

---

# RECEITAS

## REX ESPELTA MIEL

---



## Barritas rústicas de espelta com REX ESPELTA MIEL e IREKS UNI PLUS

Farinha de espelta	2,500 kg
REX ESPELTA MIEL	7,500 kg
Queijo tipo quark	0,500 kg
IREKS UNI PLUS	0,100 kg
Azeite	0,100 kg
Sal	0,050 kg
Levedura	0,250 kg
Água	6,500 kg
<b>Total</b>	<b>17,500 kg</b>

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 120 minutos.
- Estender a massa sobre um tabuleiro com farinha de centeio e pressionar suavemente.
- Cortar peças de 15 x 2 cm e torcer sobre si.
- Fermentar durante 20 – 30 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Cozer a 230 °C (com pouco vapor) durante 22 minutos.



## Caracóis de espelta e sementes com REX ESPELTA MIEL, IDEAL e MELLA CHOUX

### Massa

Farinha de trigo de média força	2,500 kg
REX ESPELTA MIEL	2,500 kg
IDEAL	0,025 kg
Sal	0,050 kg
Levedura	0,125 kg
Água (aprox.)	2,850 kg
<b>Total</b>	<b>8,050 kg</b>

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.	C/S
<b>Total</b>	<b>1,610 kg</b>

### Topping

IREKS-TOPPING

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: máx. 24 – 25 °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.
- Cozer a 210 °C durante cerca de 20 minutos.



## Cookies de espelta com REX ESPELTA MIEL e TRISAN

REX ESPELTA MIEL	5,000 kg
Manteiga	2,750 kg
Açúcar	2,500 kg
Ovos	0,750 kg
MELLA TRIEB	0,100 kg
TRISAN	0,070 kg
Total	11,170 kg

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete durante 2 – 3 minutos e deixar repousar a frio 60 minutos.
- Laminar uma “manta” com 6 mm de espessura, cortar peças com um corta massas redondo (6 cm de diâmetro) e colocá-las em tabuleiros com papel de forno.
- Pintar com ovo e decorar com açúcar perlado ou sésamo.
- Cozer a 180 °C durante cerca de 20 minutos.



## Croissants de espelta e sementes com REX ESPELTA MIEL

REX ESPELTA MIEL	10,000 kg
Açúcar	1,200 kg
Levedura	0,600 kg
Água	5,200 kg
Total	17,000 kg

Margarina ou manteiga para folhados: 0,300 kg por kg de massa.

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogênea (amassadura curta).
- Temperatura da massa: máx. 20 – 22 °C.
- Dar três voltas simples com a margarina ou a manteiga deixando repousar no frigorífico cerca de 60 minutos entre as voltas. Se possível, deixar repousar o empelo no frigorífico a 3 – 5 °C durante 12 – 18 horas.
- Laminar uma “manta” com 8 mm de espessura, cortar triângulos de 0,060 kg – 0,070 kg, formar os croissants e pintar com ovo.
- Fermentar durante cerca de 80 minutos em câmara de fermentação a 26 °C e 75% H.R.
- Voltar a pintar com ovo e cozer de entrada a 200 °C, baixando para 180 °C durante cerca de 20 minutos. Abrir o registo 10 minutos antes de finalizar a cozedura.



## Almas de espelta (Dinkelseelen) com REX ESPELTA MIEL

REX ESPELTA MIEL	5,000 kg
Levedura	0,120 kg
Água (aprox.)*	3,000 kg
Total	8,120 kg

\* Água: 3,000 kg – 3,200 kg

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 23 – 25 °C.
- Repouso em bloco: 120 – 150 minutos (dar umas voltas durante o repouso para aumentar a estabilidade).
- Estender a massa sobre um tabuleiro com água e, com as mãos humedecidas, dividir peças tipo barra não muito grandes.
- Colocar as barras no descarregador com papel de forno e polvilhar com cominho e sal grosso.
- 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.



# Focaccia 100% de espelta (longa fermentação) 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
Flocos de malagueta	0,020 kg
Pimenta preta moída	0,012 kg
Total	4,132 kg

- Misturar os ingredientes.

## 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 as peças, colocá-las nas formas e deixar 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).



## Krustis 100% de espelta com mel com REX ESPELTA MIEL

REX ESPELTA MIEL	10,000 kg
Levedura	0,300 kg
Água	5,200 kg
<b>Total</b>	<b>15,500 kg</b>

### Topping (por peça)

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

### 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.
- Dividir a massa em empelos de 1,200 kg, bolear e deixar repousar cerca de 10 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,040 kg) e formar barras curtas.
- Sobrepor duas peças (a peça de cima deve estar ligeiramente inclinada para um dos lados), humedecer e decorar com o mesmo mix.
- Fermentar com a enroladura para baixo durante cerca de 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Virar as peças sobre o tabuleiro de forno e cozer a 220 – 230 °C durante cerca de 24 minutos.



### DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

100 g de pão contém em média:

Energia:	1374 kJ (326 kcal)
Lípidos:	6,3 g
dos quais saturados:	1,4 g
Hidratos de carbono:	49,5 g
dos quais açúcares:	4,0 g
Fibra:	5,1 g
Proteínas:	15,0 g
Sal:	1,8 g

## Retângulos de espelta com REX ESPELTA MIEL

Farinha integral de espelta	2,000 kg
REX ESPELTA MIEL	8,000 kg
Sal	0,040 kg
Levedura	0,180 kg
Água	6,200 kg
Total	16,420 kg

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica (a farinha de espelta requer mais tempo de amassadura em velocidade lenta do que em velocidade rápida).
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Dividir a massa em empelos de 2,400 kg, bolear e deixar repousar cerca de 15 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,080 kg) sem bolear e decorar com o mesmo mix.
- Unir cada duas peças, fazer um corte em diagonal e fermentar com o corte para baixo durante 12 – 15 horas a 5 °C.
- Fermentar durante cerca de 30 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante 25 – 30 minutos. Abrir o registo 10 minutos antes de finalizar a cozedura.



## Rosetas de espelta com REX ESPELTA MIEL

REX ESPELTA MIEL	10,000 kg
Levedura	0,300 kg
Água	5,200 kg
<b>Total</b>	<b>15,500 kg</b>

### Topping (por peça)

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

### 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.
- Dividir a massa em empelos de 1,200 kg, bolear e deixar repousar cerca de 10 minutos.
- Untar ligeiramente os pratos da divisora com margarina, dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,040 kg) e bolear.
- Humedecer as peças e decorar com o mesmo mix.
- Fermentar com a enroladura para baixo durante cerca de 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Virar as peças sobre um tabuleiro e cozer a 220 – 230 °C durante cerca de 18 minutos.



### DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

100 g de pão contêm em média:

Energia:	1464 kJ (347 kcal)
Lípidos:	6,6 g
dos quais saturados:	1,5 g
Hidratos de carbono:	54,1 g
dos quais açúcares:	3,7 g
Fibra:	5,5 g
Proteínas:	15,0 g
Sal:	1,9 g

## Scones de espelta com REX ESPELTA MIEL

REX ESPELTA MIEL	10,000 kg
Banha/Manteiga	2,500 kg
Açúcar	1,000 kg
MELLA TRIEB	0,200 kg
Leite (aprox.)	5,000 kg
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.



