
RECEITAS

BAKE MY DAY



BAKE my day... and take me away

Cada vez mais, e especialmente nas zonas urbanas, o estilo de vida da nossa sociedade caracteriza-se pela falta de tempo e pelo stress.

Consequentemente, a ingestão de alimentos é feita ao longo do dia e os snacks ou elaborados para levar substituem, com frequência, uma das refeições convencionais (almoço ou jantar).

Apesar disso, e ao mesmo tempo, aumenta também o interesse pela “fast good”: os consumidores preocupam-se, de forma muito consciente, com uma alimentação sã, equilibrada e com produtos de alta qualidade.



Que requisitos procuram os consumidores num snack?

Todos estes fatores desempenham um papel decisivo:

- que esteja disponível em qualquer momento
- que seja rápido e fácil de conseguir
- que tenha uma embalagem higiénica e de utilização fácil
- que se possa levar comodamente na bolsa, na mochila, etc.
- que seja recentemente elaborado ou preparado
- que se apresente em diferentes variedades
- e que tenha ingredientes de alta qualidade.

Surpreenda os seus clientes com uma seleção de receitas para snacks com alguns dos nossos mixes mais conhecidos!



BAKE my day: **Seleção de receitas**

- 1/ **Bagels americanos** com REX DURUM
- 2/ **Mollete extratenro** com REX DURUM
- 3/ **Croissants de cereais** com REX KORN e IDEAL
- 4/ **Caracóis de cereais** com REX KORN, IDEAL e MELLA CHOUX
- 6/ **Scones** com REX CHÍA
- 7/ **Caracóis com sementes e quinoa** com REX QUINOA, IDEAL e MELLA CHOUX
- 9/ **Fajitas com quinoa** com REX QUINOA e MASA MADRE PIE
- 10/ **Croissants com sementes e quinoa** com REX QUINOA e PREBACK
- 11/ **Focaccia 100% de espelta** com REX ESPELTA MIEL
- 12/ **Focaccia** com REX MILANO e IDEAL
- 13/ **Coca salgada com verduras** com REX MILANO e PREBACK
- 14/ **Pizza snacks** com REX MILANO, FRISCH UND FROSTIG e MELLA CHOUX
- 15/ **Pãezinhos de espelta e trigo mourisco** com DINKELMEHL 630, REX SARRACENO e PERFORMANCE PLUS
- 16/ **Paninis de espelta e trigo mourisco** com DINKELMEHL 630, REX SARRACENO e PERFORMANCE PLUS
- 18/ **Focaccia de espelta e trigo mourisco** com DINKELMEHL 630, REX SARRACENO e PERFORMANCE PLUS
- 19/ **Scones** com REX-CUATRO-GRANOS
- 20/ **Caracóis** com REX-CUATRO-GRANOS, IDEAL e MELLA CHOUX
- 22/ **Snacks** com REX-CUATRO-GRANOS, FRISCH UND FROSTIG e MELLA CHOUX
- 24/ **Pãezinhos de malte estaladiços** com CRAFT-MALZ e PERFORMANCE PLUS

Bagels americanos com REX DURUM

Massa

Farinha de trigo	3,600 kg
REX DURUM	0,400 kg
Açúcar	0,120 kg
Manteiga	0,120 kg
Sal	0,080 kg
Levedura	0,080 kg
Água (aprox.)	2,150 kg
Total	6,550 kg

Banho maltado

MALTA BACKEXTRAKT	0,100 kg
Sal	0,005 kg
Água	1,500 kg
Total	1,605 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Dividir peças de 0,075 kg e deixar repousar 15 – 20 minutos.
- Formar as peças, fazer um buraco no centro, humedecer e decorar com IREKS-TOPPING ou outras sementes (opcional).
- Colocar as peças em telas ou tabuleiros e guardar em câmara de frio ou no frigorífico a 4 °C durante cerca de 20 horas.
- Cozer com um dos seguintes métodos: por ebulição* ou com vapor do forno**.
- Cozer de entrada a 230 °C (com muito vapor), baixando para 200 °C durante 20 minutos.

