CRAFT
—Malz—

TRADICIÓN &
ARTESANÍA

INSPIRACIÓN ARTESANA

Cuvée de malta aromática
para elaborados personalizados

IREKS

CRAFT
—Malz—

CRAFT-MALZ – artesano – innovador – con pasión

Durante estos últimos años, la tendencia hacia la cerveza artesana se ha hecho cada vez más visible en este sector, ganando una importante cuota de mercado. El término "craft" o artesano es sinónimo de trabajo manual, junto con la creatividad y la innovación. Estos interesantes enfoques pueden trasladarse a la panadería artesanal.

Con nuestro nuevo cuvée de malta –una composición de maltas especiales de alta calidad elaboradas en la propia maltería de IREKS– redondeado con aceite aromático de lúpulo, ponemos a su disposición un producto base que le ofrece un gran margen tanto para la creatividad artesanal como para el deseo de experimentar.

Aproveche el perfil aromático perfectamente equilibrado y sorprenda a sus clientes con productos poco convencionales e innovadores, elaborados de forma artesanal con pasión y corazón.

Composición de maltas especiales de alta calidad de nuestra propia maltería, redondeadas con aceite aromático de lúpulo:

- sabor aromático y malteado con un toque de finas hierbas
- amplio margen para la creatividad artesanal
- dosificación variable, no contiene sal
- clean label (usando ingredientes sin aditivos en la receta)

Gran versatilidad:

- se puede combinar con todos los mejorantes tradicionales
- permite la utilización de la propia masa madre
- uso universal desde panecillos a grandes hogazas, pudiéndose emplear también en bollería
- base ideal para atractivos snacks artesanos

Frescura y placer de larga duración:

- estructura de miga húmeda y esponjosa
- atractivo color de corteza y miga
- corteza crujiente de larga duración

¡Inspiración artesana!

¡Muestre su identidad propia con la capacidad de innovación y la pasión artesanal!

Cerveza artesana – origen en los Estados Unidos

Todo comenzó en los años 70 en Estados Unidos. Para diferenciarse de las grandes empresas cerveceras, se empezó a elaborar cerveza artesana. De los mejores "cerveceros caseros" surgieron los llamados "microcerveceros", que vendían sus cervezas en las inmediaciones, de modo que el hobby para muchos padres de familia estadounidenses se convirtió en un movimiento en la industria de las bebidas: la revolución de la cerveza artesana había empezado. En la actualidad, una de cada diez cervezas que se consume en los Estados Unidos es artesana.

Artesanía es individualidad

El término "craft" o artesano es sinónimo de trabajo manual. De forma resumida, una cerveza artesana se podría definir como una cerveza elaborada de forma manual o como una cerveza con carácter propio y que se distingue del resto. No existe una definición exacta. Sin embargo, se relaciona siempre con independencia, distinción, revivir el antiguo arte cervecero, a menudo con recetas antiguas olvidadas. No se trata de cantidad sino de calidad. No hablamos de un producto de masas sino de estilos de sabor individualizados con pasión y corazón.

De la cerveza artesana al pan artesano

Los cerveceros artesanos experimentan con ingredientes naturales y los procesos de elaboración. Combinan diferentes tipos de malta, lúpulos de todo el mundo y distintas cepas de levadura para dar a sus cervezas una experiencia de sabor y aroma únicos. La cerveza y el pan están compuestos por los mismos ingredientes principales e, históricamente, la cerveza se ha considerado pan líquido y cereal en conserva. La tradición de la cerveza y el pan es una historia que no solo debe preservarse, sino que también debe seguir desarrollándose y explicándose.

CRAFT-MALZ – la base para la creatividad artesanal y el deseo de experimentar

Con nuestro nuevo cuvée de malta –una composición de maltas especiales de alta calidad elaboradas en la propia maltería de IREKS– redondeado con aceite aromático de lúpulo, ponemos a su disposición un producto base que le ofrece un gran margen tanto para la creatividad artesanal como para el deseo de experimentar. Los aromas exclusivos y los compuestos amargos característicos del lúpulo están perfectamente combinados, creando así momentos de placer nuevos e irrepetibles.

CRAFT-MALZ es creatividad

No es un producto convencional, sino creativo y experimental. Se trata de probar cosas nuevas, jugar con los ingredientes, crear sabores poco habituales y, por lo tanto, ofrecer versatilidad y diversidad. Lo característico son los delicados aromas a café y a humo, así como las notas afrutadas. Incluso los métodos de elaboración tradicionales o recetas prácticamente olvidadas pueden redondearse con CRAFT-MALZ. Hay que degustar los elaborados con CRAFT-MALZ, pero teniendo en cuenta que los gustos son muy personales: este es el motivo por el que CRAFT-MALZ es un cuvée de maltas de dosificación variable, para que cada artesano elabore sus productos según su experiencia y creatividad y satisfacer así a todos sus clientes.

