

Curso práctico de panes rústicos

Impartido por: Alejandro Montes | Ricardo Ruiz | José Antonio Méndez

Nuestros mixes para panes rústicos tienen una gran aceptación: son mixes sin sal, con una dosis recomendada del 10% y aptos para usar a distintas dosificaciones para intensificar el aroma y el sabor de los elaborados:

REX RUSTICO

- mix sin aditivos (totalmente natural) para todo tipo de pan especial rústico de trigo
- con germen y harina de malta de trigo, extracto de malta de cebada y masa madre de trigo inactiva

REX DURUM

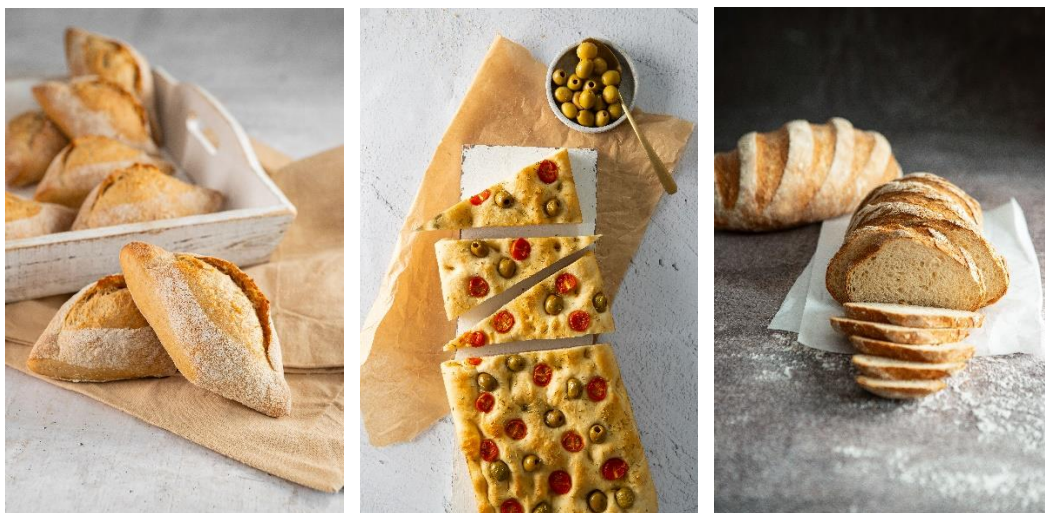
- mix para todo tipo de pan especial rústico de trigo duro
- con sémola y masa madre de trigo duro inactiva y extracto de malta de cebada
- contiene ácido ascórbico como único aditivo

IREKS ARTISANO

- mix para todo tipo de pan especial rústico de centeno
- con masa madre de centeno inactiva, malta de centeno, extracto de malta de cebada y malta de trigo
- contiene ácido ascórbico como único aditivo

REX DINKEL

- mix para todo tipo de pan especial rústico de espelta
- con 3 tipos de malta de espelta: malta caramelizada, extracto de malta y harina de malta
- con masa madre de espelta verde integral
- contiene ácido ascórbico como único aditivo



Durante la jornada, trabajaremos con una amplia variedad de recetas utilizando estos mixes: barras rústicas, chapatas, hogazas, panecillos, pan de hamburguesa, etc.



Fecha: **Miércoles día 19 de junio 2024**

Horario: De 08:30 a 16:00 horas

Lugar: Obrador IREKS & DREIDOPPEL (en las instalaciones de IGSA LAS PALMAS)
C/ Adelfas, 26 A
Polígono Industrial de Arinaga
35118 ARINAGA (Gran Canaria)

Inscripciones: A partir del lunes 17 de abril 2024

Contacto: Ricardo Ruiz 639 10 77 15 rruiz@ireks-iberica.com
José Antonio Méndez 608 84 67 86 jamendez@ireks-iberica.com
Rafel Verdú 646 40 40 93 rverdu@ireks-iberica.com

Capacidad: 10 personas

