NUESTROS CÍTRICOS

DREIDOPPEL

IREKS

AROMAS PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA

Nuestros productos para horneado y uso en frío de DREIDOPPEL redondean las masas de forma individualizada y aportan a los elaborados un sabor inconfundible. Perfectamente adaptado a las necesidades de la pastelería y panadería, nuestro amplio surtido es ideal para cada aplicación.

Ya sea semilíquido o en pasta, en polvo o granulado, nuestra experiencia acumulada garantiza:

- una dispersión homogénea,
- un modo de empleo simple y sencillo y
- regularidad en los resultados.

Con nuestro profundo conocimiento del sector, somos capaces de adaptar de forma óptima los productos a las necesidades específicas de los profesionales, desde la dosificación ideal hasta la estabilidad en el elaborado final.

Amplia variedad de sabores

En las siguientes páginas encontrará una visión general de todos nuestros cítricos: semilíquidos, en pasta y granulados.

Nuestra amplia gama de aromas incluye también:

- aromas de vainilla
- aromas de mantequilla y nata
- composiciones de aromas
- aromas con alcohol

Dra. Laura Franitza
I+D DREIDOPPEL

"En nuestra vida cotidiana disfrutamos diariamente de numerosos alimentos, que destacan por su olor y sabor característicos. En DREIDOPPEL, analizo exactamente las sustancias que percibimos como consumidores a través de nuestros órganos sensoriales. Es crucial un análisis exhaustivo, ya que solo la combinación perfecta de sustancias individuales crea un aroma único. Los datos analíticos nos sirven como base para el desarrollo de nuestros productos."

Know-how sobre los aromas

En función del ámbito de aplicación, se necesitan distintos aromas y consistencias para lograr una experiencia de sabor perfecta.

Los **aromas semilíquidos** nos garantizan una óptima distribución del aroma en la masa y se caracterizan por una excelente estabilidad tanto en horneado como en congelación.

Nuestras **pastas para pastelería** están también indicadas para elaborar en frío; permiten una distribución homogénea en las masas y son estables al horneado y a la congelación.

Para una aromatización exacta, recomendamos los **aromas en polvo** de alta concentración; están encapsulados y se distribuyen lentamente.

CITROPERL y ORAPERL son los clásicos **aromas granulados** de DREIDOPPEL, desarrollan todo su sabor durante el proceso de elaboración y el horneado.

Nuestro equipo técnico – comercial le aconsejará sobre cuál es el producto más adecuado a sus necesidades.

Proceso de desarrollo de un aroma DREIDOPPEL

Aislamiento

Al inicio de un desarrollo de un aroma se analiza en profundidad el alimento original. Para ello se aíslan y se separan compuestos aromáticos activos de otros ingredientes como grasas y proteínas.

Análisis

Posteriormente, nuestros expertos separan y analizan las sustancias activas previamente aisladas. Con la ayuda de tecnología especial y una amplia experiencia son capaces de identificar exactamente los compuestos típicos de cada aroma.

Composición

Nuestros aromistas usan los resultados de los análisis para combinar los componentes individuales identificados y obtener un aroma único. El conocimiento adquirido durante décadas nos ayuda a adaptar el nuevo aroma a las necesidades específicas del sector (por ejemplo, estabilidad y conservación).

Test de producto

Nuestros técnicos prueban el aroma recién compuesto en todas las aplicaciones imaginables y realizan los ajustes necesarios. El equipo que conforma nuestro propio panel sensorial prueba y evalúa el nuevo aroma en los elaborados finales. El proceso de optimización no finaliza mientras que el producto no es perfecto.

Ventas

Desde Langenfeld (Alemania) a todo el mundo: gracias a nuestra fuerza de ventas mundial, el nuevo aroma es el complemento ideal para elaborados en múltiples países.

1 2 3 4 5

DREIDOPPEL – nuestros aromas cítricos

Refrescantes en verano y estimulantes en invierno, los aromas cítricos tienen una gran aceptación durante todo el año. En función de su perfil, se pueden combinar con una gran variedad de aromas, desde chocolate hasta frutos secos o una delicada vainilla.

El limón fresco y chispeante, con sutiles toques amargos o con sabor afrutado se utiliza para matizar o redondear el sabor.

La naranja aporta un sabor con cuerpo a todo tipo de elaborados y es perfecto para cualquier época del año.