* **Método por ebulição:** ferver as peças no banho maltado cerca de 45 segundos de cada lado, retirar e escorrer. Deixar repousar cerca de 10 minutos à temperatura ambiente.

** **Método com vapor do forno:** cozer a 200 °C (com muito vapor, aprox. 4 litros) durante 4 – 5 minutos e deixar repousar cerca de 10 minutos.



Mollete extratenro com REX DURUM

Farinha de trigo de média força	9,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
Azeite virgem extra	1,000 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,180 kg
Água	5,300 kg
Total	16,680 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 23 °C.
- Repouso em bloco: 10 minutos.
- Estender a massa sobre um tabuleiro com ajuda de um pouco de óleo, dividir e bolear peças de 0,080 kg.
- Repouso após bolear: 90 minutos sobre uma mesa polvilhada com REX DURUM até dobrar o volume (importante que não ganhe pele).
- Decorar as peças por ambos os lados com REX DURUM e aplinar formando peças ovais.
- Fermentar durante 90 – 120 minutos em câmara de fermentação a 28 °C y 85% H.R. **Importante: vigiar a humidade para que não apareça côdea.**
- Colocar as peças em tabuleiros e cozer a 250 °C (com vapor) durante 6 – 7 minutos.
- Deixar arrefecer onde não haja corrente de ar.



Croissants de cereais com REX KORN e IDEAL

Farinha de trigo de média força	7,000 kg
REX KORN	3,000 kg
IDEAL	0,050 kg
Sal	0,070 kg
Levedura	0,500 kg
Água	5,600 kg
Total	16,220 kg

Margarina para folhados: 0,250 kg – 0,300 kg por kg de massa.

Topping

IREKS-TOPPING ou sésamo branco

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogênea (amassadura curta).
- Temperatura da massa: máx. 23 – 24 °C.
- Dar três voltas simples deixando repousar cerca de 10 minutos entre as voltas.
- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura, cortar triângulos do tamanho desejado e formar os croissants.
- Humedecer e decorar com IREKS-TOPPING ou sésamo branco.
- Fermentar durante cerca de 60 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R.
- Cozer a 220 °C (com pouco vapor) durante cerca de 20 minutos.



Caracóis de cereais

com REX KORN, IDEAL e MELLA CHOUX

Massa

Farinha de trigo de média força	3,500 kg
REX KORN	1,500 kg
IDEAL	0,025 kg
Sal	0,035 kg
Levedura	0,150 kg
Água (aprox.)	2,800 kg
Total	8,010 kg

Margarina para folhados: 0,250 kg por kg de massa.

Recheio

Queijo Emmental ralado	0,750 kg
Natas líquidas	0,500 kg
Ovos	0,300 kg
MELLA CHOUX	0,060 kg
Sal, colorau, pimenta, etc.	q.b.
Total	1,610 kg

Topping

IREKS-TOPPING

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea (amassadura curta).
- Temperatura da massa: máx. 23 – 24 °C.
- Dar três voltas simples deixando repousar 10 minutos entre as voltas.
- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura e cortar tiras de 25 x 50 cm.
- Estender uma camada fina de recheio deixando livre 1 cm na parte inferior, enrolar formando uma barra, humedecer e decorar com IREKS-TOPPING.
- Colocar em tabuleiros ondulados e deixar arrefecer no congelador (sem congelar).
- Cortar medalhões com 1 cm de espessura. Nesta situação, pode-se proceder à congelação das peças ou preparar para a sua cozedura.
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno e fermentar durante 50 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R.
- Polvilhar com queijo Emmental ralado (opcional) e cozer a 210 °C durante cerca de 20 minutos.



Scones com REX CHÍA

Farinha de trigo	5,000 kg
REX CHÍA	5,000 kg
Banha/Manteiga	2,500 kg
Açúcar	1,000 kg
MELLA TRIEB	0,200 kg
<u>Leite (aprox.)</u>	<u>5,000 kg</u>
Total	18,700 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto o leite) durante 1 minuto. Depois, adicionar o leite e misturar até absorver o líquido. Se desejar, pode-se adicionar uma mistura de frutas desidratadas (uvas passas, damascos, etc.) como alternativa, até 25% de adição.
- Temperatura da massa: 23 – 24 °C.
- Laminar uma “manta” com 10 – 12 mm de espessura, cortar peças com um corta massas redondo e colocá-las em tabuleiros com papel de forno.
- Cozer sem fermentar a 220 °C durante cerca de 15 minutos.



