

# REX Korn

CARÁTER ÚNICO,  
SABOR INTENSO!



IREKS

**CARÁTER ÚNICO,  
SABOR INTENSO!**

Uma combinação equilibrada de 4 cereais e de 4 maltes diferentes, um aroma característico, um sabor intenso, um miolo tenro, uma atrativa tonalidade escura e um caráter único: toda a experiência acumulada da IREKS na seleção das melhores matérias-primas e dos ingredientes mais naturais resumida neste produto singular.

Assim nasce o nosso REX KORN, um mix a 50% para a elaboração de pão especial escuro com cereais e sementes, apto também para saborosos elaborados de pastelaria e catering.

Uma harmonia de sabores num produto com um caráter vincado.

#### As propriedades do REX KORN:

- 4 cereais diferentes (trigo, centeio, cevada e milho) que, juntamente com o elevado teor em sementes de girassol e de linhaça, conferem um aspeto e um sabor característicos aos elaborados
- 4 tipos de malte diferentes (extrato de malte de cevada, farinha de malte de trigo, farinha de malte de centeio e farinha de malte de trigo torrado) para dar ao elaborado final uma agradável tonalidade escura semelhante ao caramelo e um particular aroma a malte
- massas de fácil manuseamento, muito versáteis e adequadas à tecnologia para trabalhar em frio
- elaborados com um bom volume, um miolo muito tenro com estrutura regular e um aspeto atrativo

## Pão de cereais escuro

Farinha de trigo de media força	5,000 kg
REX KORN	5,000 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	5,800 kg
Total	16,000 kg
<i>Topping (por peça)</i>	
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 contém:

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

De acordo com a declaração nutricional indicada (segundo a receita base recomendada), podemos afirmar que o pão de cereais escuro com REX KORN é fonte de fibra.





## Pão de forma

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
<b>Total</b>	<b>15,800 kg</b>

### Topping

Sêmola de milho amarelo

## Mini chapatas

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
<b>Total</b>	<b>17,300 kg</b>

### Topping

IREKS-TOPPING

### 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 largas (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 4 ou 5 cortes transversais em cada peça.
- 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.

### 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 tabuleiro com farinha e, se desejar, humedecer com água e decorar com IREKS-TOPPING (pressionando levemente com as mãos).
- Cortar peças quadradas de 40 g aproximadamente.
- 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

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
<b>Total</b>	<b>16,220 kg</b>

Margarina para folhados: 0,250 kg - 0,350 kg por kg de massa.

### Topping

IREKS-TOPPING ou sésamo branco

### 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 cerca de 10 minutos entre as voltas.
- Laminar uma "manta" com 5 mm de espessura.
- Cortar triângulos segundo o tamanho desejado.
- 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

Farinha de trigo de média força	7,000 kg
REX KORN	3,000 kg
IDEAL	0,050 kg
Sal	0,070 kg
Levedura	0,300 kg
Água (aprox.)	5,600 kg
<b>Total</b>	<b>16,020 kg</b>

Margarina para folhados: 0,250 kg por kg de massa.

### Recheio

Queijo Emmental ralado	1,500 kg
Natas líquidas	1,000 kg
Ovos	0,600 kg
MELLA CHOUX	0,120 kg
Sal, colorau, pimenta, etc.	C/S
<b>Total (aprox.)</b>	<b>3,220 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 e enrolar formando uma barra.
- Humedecer e decorar com IREKS-TOPPING.
- Colocar nos tabuleiros canelados e deixar arrefecer no congelador (sem congelar).
- Cortar medalhões de 1 cm de espessura.
- Nesta situação, pode-se proceder à congelação para cozer mais tarde.
- Fermentar sobre papel 50 minutos a 28 °C e 75% H.R.
- Se desejar, decorar com queijo Emmental ralado antes de entrar no forno.
- Cozer a 210 °C durante cerca de 20 minutos.



IREKS IBERICA, S.A.  
 Parc Tecnològic del Vallès  
 C/Argenters 4, Edificio 2  
 Apartado de correos 251  
 08290 Cerdanyola del Vallès  
 ESPANHA  
 Tel.: +34 93 594 69 00  
 Fax: +34 93 691 67 00  
 info@ireks-iberica.com  
 www.ireks-iberica.com