,8 g |

Rectángulos de espelta con REX ESPELTA MIEL

| | |
|----------------------------|------------------|
| Harina integral de espelta | 2,000 kg |
| REX ESPELTA MIEL | 8,000 kg |
| Sal | 0,040 kg |
| Levadura | 0,180 kg |
| Agua | 6,200 kg |
| Total | 16,420 kg |

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica (la harina de espelta requiere más tiempo de amasado en velocidad lenta que en velocidad rápida).
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,400 kg, bolear y dejar reposar unos 15 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,080 kg) sin bolear y rebozar con el mismo mix.
- Unir cada dos piezas, hacer un corte en diagonal y fermentar con el corte hacia abajo durante 12 – 15 horas a 5 °C.
- Fermentar durante unos 30 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 25 – 30 minutos.
Abrir el tiro 10 minutos antes de finalizar la cocción.



Rosetas de espelta con REX ESPELTA MIEL

| | |
|------------------|------------------|
| REX ESPELTA MIEL | 10,000 kg |
| Levadura | 0,300 kg |
| Agua | 5,200 kg |
| Total | 15,500 kg |

Topping (por pieza)

| | |
|------------------|----------|
| REX ESPELTA MIEL | 0,005 kg |
|------------------|----------|

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea (la harina de espelta requiere más tiempo de amasado en velocidad lenta que en velocidad rápida).
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Dividir la masa en pastones de 1,200 kg, bolear y dejar reposar unos 10 minutos.
- Untar ligeramente los discos de la divisora boleadora con margarina, dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,040 kg) y bolear.
- Humedecer las piezas y rebozar con el mismo mix.
- Fermentar con el pliegue hacia abajo durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Girar las piezas sobre una bandeja y cocer a 220 – 230 °C durante unos 18 minutos.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de pan contienen de media:

| | |
|--------------------------|--------------------|
| Valor energético: | 1464 kJ (347 kcal) |
| Grasas: | 6,6 g |
| de las cuales saturadas: | 1,5 g |
| Hidratos de carbono: | 54,1 g |
| de los cuales azúcares: | 3,7 g |
| Fibra alimentaria: | 5,5 g |
| Proteínas: | 15,0 g |
| Sal: | 1,9 g |

Scones de espelta con REX ESPELTA MIEL

| | |
|------------------------------|-----------|
| REX ESPELTA MIEL | 10,000 kg |
| Manteca de cerdo/Mantequilla | 2,500 kg |
| Azúcar | 1,000 kg |
| MELLA TRIEB | 0,200 kg |
| Leche (aprox.) | 5,000 kg |
| Total | 18,700 kg |

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto la leche) durante 1 minuto. Luego, añadir la leche y mezclar hasta que el líquido se haya absorbido. Si se desea, se puede añadir una mezcla de frutas deshidratadas (pasas, orejones, etc.) como alternativa hasta 25% de adición.
- Temperatura de la masa: 23 – 24 °C.
- Laminar una “manta” de 10 – 12 mm de grosor, troquelar piezas con un cortapastas redondo y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Cocer sin fermentar a 220 °C durante unos 15 minutos.