Pan malteado

Harina de trigo de media fuerza	10,000 kg
CRAFT-MALZ	1,500 kg
Sal	0,220 kg
Levadura	0,150 kg
Agua	7,200 kg
Total	19,070 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 ºC.
- Reposo en bloque: 60 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,300 kg.
- Formar barras con punta.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 30 ºC y 75% H.R.
- Cocer a 230 ºC (con poco vapor) durante 25 – 30 minutos.

Pan de cerveza

30% respecto al total de harina

Esponja de trigo

Harina de trigo	0,500 kg
MASA MADRE PIE	0,500 kg
Sal	0,010 kg
Levadura	0,001 kg
Agua a 28 ºC	1,000 kg
Total	2,011 kg

- Mezclar los ingredientes 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Reposo en bloque 8 horas a temperatura ambiente.
- Dejar fermentar en nevera (5 ºC) un mínimo de 12 horas.

La esponja se puede mantener máximo 5 días en nevera.

Masa

Harina de trigo	8,000 kg
Esponja de trigo	2,000 kg
Semolina de trigo	1,000 kg
CRAFT-MALZ	0,800 kg
MALTA CARAMELIZADA DE TRIGO	0,320 kg
CIAPLUS	0,200 kg
Sal	0,220 kg
Levadura	0,150 kg
Cerveza oscura	3,000 kg
Agua (aprox.)	4,400 kg
Total	20,090 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 ºC.
- Reposo en bloque: 90 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,500 kg.
- Reposo tras bolear unos 30 minutos.
- Formar las piezas.
- Fermentar durante unos 90 minutos en cámara de fermentación a 30 ºC y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 240 ºC, bajando a 210 ºC durante 30 minutos.

Pan artesano de centeno con malta

el original

Harina de centeno	7,000 kg
Harina de trigo	3,000 kg
CRAFT-MALZ	1,500 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,350 kg
IREKS UNI PLUS	0,150 kg
Sal	0,250 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	8,000 kg
Total	20,400 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes a velocidad lenta hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 28 – 29 ºC.
- Reposo en bloque: 20 – 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 1,150 kg.
- Colocar las piezas en cestos con el cierre hacia abajo.
- Fermentar durante 45 – 50 minutos en cámara de fermentación a 30 ºC y 75% H.R.
- Girar y cocer de entrada a 250 ºC (con vapor), bajando a 190 ºC durante 55 – 65 minutos. Transcurridos 10 minutos, abrir el tiro y dejar salir el vapor.

* Calculado sobre el total de harina.

** Calculado sobre el elaborado final.

71% harina de centeno*
6% malta** (harina de malta de cebada, harina de malta caramelizada de espelta, harina de malta de centeno tostada, harina de malta de trigo y malta de espelta triturada)

Se pueden añadir los siguientes ingredientes a la receta para enriquecer los panes:

Pan artesano de centeno con malta y nueces
Nueces troceadas 1,500 kg
71% harina de centeno*
8% nueces**
5% malta** (harina de malta de cebada, harina de malta caramelizada de espelta, harina de malta de centeno tostada, harina de malta de trigo y malta de espelta triturada)

Pan artesano de centeno con malta y café
Café 0,300 kg
(agua caliente : café descafeinado molido – 2 : 1)
71% harina de centeno*
6% malta** (harina de malta de cebada, harina de malta caramelizada de espelta, harina de malta de centeno tostada, harina de malta de trigo y malta de espelta triturada)
1% café descafeinado molido**

Pan artesano de centeno con malta y pimentón
Pimentón 0,070 kg
71% harina de centeno*
6% malta** (harina de malta de cebada, harina de malta caramelizada de espelta, harina de malta de centeno tostada, harina de malta de trigo y malta de espelta triturada)

* Calculado sobre el total de harina.
** Calculado sobre el elaborado final.

Pan pavé malteado

Harina de trigo	8,500 kg
Harina de centeno	0,500 kg
CRAFT-MALZ	1,000 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,050 kg
PERFORMANCE PLUS	0,030 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,120 kg
Agua (aprox.)	7,300 kg
Total	17,700 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Reposo en bloque: 60 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,800 kg.
- Formar piezas cuadradas y colocarlas con el pliegue hacia abajo en lonas bien enharinadas.
- Fermentar durante 16 – 18 horas a 6 – 8 °C.
- Dejar atemperar las piezas durante 40 – 50 minutos y decorar.
- Cortar por los laterales y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 45 – 50 minutos. Abrir el tiro 10 minutos antes de finalizar la cocción.