Producto	Descripción	Uso	Textura	Dosis	Presentación
AROMA LIMÓN EUROPA	Aroma natural de limón de calidad superior con aromas naturales, no aporta color	aroma para horneado	semilíquida	3 g x 1 kg	botella de 1 kg
AROMA LIMÓN PRIMA	Aroma natural de limón de alta calidad con aromas naturales, no aporta color	aroma para horneado	semilíquida	3 g x 1 kg	botella de 1 kg
ORAPERL	Aroma natural de naranja de larga durabilidad en el elaborado final, intenso toque a piel de naranja	aroma para horneado	granulada	1 – 2 g x 1 kg	bote de 0,5 kg
CITROPERL	Aroma natural de limón de larga durabilidad en el elaborado final, toque intenso y fresco a piel de limón	aroma para horneado	granulada	1 – 2 g x 1 kg	bote de 0,5 kg / caja de 2 kg con 2 bolsas de 1 kg
PASTA LIMA	Preparado de lima con zumo concentrado y aroma natural	aroma para uso en frío	pasta	50 g x 1 kg	bote de 1 kg
PASTA LIMÓN	Preparado de limón con zumo concentrado y aroma natural cítrico	aroma para uso en frío	pasta	30 – 50 g x 1 kg	bote de 1 kg
PASTA MANDARINA	Preparado de mandarina con zumo concentrado y aroma natural	aroma para uso en frío	pasta	30 – 50 g x 1 kg	bote de 1 kg
PASTA NARANJA	Preparado de naranja con zumo concentrado y aroma natural	aroma para uso en frío	pasta	30 – 50 g x 1 kg	bote de 1 kg
PASTAROM LIMÓN	Aroma de limón de uso universal con aromas y colorante natural, aporta color	aroma para uso en frío	semilíquida	5 – 10 g x 1 kg	botella de 1 kg
PASTAROM NARANJA	Aroma de naranja de uso universal con aromas y colorantes naturales, aporta color	aroma para uso en frío	semilíquida	5 – 10 g x 1 kg	botella de 1 kg

Índice de recetas

Cookies de limón y semillas de amapola con COOKIE DREAM y AROMA LIMÓN EUROPA

Cookies de limón con chocolate blanco "Sweetie Tweety" con COOKIE DREAM y AROMA LIMÓN PRIMA

Cookies de limón/de naranja con MELLA COOKIE y CITROPERL/ORAPERL

Mazapanes de lima y chocolate blanco con AROMA LIMÓN EUROPA y PASTA LIMA

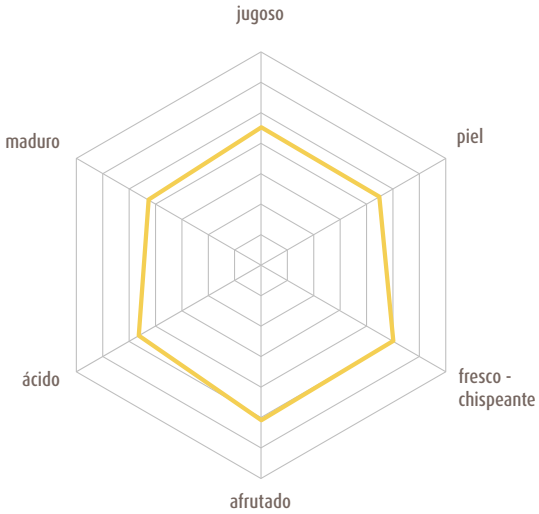
Semifrío de limón, piña y curry con MELLA TOP BISKUIT, AROMA LIMÓN EUROPA, PASTA PIÑA y PASTA LIMÓN

