

IREKS Protein Plus



Mix para pan especial rico en proteínas



IREKS Protein Plus



* Las proteínas contribuyen a que aumente la masa muscular. (Reglamento (UE) nº 432/2012)

* Las proteínas contribuyen a conservar la masa muscular. (Reglamento (UE) nº 432/2012)

* Las proteínas contribuyen al mantenimiento de los huesos en condiciones normales. (Reglamento (UE) nº 432/2012)

El consumo regular de estos elaborados es solo una contribución en el marco de una dieta variada y equilibrada y un estilo de vida saludable.

100 g al día son suficientes para conseguir los efectos positivos.

100 g de pan contienen de media:

Valor energético:	1152 kJ (276 kcal)
Grasas:	13,5 g
de las cuales saturadas:	1,8 g
Hidratos de carbono:	7,4 g
de los cuales azúcares:	2,0 g
Fibra alimentaria:	9,1 g
Proteínas:	26,6 g
Sal:	1,2 g



26,6 g DE PROTEÍNAS
EN SOLO
4 REBANADAS (de 25 g)

Pan de molde

IREKS PROTEIN PLUS	10,000 kg
Levadura	0,300 kg
Agua (aprox.)	8,300 kg
Total	18,600 kg

Topping (por pieza)

Sésamo, linaza y semillas de girasol (2-1-1)	0,011 kg
--	----------

Proceso de elaboración

- + Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- + Temperatura de la masa: aprox. 28 °C.
- + Reposo en bloque: 10 minutos.
- + Dividir piezas de 0,500 kg.
- + Formar piezas cortas y anchas, humedecer y rebozar con el topping.
- + Colocar dos piezas en un molde estándar de 30 x 10 x 10 cm.
- + Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- + Cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante unos 50 minutos. Abrir el tiro 15 minutos antes de finalizar la cocción.



100 g de pan contienen de media:

Valor energético:	1152 kJ (276 kcal)
Grasas:	13,5 g
de las cuales saturadas:	2,5 g
Hidratos de carbono:	7,7 g
de los cuales azúcares:	2,0 g
Fibra alimentaria:	8,2 g
Proteínas:	26,8 g
Sal:	1,2 g



26,8 g DE PROTEÍNAS
EN SOLO
4 REBANADAS (de 25 g)

Pan

IREKS PROTEIN PLUS	10,000 kg
Levadura	0,300 kg
Agua (aprox.)	8,300 kg
Total	18,600 kg

Topping (por pieza)

Sésamo, linaza y semillas de girasol (2:1:1)	0,013 kg
--	----------

Proceso de elaboración

- + Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- + Temperatura de la masa: aprox. 28 °C.
- + Reposo en bloque: 10 minutos.
- + Dividir piezas de 0,600 kg.
- + Formar piezas cortas y anchas, humedecer y rebozar con el topping.
- + Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- + Cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante unos 50 minutos. Abrir el tiro 15 minutos antes de finalizar la cocción.



100 g de pan contienen de media:

Valor energético:	1405 kJ (337 kcal)
Grasas:	18,5 g
de las cuales saturadas:	2,3 g
Hidratos de carbono:	8,3 g
de los cuales azúcares:	2,2 g
Fibra alimentaria:	10,2 g
Proteínas:	29,1 g
Sal:	1,3 g



23,3 g DE PROTEÍNAS
EN UN PANECILLO (de 80 g)

Panecillos

IREKS PROTEIN PLUS	10,000 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
Levadura	0,300 kg
Agua (aprox.)	8,000 kg
Total	18,700 kg

Topping (por pieza)

Sésamo, linaza y semillas de girasol (2-1-1)	0,004 kg
--	----------

Proceso de elaboración

- + Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- + Temperatura de la masa: aprox. 28 °C.
- + Reposo en bloque: 10 minutos.
- + Dividir piezas de 0,080 kg.
- + Formar las piezas en el formato deseado, humedecer y rebozar con el topping.
- + Fermentar durante unos 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- + Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante 20 - 25 minutos. Abrir el tiro 5 minutos antes de finalizar la cocción.



100 g de pan contienen de media:

Valor energético:	1273 kJ (305 kcal)
Grasas:	16,1 g
de las cuales saturadas:	2,3 g
Hidratos de carbono:	11,3 g
de los cuales azúcares:	2,0 g
Fibra alimentaria:	8,5 g
Proteínas:	24,5 g
Sal:	1,1 g



19,7 g DE PROTEÍNAS
EN UN PAN DE HAMBURGUESA (de 80 g)

Pan de hamburguesa

IREKS PROTEIN PLUS	9,000 kg
Harina de trigo de fuerza	1,000 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Levadura	0,300 kg
Agua (aprox.)	8,000 kg
Total	18,850 kg

Topping (por pieza)	
Sésamo	0,004 kg

Proceso de elaboración

- + Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- + Temperatura de la masa: aprox. 27 °C.
- + Reposo en bloque: 10 minutos.
- + Dividir piezas de 0,080 kg y bolear.
- + Aplanar, humedecer ligeramente, espolvorear con el topping y fermentar durante unos 45 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- + Cocer de entrada a 200 °C (con vapor), bajando a 160 °C durante 30 - 32 minutos. Abrir el tiro 10 minutos antes de finalizar la cocción.

