

Caracolas con semillas y quinoa

con SOVITAL QUINOA, IDEAL y MELLA PETISÚ

Harina de trigo de media fuerza	7,000 kg
SOVITAL QUINOA	3,000 kg
IDEAL	0,050 kg
Sal	0,070 kg
Levadura	0,300 kg
Agua (aprox.)	5,600 kg
Total	16,020 kg

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

Relleno

Queso Emmental rallado	1,500 kg
Nata líquida	1,000 kg
Huevo	0,600 kg
MELLA PETISÚ	0,120 kg
Sal, pimentón, pimienta, etc.	C/S
Total (aprox.)	3,220 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 y enrollar formando una barra.
- Humedecer y rebozar con sémola de maíz amarillo y linaza (4·1).
- Colocar en bandejas acanaladas y dejar enfriar en congelador (sin llegar a congelar).

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
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

- Cortar medallones de 1 cm de grosor.
- En este punto, se puede proceder a congelar las piezas o procesarlas para su cocción.
- Fermentar sobre papel 50 minutos a 28 °C y 75% H.R.
- Si se desea, espolvorear con queso Emmental rallado antes de entrar en el horno.
- Cocer a 210 °C durante unos 20 minutos.

MELA
Petisú

SOVITAL
QUI
NOA



RECETAS

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
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com


IREKS