Cake de mandarina y coco con MELLA MUFFIN, PASTA MANDARINA y PASTA LECHE DE COCO

Cookies de chocolate y naranja con COOKIE DREAM y PASTA NARANJA

Roscón de Reyes con MELLA-HT-SUPERSOFT, PASTAROM LIMÓN y PASTAROM NARANJA

AROMA LIMÓN EUROPA



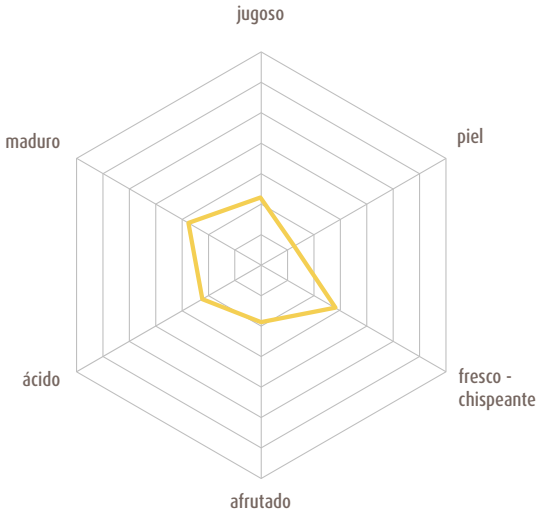
Cookies de limón y semillas de amapola

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,010 kg
Agua	0,060 kg
Semillas de amapola	0,070 kg
ZITRONAT	0,200 kg
Total	1,690 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto las semillas de amapola y ZITRONAT) hasta conseguir una masa homogénea. A continuación, añadir el resto de ingredientes y mezclar 1 minuto.
- Dividir piezas de 0,070 kg con un porcionador de helados.
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Hornear a 190 ºC durante 10 – 12 minutos y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su "ternura" interior).

AROMA LIMÓN PRIMA



Cookies de limón con chocolate blanco "Sweetie Tweety"

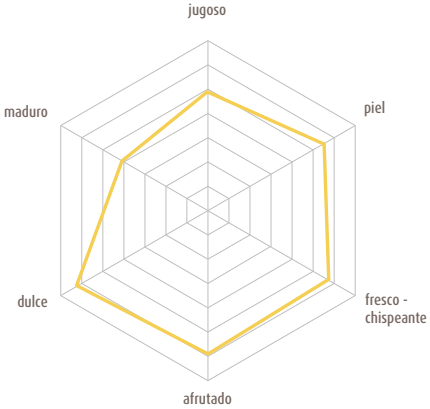
COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
AROMA LIMÓN PRIMA	0,010 kg
Agua (aprox.)	0,060 kg
Total	1,420 kg

Drops de chocolate blanco

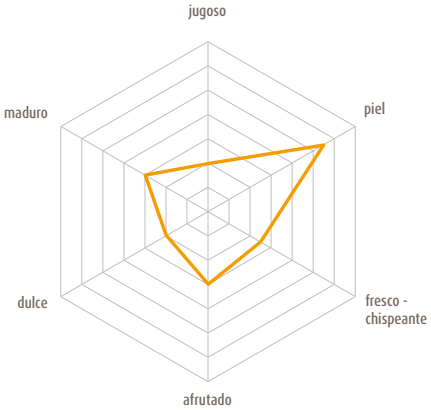
Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a temperatura ambiente hasta conseguir una masa homogénea.
- Dividir piezas de 0,065 kg con un porcionador de helados.
- Presionar las piezas sobre los drops de chocolate blanco, girar, colocar en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Hornear a 190 ºC durante 10 – 12 minutos y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su "ternura" interior).
- Una vez frías, decorar al gusto.

CITROPERL



ORAPERL



Cookies de limón/de naranja

Masa

MELLA COOKIE	0,750 kg
Mantequilla	0,400 kg
Harina de almendra	0,100 kg
Huevo	0,100 kg
Azúcar	0,080 kg
CITROPERL/ORAPERL	0,025 kg
Total	1,455 kg

Azúcar de limón/de naranja

CITROPERL/ORAPERL	0,040 kg
Azúcar en grano	1,000 kg
Total	1,040 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Dividir piezas de 0,480 kg y dejar reposar en frío unos 30 minutos.
- Formar barras de 4 cm de diámetro y 40 cm de longitud y dejar reposar en frío unos 60 minutos (se pueden congelar o mantener en la nevera durante unos días).
- Cortar discos de 1 cm de grosor y colocarlos en bandejas con papel de horno.
- Cocer a 190 ºC durante 15 minutos.

PASTA LIMA

Mazapanes de lima y chocolate blanco

Mazapán base

Harina de almendra	0,500 kg
Azúcar glas	0,500 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,005 kg
Huevo o agua (aprox.)	0,060 kg
Total	1,065 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.

Mazapán	1,000 kg
PASTA LIMA	0,040 kg
Drops de chocolate blanco	0,100 kg
Total	1,140 kg
Azúcar glas	C/S

Proceso de elaboración

- Mezclar el mazapán con PASTA LIMA y los drops de chocolate blanco.
- Formar pequeñas bolas y rebozar con azúcar glas.
- Cocer a 240 – 250 ºC durante 5 minutos.

