RECETARIO

REX QUINOA

IREKS

REX QUINOA:
Selección de recetas

1/ **Baguette rústica con quinoa**
con REX QUINOA

2/ **Barra rústica con chía y quinoa**
con REX CHÍA y REX QUINOA

3/ **Chusco con semillas y quinoa**
con REX QUINOA

4/ **Fajitas con quinoa**
con REX QUINOA y MASA MADRE PIE

5/ **Naan**
con REX QUINOA

6/ **Pan con chía y quinoa**
con REX CHÍA y REX QUINOA

7/ **Pan de molde con semillas y quinoa**
con REX QUINOA e IREKS DECO

8/ **Pan redondo con semillas y quinoa**
con REX QUINOA e IREKS DECO

9/ **Panecillos con quinoa**
con REX QUINOA y MALZPERLE PLUS

10/ **Rombos**
con REX QUINOA

11/ **Croissants con semillas y quinoa**
con REX QUINOA y PREBACK

12/ **Caracolas con semillas y quinoa**
con REX QUINOA, IDEAL y MELLA PETISÚ

Baguette rústica con quinoa
con REX QUINOA

Harina de trigo	5,000 kg
REX QUINOA	5,000 kg
Levadura	0,150 kg
Agua	7,000 kg
Total	17,150 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque unos 40 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,300 kg.
- Reposo tras bolear unos 30 minutos.
- Formar baguettes de aprox. 50 cm de largo y rebozar con harina.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Hacer varios cortes en los laterales dibujando una espiga.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante unos 35 minutos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
100 g de pan contienen de media:

Valor energético: 1222 kJ (290 kcal)	
Grasas:	6,1 g
de las cuales saturadas:	1,0 g
Hidratos de carbono:	44,9 g
de los cuales azúcares:	2,3 g
Fibra alimentaria:	6,1 g
Proteínas:	10,6 g
Sal:	1,4 g

Barra rústica con chía y quinoa
con REX CHÍA y REX QUINOA

Harina de trigo	5,000 kg
REX CHÍA	2,500 kg
REX QUINOA	2,500 kg
Levadura	0,170 kg
Agua (aprox.)	8,000 kg
Total	18,170 kg

Topping

Sémola de maíz amarillo y sésamo (2·1)

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque: 60 minutos.
- Extender la masa sobre un tablero con harina, humedecer y rebozar la superficie con el topping.
- Dividir las piezas, formarlas ligeramente alargadas y enrollarlas.
- Fermentar durante 35 – 40 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante unos 30 minutos (según el tamaño de la pieza). Abrir el tiro 15 minutos antes de finalizar la cocción.

Chusco con semillas y quinoa
con REX QUINOA

Harina de trigo	5,000 kg
REX QUINOA	5,000 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	6,000 kg
Total	16,200 kg

Topping (por pieza)

Sémola de maíz amarillo y linaza (4·1)	0,010 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,400 kg.
- Reposo tras bolear unos 20 minutos.
- Formar piezas cortas con punta, humedecer y rebozar con el topping.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Hacer varios cortes en los laterales dibujando una espiga.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante unos 45 minutos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
100 g de pan contienen de media:

Valor energético: 1177 kJ (279 kcal)	
Grasas:	6,0 g
de las cuales saturadas:	0,9 g
Hidratos de carbono:	42,9 g
de los cuales azúcares:	2,3 g
Fibra alimentaria:	5,9 g
Proteínas:	10,3 g
Sal:	1,3 g

Fajitas con quinoa
con REX QUINOA y MASA MADRE PIE

Harina de trigo de media fuerza	5,000 kg
REX QUINOA	5,000 kg
Mantequilla/Margarina	1,000 kg
MASA MADRE PIE	0,300 kg
MELLA TRIEB	0,200 kg
Levadura	0,100 kg
Agua	6,500 kg
Total	18,100 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes 7 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad rápida.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,500 kg, bolear y dejar reposar 10 minutos.
- Laminar una “manta” lo más fina posible, pinchar con un erizo y troquelar piezas redondas con un cortapastas o un molde.
- Cocer a 300 °C (con vapor) durante 3 minutos.

Naan
con REX QUINOA

Harina de trigo de media fuerza	5,000 kg
REX QUINOA	5,000 kg
Yogur	1,800 kg
Aceite de oliva	0,600 kg
MELLA TRIEB	0,175 kg
Levadura	0,100 kg
Agua	5,700 kg
Total	18,375 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Dividir la masa en pastones de 1,800 kg, bolear y dejar reposar 5 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,060 kg) y bolear, formar piezas ovaladas y aplanarlas con 1 cm de grosor.
- Fermentar durante 20 minutos en cámara de fermentación a 26 °C y 80% H.R.
- Cocer en horno de aire a 250 °C (con vapor) durante 8 minutos.

Fuente de fibra

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
100 g de pan contienen de media:

Valor energético: 1096 kJ (261 kcal)	
Grasas:	8,7 g
de las cuales saturadas:	1,5 g
Hidratos de carbono:	34,6 g
de los cuales azúcares:	2,0 g
Fibra alimentaria:	4,7 g
Proteínas:	8,5 g
Sal:	1,6 g

Pan con chía y quinoa
con REX CHÍA y REX QUINOA

Harina de trigo	5,000 kg
REX CHÍA	2,500 kg
REX QUINOA	2,500 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	6,000 kg
Total	16,200 kg

Topping

IREKS DECO

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque: 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,600 kg.
- Reposo tras bolear: 20 minutos.
- Formar piezas ovaladas, humedecer y rebozar con IREKS DECO.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante unos 45 minutos. Abrir el tiro 20 minutos antes de finalizar la cocción.