Caracóis com sementes e quinoa com REX QUINOA, IDEAL e MELLA CHOUX

Massa

Farinha de trigo de média força	3,500 kg
REX QUINOA	1,500 kg
IDEAL	0,025 kg
Sal	0,035 kg
Levedura	0,150 kg
Água (aprox.)	2,800 kg
Total	8,010 kg

Margarina para folhados: 0,250 kg por kg de massa.

Recheio

Queijo Emmental ralado	0,750 kg
Natas líquidas	0,500 kg
Ovos	0,300 kg
MELLA CHOUX	0,060 kg
Sal, colorau, pimenta, etc.	q.b.
Total	1,610 kg

Topping

Sêmola de milho amarelo e linhaça (4·1)

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea (amassadura curta).
- Temperatura da massa: máx. 23 – 24 °C.
- Dar três voltas simples deixando repousar 10 minutos entre as voltas.
- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura e cortar tiras de 25 x 50 cm.
- Estender uma camada fina de recheio deixando livre 1 cm na parte inferior, enrolar formando uma barra, humedecer e decorar com o topping.
- Colocar em tabuleiros ondulados e deixar arrefecer no congelador (sem congelar).
- Cortar medalhões com 1 cm de espessura. Nesta situação, pode-se proceder à congelação das peças ou preparar para a sua cozedura.
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno e fermentar durante 50 minutos em câmara de fermentação a 28 °C e 75% H.R.
- Polvilhar com queijo Emmental ralado (opcional) e cozer a 210 °C durante cerca de 20 minutos.



Fajitas com quinoa

com REX QUINOA e MASA MADRE PIE

Farinha de trigo de média força	5,000 kg
REX QUINOA	5,000 kg
Manteiga/Margarina	1,000 kg
MASA MADRE PIE	0,300 kg
MELLA TRIEB	0,200 kg
Levedura	0,100 kg
Água	6,500 kg
Total	18,100 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes 7 minutos em velocidade lenta e 3 minutos em velocidade rápida.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Dividir a massa em empelos de 2,500 kg, bolear e deixar repousar 10 minutos.
- Laminar uma “manta” o mais fina possível, picar com um rolo de picar massa (pica miolos) e cortar peças redondas com um corta massas ou uma forma.
- Cozer a 300 °C (com vapor) durante 3 minutos.



Croissants com sementes e quinoa com REX QUINOA e PREBACK

Farinha de trigo de média força	6,000 kg
REX QUINOA	4,000 kg
PREBACK	0,100 kg
Açúcar	0,600 kg
Sal	0,040 kg
Levedura	0,600 kg
Água	5,600 kg
Total	16,940 kg

Margarina ou manteiga para folhados: 0,250 kg por kg de massa.

Topping

Sêmola de milho amarelo e sésamo branco (2:1)

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea (amassadura curta).
- Temperatura da massa: máx. 20 – 22 °C.
- Dar três voltas simples deixando repousar cerca de 20 minutos entre as voltas.
- Laminar uma “manta” com 8 mm de espessura, cortar triângulos do tamanho desejado e formar os croissants.
- Humedecer e decorar com o topping*.
- Fermentar durante cerca de 90 minutos em câmara de fermentação a 26 °C e 75% H.R.
- Cozer a 180 °C durante cerca de 20 minutos. Abrir o registo 10 minutos antes de finalizar a cozedura.

* Uma vez decorados com o topping, é possível congelar os croissants para utilização posterior.