Surtido de baguettes rústicas

Spicy baguette

Harina de trigo	8,900 kg
REX RUSTICO	1,100 kg
CRAFT-MALZ	0,800 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	6,800 kg
Pimientos + chile en aceite*	1,000 kg
Total	19,000 kg

* Añadir al final del amasado y mezclar.

Baguette Tom Brown

Harina de trigo	8,900 kg
REX RUSTICO	1,100 kg
CRAFT-MALZ	0,800 kg
Cacao en polvo	0,300 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	7,250 kg
Tomates secos en aceite*	1,500 kg
Total	20,250 kg

* Añadir al final del amasado y mezclar.

Autumn baguette

Harina de trigo	8,900 kg
REX RUSTICO	1,100 kg
CRAFT-MALZ	0,800 kg
PASTA NUECES	0,350 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	7,250 kg
Nueces troceadas*	1,500 kg
Higos secos troceados*	1,500 kg
Total	21,800 kg

* Añadir al final del amasado y mezclar.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes a velocidad lenta hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 ºC.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,350 kg.
- Formar barras sin punta y rebozar en harina.
- Fermentar sobre lonas durante 16 horas a 6 ºC.
- Girar y cocer a 230 ºC (con vapor) durante 30 minutos. Abrir el tiro 5 minutos antes de finalizar la cocción.

Panecillos de malta crujientes

6% malta**
(harina de malta de cebada, harina de malta caramelizada de espelta, harina de malta de centeno tostada, harina de malta de trigo y malta de espelta triturada)

Escaldado de sémola de trigo duro

Sémola de trigo duro	1,000 kg
Agua (hirviendo)	4,000 kg
Total	5,000 kg

- Mezclar los ingredientes 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
  Dejar reposar en nevera hasta el día siguiente.

Masa

Escaldado de sémola de trigo duro	5,000 kg
Harina de trigo	9,000 kg
CRAFT-MALZ	1,500 kg
PERFORMANCE PLUS	0,050 kg
Aceite de oliva	0,100 kg
Sal	0,260 kg
Levadura	0,300 kg
Agua (aprox.)	3,500 kg
Total	19,710 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes a velocidad lenta hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Dividir y bolear pastones de 2,400 kg (para divisoras de 30 piezas x 0,080 kg).
- Fermentar boca abajo durante 45 – 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Girar y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante 20 – 22 minutos. Abrir el tiro 5 minutos antes de finalizar la cocción.

** Calculado sobre el elaborado final.

Pan de hamburguesa crujiente

Escaldado de sémola de trigo duro

Sémola de trigo duro	1,000 kg
Agua (hirviendo)	3,000 kg
Total	4,000 kg

- Mezclar los ingredientes 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Dejar reposar en nevera hasta el día siguiente.

Masa

Harina de trigo de fuerza	9,000 kg
Escaldado de sémola de trigo duro	4,000 kg
CRAFT-MALZ	0,800 kg
CIAPLUS	0,300 kg
Aceite de oliva	0,400 kg
Sal	0,220 kg
Levadura	0,250 kg
Agua	7,750 kg
Total	22,720 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 ºC.
- Reposo en bloque: 40 minutos.
- Laminar una "manta" de 20 mm de grosor, rebozar abundantemente con sémola y cortar piezas de 0,080 kg con un cortante del diámetro deseado.
- Colocar las piezas en bandejas troqueladas (engrasadas) para hamburguesas.
- Fermentar durante 90 minutos en cámara de fermentación a 30 ºC y 75% H.R.
- Una vez fermentadas, humedecer la superficie de las piezas y decorar (opcional).
- Cocer a 260 ºC (con vapor) durante 13 minutos.

Crumble malteado

Receta para 2 moldes rectangulares de 60 x 20 cm

Crumble	
MELLA COOKIE	2,000 kg
Mantequilla (blanda)	1,000 kg
CRAFT-MALZ	0,200 kg
Azúcar	0,100 kg
Total	3,300 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala 3 minutos hasta conseguir una masa granulada.

Caramelo malteado	
BUTTERKARAMELL	0,400 kg
MALTA BACKEXTRAKT	0,100 kg
Total	0,500 kg
Manzana pelada y cortada	1,600 kg

Proceso de elaboración

- Repartir 0,800 kg de crumble en cada molde de 60 x 20 cm y esparcir uniformemente 0,800 kg de manzana por encima.
- Cubrir la manzana con 0,800 kg más de crumble.
- Cocer a 200 ºC durante 25 – 30 minutos.
- Decorar con el caramelo malteado.

12.19 | 5000 | 6211382 E

IREKS

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 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com