Pan de molde con semillas y quinoa
con REX QUINOA e IREKS DECO

Harina de trigo	5,000 kg
REX QUINOA	5,000 kg
Aceite de oliva	0,300 kg
Levadura	0,250 kg
Agua	6,000 kg
Total	16,550 kg

Topping (por pieza)

IREKS DECO	0,013 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg.
- Reposo tras bolear unos 20 minutos.
- Formar piezas cortas y anchas, humedecer y rebozar con IREKS DECO.
- Colocar dos piezas en un molde estándar de 30 x 10 x 10 cm.
- Fermentar durante unos 70 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Hacer un corte longitudinal y profundo.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante unos 40 minutos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
100 g de pan contienen de media:

Valor energético: 1185 kJ (282 kcal)	
Grasas:	8,5 g
de las cuales saturadas:	1,4 g
Hidratos de carbono:	38,3 g
de los cuales azúcares:	2,1 g
Fibra alimentaria:	5,7 g
Proteínas:	10,0 g
Sal:	1,2 g

Pan redondo con semillas y quinoa
con REX QUINOA e IREKS DECO

Harina de trigo	5,000 kg
REX QUINOA	5,000 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	6,000 kg
Total	16,200 kg

Topping (por pieza)

IREKS DECO	0,015 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,500 kg.
- Reposo tras bolear unos 20 minutos.
- Formar piezas redondas, humedecer y rebozar con IREKS DECO.
- Fermentar durante unos 70 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Hacer un corte en forma de cruz.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante unos 50 minutos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
100 g de pan contienen de media:

Valor energético: 1176 kJ (280 kcal)	
Grasas:	6,9 g
de las cuales saturadas:	1,1 g
Hidratos de carbono:	40,6 g
de los cuales azúcares:	2,2 g
Fibra alimentaria:	6,0 g
Proteínas:	10,6 g
Sal:	1,3 g

Panecillos con quinoa
con REX QUINOA y MALZPERLE PLUS

Harina de trigo de media fuerza	7,000 kg
REX QUINOA	3,000 kg
MALZPERLE PLUS	0,120 kg
Sal	0,080 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	6,600 kg
Total	17,000 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Dividir la masa en pastones de 1,700 kg y bolear.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,056 kg) sin bolear, humedecer la superficie y rebozar con diferentes toppings (opcional).
- Fermentar durante 45 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 80% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante 15 – 20 minutos.

Rombos
con REX QUINOA

Harina de trigo	5,000 kg
REX QUINOA	5,000 kg
Levadura	0,150 kg
Agua	7,000 kg
Total	17,150 kg

Topping (por pieza)

Sémola de maíz amarillo	0,003 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 60 minutos.
- Extender la masa sobre un tablero y aplanar.
- Humedecer con agua y esparcir por encima una fina capa de sémola de maíz amarillo.
- Cortar tiras de 5 cm de ancho. Luego, cortar las tiras en rombos de 10 cm de largo.
- Fermentar durante 40 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Si se desea, hacer un corte longitudinal.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante unos 25 minutos.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
100 g de pan contienen de media:

Valor energético: 1265 kJ (301 kcal)	
Grasas:	6,0 g
de las cuales saturadas:	1,0 g
Hidratos de carbono:	47,4 g
de los cuales azúcares:	2,3 g
Fibra alimentaria:	6,2 g
Proteínas:	10,8 g
Sal:	1,3 g

Croissants con semillas y quinoa
con REX QUINOA y PREBACK

Harina de trigo de media fuerza	6,000 kg
REX QUINOA	4,000 kg
PREBACK	0,100 kg
Azúcar	0,600 kg
Sal	0,040 kg
Levadura	0,600 kg
Agua	5,600 kg
Total	16,940 kg

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

Topping

Sémola de maíz amarillo y sésamo blanco (2·1)

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 dejando reposar unos 20 minutos entre pliegues.
- Laminar una “manta” de 8 mm de grosor, cortar triángulos del tamaño deseado y formar los croissants.
- Humedecer y rebozar con el topping*.
- Fermentar durante unos 90 minutos en cámara de fermentación a 26 °C y 75% H.R.
- Cocer a 180 °C durante unos 20 minutos. Abrir el tiro 10 minutos antes de finalizar la cocción.

* Una vez rebozados con el topping, es posible congelar los croissants y utilizarlos más adelante.

Caracolas con semillas y quinoa
con REX QUINOA, IDEAL y MELLA PETISÚ

Masa

Harina de trigo de media fuerza	3,500 kg
REX QUINOA	1,500 kg
IDEAL	0,025 kg
Sal	0,035 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	2,800 kg
Total	8,010 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

Sémola de maíz amarillo y linaza (4·1)

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea (amasado corto).
- Temperatura de la masa: máx. 23 – 24 °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 el 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 28 °C y 75% H.R.
- Espolvorear con queso Emmental rallado (opcional) y cocer a 210 °C durante unos 20 minutos.

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