Focaccia 100% de espelta com REX ESPELTA MIEL

Massa

REX ESPELTA MIEL	10,000 kg
Levedura	0,200 kg
Água	6,000 kg
Total	16,200 kg

Mistura de bacon e queijo

Queijo ralado	2,350 kg
Bacon aos cubos	1,750 kg
Malagueta fatiada	0,020 kg
Pimenta preta moída	0,012 kg
Total	4,132 kg

- Misturar os ingredientes homogeneamente.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea (a farinha de espelta requer mais tempo de amassadura em velocidade lenta do que em velocidade rápida).
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Repouso em bloco cerca de 20 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,800 kg (para tabuleiros de 60 x 20 cm) ou de 0,400 kg para formas redondas (26 cm de diâmetro).
- Formar e colocar as peças nas formas.
- Fermentar a 5 °C durante 12 – 15 horas.
- Fermentar durante cerca de 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Espalhar a mistura de bacon e queijo: 0,400 kg para tabuleiros de 60 x 20 cm e 0,240 kg para formas redondas.
- Cozer a 230 °C (com vapor) durante 20 – 30 minutos (segundo a peça).



Focaccia com REX MILANO e IDEAL

Massa

Farinha de trigo de média força	7,500 kg
REX MILANO	2,500 kg
IDEAL	0,040 kg
Azeite	0,300 kg
Sal	0,100 kg
Levedura	0,250 kg
Água	6,000 kg
Total	16,690 kg

Emulsão água – azeite

Azeite	0,250 kg
Sal	0,035 kg
Água	0,250 kg
Total	0,535 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 °C.
- Dividir peças de 0,750 kg e esticá-las em tabuleiros de 60 x 20 cm lubrificados.
- Fermentar durante cerca de 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Untar abundantemente com a emulsão de água – azeite, marcar a massa cravando os dedos e decorar com verduras, chouriço, alecrim, azeitonas, etc.
- Fermentar durante cerca de 30 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 240 °C (com vapor) durante cerca de 20 minutos.



Coca salgada com verduras com REX MILANO e PREBACK

Farinha de trigo de média força	7,000 kg
REX MILANO	3,000 kg
PREBACK	0,100 kg
Azeite	0,800 kg
Sal	0,080 kg
Levedura	0,170 kg
Água (aprox.)	6,000 kg
Total	17,150 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Repouso em bloco: 20 – 25 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,300 kg.
- Repouso após bolear: 20 minutos.
- Formar barras compridas.
- Fermentar durante 45 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Aplainar e marcar as peças cravando os dedos untados com azeite e decorar com o condimento desejado.
- Fermentar durante 15 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 220 °C (com vapor) durante 25 minutos.



Pizza snacks

com REX MILANO, FRISCH UND FROSTIG e MELLA CHOUX

Massa

Farinha de trigo de média força	3,000 kg
REX MILANO	1,250 kg
FRISCH UND FROSTIG	0,100 kg
Sal	0,050 kg
Levedura	0,190 kg
Água (aprox.)	2,800 kg
Total	7,390 kg

Margarina para folhados: 0,250 kg por kg de massa.

Recheio

Queijo Emmental ralado	0,350 kg
Natas líquidas	0,250 kg
Leite inteiro	0,250 kg
MELLA CHOUX	0,060 kg
Sal, colorau, pimenta, etc.	q.b.
Total	0,910 kg

Topping

Sésamo branco
Sementes de papoila

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 22 – 23 °C.
- Dar três voltas simples deixando repousar 10 minutos entre as voltas.
- Laminar uma “manta” com 3 mm de espessura e 10 cm de largura, estender uma camada fina de recheio sobre a metade da peça e polvilhar com queijo Emmental ralado.
- Tapar com a outra metade, humedecer e decorar com sésamo branco a parte superior e com sementes de papoila a parte inferior.
- Cortar tiras com 2 cm de largura e 10 cm de comprimento, enrolar formando uma “trança” e colocar em tabuleiros com papel de forno.
- Fermentar durante cerca de 30 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 230 °C durante 12 – 15 minutos.



Pãezinhos de espelta e trigo mourisco com DINKELMEHL 630, REX SARRACENO e PERFORMANCE PLUS

DINKELMEHL 630	6,500 kg
REX SARRACENO	3,500 kg
PERFORMANCE PLUS	0,050 kg
Azeite	0,200 kg
Sal	0,060 kg
Levedura	0,200 kg
Água	5,900 kg
Total	16,410 kg

Topping

REX SARRACENO e DINKELMEHL 630 (1·1)

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes mais tempo em velocidade lenta do que em rápida até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Repouso em bloco: 10 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,080 kg.
- Repouso após bolear: 10 minutos.
- Formar pãezinhos no formato desejado, humedecer e decorar com uma mistura de REX SARRACENO e DINKELMEHL 630 (1·1).
- Fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 30 °C y 75% H.R.
- Cortar e cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 220 °C durante 20 – 22 minutos.



