
RECETARIO REX KORN

REX
korn



Pan de cereales oscuro con REX KORN

Harina de trigo de media fuerza	5,000 kg
REX KORN	5,000 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	5,800 kg
Total	16,000 kg

Topping (por pieza)

Sésamo blanco	0,015 kg
---------------	----------

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 15 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg.
- Reposo tras bolear unos 35 minutos.
- Formar piezas cortas y anchas, humedecer y rebozar con sésamo blanco.
- Fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 230 – 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 45 minutos. Abrir el tiro 10 minutos antes de finalizar la cocción.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de pan contienen de media:

Valor energético:	1314 kJ (314 kcal)
Grasas:	9,2 g
de las cuales saturadas:	1,8 g
Hidratos de carbono:	41,1 g
de los cuales azúcares:	2,9 g
Fibra alimentaria:	6,0 g
Proteínas:	13,2 g
Sal:	1,3 g

Pan de molde con REX KORN

Harina de trigo de fuerza	5,000 kg
REX KORN	5,000 kg
Aceite de oliva	0,200 kg
Levadura	0,300 kg
Agua	5,300 kg
Total	15,800 kg

Topping

Sémola de maíz amarillo

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,400 kg.
- Reposo tras bolear unos 15 minutos.
- Formar piezas ligeramente alargadas (10 – 12 cm de longitud), humedecer y rebozar con sémola de maíz amarillo.
- Colocar dos piezas en un molde estándar de 30 x 10 x 10 cm.
- Fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Hacer cuatro o cinco cortes transversales a cada pieza y cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante unos 40 minutos. Abrir el tiro 10 minutos antes de finalizar la cocción.



Mini chapatas con REX KORN

Harina de trigo de media fuerza	5,000 kg
REX KORN	5,000 kg
Aceite de oliva	0,200 kg
Levadura	0,300 kg
Agua	6.800 kg
Total	17,300 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes, añadiendo el agua poco a poco, hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 60 minutos.
- Extender la masa sobre un tablero con harina y, si se desea, humedecer con agua y rebozar con IREKS-TOPPING (presionando levemente con las manos).
- Cortar piezas cuadradas de aprox. 0,040 kg.
- Fermentar durante unos 20 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 230 °C (con vapor) durante unos 20 minutos. Abrir el tiro 5 minutos antes de finalizar la cocción.



Croissants de cereales con REX KORN e IDEAL

Harina de trigo de media fuerza	7,000 kg
REX KORN	3,000 kg
IDEAL	0,050 kg
Sal	0,070 kg
Levadura	0,500 kg
Agua	5,600 kg
Total	16,220 kg

Margarina para pliegues: 0,250 kg – 0,300 kg por kg de masa.

Topping

IREKS-TOPPING o sésamo blanco

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 unos 10 minutos entre pliegues.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor, cortar triángulos del tamaño deseado y formar los croissants.
- Humedecer y rebozar con IREKS-TOPPING o sésamo blanco.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R.
- Cocer a 220 °C (con poco vapor) durante unos 20 minutos.



Caracolas de cereales

con REX KORN, IDEAL y MELLA PETISÚ

Masa

Harina de trigo de media fuerza	3,500 kg
REX KORN	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

IREKS-TOPPING

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 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 28 °C y 75% H.R.
- Espolvorear con queso Emmental rallado (opcional) y cocer a 210 °C durante unos 20 minutos.



Antipasti

con REX KORN

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

Masa

Harina de trigo	0,700 kg
REX KORN	0,300 kg
Sal	0,010 kg
Levadura	0,030 kg
Agua a 35 °C	1,150 kg
Total	2,190 kg

- Mezclar los ingredientes a velocidad lenta durante 6 minutos.
- Temperatura de la masa: 28 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos.
- Dividir piezas de 0,850 kg.
- Extender la masa en dos bandejas de 60 x 20 cm con papel de horno y fermentar durante unos 45 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Espolvorear con queso rallado, cocer a 240 °C (con poco vapor) durante 26 minutos y dejar enfriar brevemente.
- Hacer un corte transversal separando la parte inferior de la superior (este paso se puede hacer sin problemas mientras las piezas sigan calientes).

Relleno

Harina de trigo	0,030 kg
Queso rallado	0,250 kg
Huevo	0,100 kg
Queso cremoso tipo quark	0,210 kg
Crema agria	0,210 kg
Calabacín	0,350 kg
Berenjena	0,150 kg
Salami	0,100 kg
Cebolla	0,045 kg
Ajo	0,020 kg
Sal	0,020 kg
Pimienta/Nuez moscada	C/S
Total	1,485 kg

- Mezclar el huevo, el queso cremoso tipo quark y la crema agria, añadir la harina de trigo y el queso y mezclar completamente.
- Picar la cebolla y el ajo y freír en una sartén. A continuación, añadir el calabacín y la berenjena cortados y dorar ligeramente.

Proceso de elaboración

- Mezclar las verduras fritas (incluido el salami cortado en trozos pequeños) con la masa de queso quark y sazonar al gusto.
- Extender el relleno sobre la base de pan, cubrir con la otra parte y cocer a aprox. 180 °C durante 10 – 15 minutos.



Pan de hamburguesa con cereales con REX KORN e IREKS SOFTY PLUS

Harina de trigo de media fuerza	5,000 kg
REX KORN	5,000 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Levadura	0,250 kg
Agua	5,400 kg
Total	15,800 kg

Topping

Sésamo blanco

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Dividir la masa en pastones de 1,500 kg, bolear y dejar reposar 20 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,050 kg) y bolear.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Una vez fermentadas, humedecer la superficie de las piezas y espolvorear con sésamo blanco.
- Cocer a 250 °C (con poco vapor) durante 10 – 12 minutos.



Scones

con REX KORN

Harina de trigo	5,000 kg
REX KORN	5,000 kg
Manteca de cerdo/Mantequilla	0,600 kg
Azúcar	0,600 kg
MELLA TRIEB	0,500 kg
<u>Leche</u>	<u>6,000 kg</u>
Total	17,700 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 200 °C durante unos 25 minutos.



