

---

# RECEITAS REX KORN

---

REX  
*korn*



## Pão de cereais escuro com REX KORN

Farinha de trigo de média força	5,000 kg
REX KORN	5,000 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	5,800 kg
<b>Total</b>	<b>16,000 kg</b>

### Topping (por peça)

Sésamo branco	0,015 kg
---------------	----------

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 27 – 28 °C.
- Repouso em bloco cerca de 15 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,450 kg.
- Repouso após bolear cerca de 35 minutos.
- Formar peças curtas e largas, humedecer e decorar com sésamo branco.
- Fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 230 – 240 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante 45 minutos. Abrir o registo 10 minutos antes de finalizar a cozedura.



### DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

100 g de pão contêm em média:

Energia:	1314 kJ (314 kcal)
Lípidos:	9,2 g
dos quais saturados:	1,8 g
Hidratos de carbono:	41,1 g
dos quais açúcares:	2,9 g
Fibra:	6,0 g
Proteínas:	13,2 g
Sal:	1,3 g

## Pão de forma com REX KORN

Farinha de trigo de força	5,000 kg
REX KORN	5,000 kg
Azeite	0,200 kg
Levedura	0,300 kg
Água	5,300 kg
Total	15,800 kg

### Topping

Sêmola de milho amarelo

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 25 °C.
- Repouso em bloco cerca de 20 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,400 kg.
- Repouso após bolear cerca de 15 minutos.
- Formar peças ligeiramente alongadas (10 – 12 cm de comprimento), humedecer e decorar com sêmola de milho amarelo.
- Colocar duas peças numa forma standard de 30 x 10 x 10 cm.
- Fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Fazer quatro ou cinco cortes transversais em cada peça e cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante cerca de 40 minutos. Abrir o registo 10 minutos antes de finalizar a cozedura.
- Deixar arrefecer cerca de 2 horas, fatiar e embalar.



## Mini chapatas com REX KORN

Farinha de trigo de média força	5,000 kg
REX KORN	5,000 kg
Azeite	0,200 kg
Levedura	0,300 kg
Água	6.800 kg
Total	17,300 kg

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes, adicionando a água pouco a pouco, até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco cerca de 60 minutos.
- Estender a massa sobre um tabuleiro com farinha e, se desejar, humedecer com água e decorar com IREKS-TOPPING (pressionando levemente com as mãos).
- Cortar peças quadradas de aprox. 0,040 kg.
- Fermentar durante cerca de 20 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 230 °C (com vapor) durante cerca de 20 minutos. Abrir o registo 5 minutos antes de finalizar a cozedura.



## 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
<b>Total</b>	<b>8,010 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.	q.b.
<b>Total</b>	<b>1,610 kg</b>

#### 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.



# Antipasti com REX KORN

Receita para 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

## Massa

Farinha de trigo	0,700 kg
REX KORN	0,300 kg
Sal	0,010 kg
Levedura	0,030 kg
Água a 35 °C	1,150 kg
<b>Total</b>	<b>2,190 kg</b>

- Misturar os ingredientes em velocidade lenta durante 6 minutos.
- Temperatura da massa: 28 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos.
- Dividir peças de 0,850 kg.
- Estender a massa em dois tabuleiros de 60 x 20 cm com papel de forno e fermentar durante cerca de 45 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Polvilhar com queijo ralado, cozer a 240 °C (com pouco vapor) durante 26 minutos e deixar arrefecer brevemente.
- Fazer um corte transversal separando a parte inferior da parte superior (este passo pode-se fazer sem problemas mesmo que as peças estejam quentes).

## Recheio

Farinha de trigo	0,030 kg
Queijo ralado	0,250 kg
Ovos	0,100 kg
Queijo cremoso tipo quark	0,210 kg
Creme azedo	0,210 kg
Curgete	0,350 kg
Beringela	0,150 kg
Salame	0,100 kg
Cebola	0,045 kg
Alho	0,020 kg
Sal	0,020 kg
Pimenta/Noz-moscada	q.b.
<b>Total</b>	<b>1,485 kg</b>

- Misturar os ovos, o queijo cremoso tipo quark e o creme azedo, adicionar a farinha de trigo e o queijo e misturar completamente.
- Picar a cebola e o alho e fritar numa frigideira. Seguidamente, adicionar o curgete e a beringela cortados e alourar ligeiramente.

### Processo de elaboração

- Misturar as verduras fritas (incluído o salame cortado em pedaços pequenos) com a massa de queijo quark e temperar a gosto.
- Estender o recheio sobre a base de pão, cobrir com a outra parte e cozer a aprox. 180 °C durante 10 – 15 minutos.



## Pão de hambúrguer com cereais com REX KORN e IREKS SOFTY PLUS

Farinha de trigo de média força	5,000 kg
REX KORN	5,000 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Levedura	0,250 kg
Água	5.400 kg
Total	15,800 kg

### Topping

Sésamo branco

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 °C.
- Dividir a massa em empelos de 1,500 kg, bolear e deixar repousar 20 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,050 kg) e bolear.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Depois de fermentadas, humedecer a superfície das peças e polvilhar com sésamo branco.
- Cozer a 250 °C (com pouco vapor) durante 10 – 12 minutos.



## Scones

### com REX KORN

Farinha de trigo	5,000 kg
REX KORN	5,000 kg
Banha/Manteiga	0,600 kg
Açúcar	0,600 kg
MELLA TRIEB	0,500 kg
<u>Leite</u>	<u>6,000 kg</u>
Total	17,700 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 200 °C durante cerca de 25 minutos.