Paninis de espelta e trigo mourisco com DINKELMEHL 630, REX SARRACENO e PERFORMANCE PLUS

Mistura de cebola e queijo

Cebola vermelha aos cubos	1,000 kg
Queijo Emmental ralado	0,400 kg
Queijo Gouda ralado	0,400 kg
Sal	0,040 kg
Chili	0,012 kg
Cominho	0,010 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,862 kg

Massa

DINKELMEHL 630	5,000 kg
REX SARRACENO	4,000 kg
Sêmola de trigo duro	1,000 kg
PERFORMANCE PLUS	0,050 kg
Azeite	0,500 kg
Sal	0,040 kg
Levedura	0,250 kg
Água (aprox.)	6,200 kg
<hr/> Total	<hr/> 17,040 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes mais tempo em velocidade lenta do que em rápida até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Dividir quatro empelos, colocar em tabuleiros lubrificadas e guardar no congelador durante 30 minutos. Depois, guardar no frigorífico e deixar repousar 8 – 10 horas a 6 – 8 °C. Antes de usar, deixar à temperatura ambiente 1 – 2 horas.
- Estender a massa sobre um tabuleiro coberto com farinha de espelta, cortar peças retangulares do tamanho desejado e colocar em tabuleiros com papel de forno.
- Aplinar ligeiramente as peças, humedecer e espalhar a mistura de cebola e queijo por cima.
- Fermentar durante cerca de 15 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 230 °C (com pouco vapor) durante 17 – 19 minutos. Abrir o registo 5 minutos antes de finalizar a cozedura.



Focaccia de espelta e trigo mourisco com DINKELMEHL 630, REX SARRACENO e PERFORMANCE PLUS

DINKELMEHL 630	5,000 kg
REX SARRACENO	4,000 kg
Sêmola de trigo duro	1,000 kg
PERFORMANCE PLUS	0,030 kg
Azeite	0,500 kg
Sal	0,040 kg
Levedura	0,250 kg
Água (aprox.)	6,200 kg
Total	17,020 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes mais tempo em velocidade lenta do que em rápida até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 20 minutos.
- Dividir e bolear peças de:
 - 0,750 kg para formas redondas de 26 cm de diâmetro,
 - 1,000 kg para tabuleiros de 60 x 20 cm,
 - 1,400 kg para peças redondas de 50 cm de diâmetro.
- Repouso após bolear: 10 – 20 minutos.
- Formar e aplinar as peças até encher completamente as formas ou até alcançar o tamanho desejado.
- Fermentar durante cerca de 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Pintar com azeite, marcar a massa cravando os dedos e repartir fatias de mozzarella, anéis de cebola vermelha e rodela de tomate por cima. Condimentar com azeite e temperar com sal e manjeriço.
- Cozer a 230 °C (com pouco vapor) durante:
 - 18 minutos para formas redondas de 26 cm de diâmetro,
 - 20 minutos para tabuleiros de 60 x 20 cm e peças redondas de 50 cm de diâmetro.
- Em todos os casos, abrir o registo 3 minutos antes de finalizar a cozedura.



Scones com REX-CUATRO-GRANOS

Farinha de trigo	5,000 kg
REX-CUATRO-GRANOS	5,000 kg
Banha/Manteiga	2,500 kg
Açúcar	1,000 kg
MELLA TRIEB	0,200 kg
<u>Leite (aprox.)</u>	<u>4,500 kg</u>
Total	18,200 kg

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes (exceto o leite) durante 1 minuto. Depois, adicionar o leite e misturar até absorver o líquido. Se desejar, pode-se adicionar uma mistura de frutas desidratadas (uvas passas, damascos, etc.) como alternativa, até 25% de adição.
- Temperatura da massa: 23 – 24 °C.
- Laminar uma “manta” com 10 – 12 mm de espessura, cortar peças com um corta massas redondo e colocá-las em tabuleiros com papel de forno.
- Cozer sem fermentar a 220 °C (sem vapor) durante cerca de 15 minutos.



Caracóis

com REX-CUATRO-GRANOS, IDEAL e MELLA CHOUX

Massa

Farinha de trigo de média força	7,000 kg
REX-CUATRO-GRANOS	3,000 kg
IDEAL	0,050 kg
Sal	0,070 kg
Levedura	0,300 kg
Água (aprox.)	5,600 kg
Total	16,020 kg

Margarina para folhados: 0,250 kg por kg de massa.

Recheio

Queijo Emmental ralado	1,500 kg
Natas líquidas	1,000 kg
Ovos	0,600 kg
MELLA CHOUX	0,120 kg
Sal, colorau, pimenta, etc.	q.b.
Total	3,220 kg

Topping

IREKS-TOPPING

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea (amassadura curta).
- Temperatura da massa: máx. 23 – 24 °C.
- Dar três voltas simples deixando repousar 10 minutos entre as voltas.
- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura e cortar tiras de 25 x 50 cm.
- Estender uma camada fina de recheio deixando livre 1 cm na parte inferior, enrolar formando uma barra, humedecer e decorar com IREKS-TOPPING.
- Colocar em tabuleiros ondulados e deixar arrefecer no congelador (sem congelar).
- Cortar medalhões com 1 cm de espessura. Nesta situação, pode-se proceder à congelação das peças ou preparar para a sua cozedura.
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno e fermentar durante 50 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Polvilhar com queijo Emmental ralado (opcional) e cozer a 210 °C (com vapor) durante cerca de 20 minutos.



Snacks

com REX-CUATRO-GRANOS, FRISCH UND FROSTIG e MELLA CHOUX

Massa

Farinha de trigo de média força	7,000 kg
REX-CUATRO-GRANOS	3,000 kg
FRISCH UND FROSTIG	0,120 kg
Sal	0,070 kg
Levedura	0,300 kg
Água (aprox.)	6,200 kg
Total	16,690 kg

Margarina para folhados: 0,250 kg por kg de massa.

Recheio

Queijo Emmental ralado	1,500 kg
Natas líquidas	1,000 kg
Ovos	0,600 kg
MELLA CHOUX	0,120 kg
Sal, colorau, pimenta, etc.	q.b.
Total	3,220 kg

Topping

Sésamo branco
Sementes de papoila

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 22 – 23 °C.
- Dar três voltas simples deixando repousar 10 minutos entre as voltas.
- Laminar uma “manta” com 3 mm de espessura e 10 cm de largura, estender uma camada fina de recheio sobre a metade da peça e polvilhar com queijo Emmental ralado.
- Tapar com a outra metade, humedecer e decorar com sésamo branco a parte superior e com sementes de papoila a parte inferior.
- Cortar tiras com 2 cm de largura e 10 cm de comprimento, enrolar formando uma “trança” e colocar em tabuleiros com papel de forno.
- Fermentar durante cerca de 30 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 230 °C (com vapor) durante 12 – 15 minutos.



Pãezinhos de malte estaladiços com CRAFT-MALZ e PERFORMANCE PLUS

Escaldado de sêmola de trigo duro

Sêmola de trigo duro	1,000 kg
Água (fervida)	4,000 kg
Total	5,000 kg

- Misturar os ingredientes 4 minutos até obter uma massa homogénea.
- Deixar repousar no frigorífico até ao dia seguinte.

Massa

Escaldado de sêmola de trigo duro	5,000 kg
Farinha de trigo	9,000 kg
CRAFT-MALZ	1,500 kg
PERFORMANCE PLUS	0,050 kg
Azeite	0,100 kg
Sal	0,260 kg
Levedura	0,300 kg
Água (aprox.)	3,500 kg
Total	19,710 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes em velocidade lenta até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 10 minutos.
- Dividir e bolear empelos de 2,400 kg (para divisoras de 30 peças x 0,080 kg).
- Fermentar para baixo durante 45 – 50 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Virar e cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 220 °C durante 20 – 22 minutos. Abrir o registo 5 minutos antes de finalizar a cozedura.