PASTA LIMÓN

Semifrío de limón, piña y curry

Bizcocho

MELLA TOP BISKUIT	0,750 kg
Huevo	0,600 kg
Curry en polvo	0,010 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,005 kg
Total	1,365 kg

- Montar los ingredientes, escudillar la masa en planchas y cocer a 250 ºC durante 5 – 6 minutos.
- Una vez cocidas, prensar las planchas de bizcocho para que queden muy finas.

Gel de piña y limón

POWERFÜLLUNG NEUTRO	0,500 kg
PASTA PIÑA	0,030 kg
PASTA LIMÓN	0,005 kg
Total	0,535 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir un gel fino y brillante.

Mousse de limón

Agua (templada)	0,250 kg
FOND ROYAL NEUTRO	0,200 kg
PASTA LIMÓN	0,050 kg
Nata semimontada sin azúcar	1,000 kg
Total	1,500 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL NEUTRO y PASTA LIMÓN.
- Agregar poco a poco la nata semimontada y mezclar hasta homogeneizar.

Decoración

Pasta kataifi	0,050 kg
Mantequilla (fundida)	0,030 kg
Azúcar	0,010 kg

- Mezclar la pasta kataifi con la mantequilla fundida y rebozar con el azúcar.
- Formar nidos, colocar sobre una lámina de silicona y hornear a baja temperatura hasta dorar.

Pasta kataifi:
Muy utilizada en la repostería de Oriente Medio, Grecia y Turquía, la pasta kataifi – también llamada kadaif, kanafeh o kadayif – se elabora igual que la pasta filo, pero tiene forma de fideos muy finos y largos, similares al cabello de ángel. De sabor neutro, se puede utilizar tanto en la elaboración de platos dulces como salados.

Proceso de elaboración final

- Formar una base intercalando 3 planchas de bizcocho y 2 capas de gel de piña y limón, y colocar en un molde de 30 x 20 cm.
- Encima, escudillar puntos de mousse de limón y congelar.
- Una vez congelado, dosificar pequeños puntos de gel de piña y limón en los espacios vacíos.
- Cortar en porciones del tamaño deseado y decorar con los nidos de pasta kataifi.

PASTA MANDARINA

Cake de mandarina y coco

Receta para 1 bandeja de 60 x 10 cm

Masa base

MELLA MUFFIN	0,580 kg
Huevo	0,295 kg
Aceite vegetal	0,195 kg
Agua	0,130 kg
Total	1,200 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 5 minutos.

Masa de mandarina

Masa base	0,800 kg
PASTA MANDARINA	0,040 kg
Total	0,840 kg

- Pesar 0,800 kg de masa base, añadir PASTA MANDARINA y mezclar.

Masa de coco

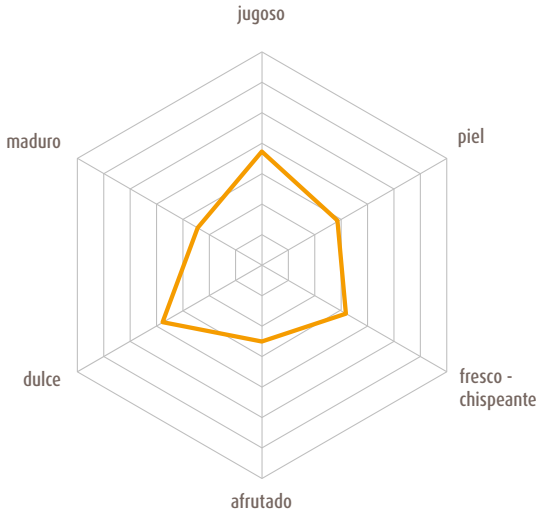
Masa base	0,400 kg
PASTA LECHE DE COCO	0,030 kg
Total	0,430 kg

- Añadir PASTA LECHE DE COCO a los 0,400 kg de masa base restante y mezclar.

Proceso de elaboración

- Extender y alisar la masa de mandarina en una bandeja de 60 x 10 cm y escudillar líneas de masa de coco por encima.
- Cocer a 170 ºC durante 35 – 40 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, pintar con TOPGLANZ PLUS y espolvorear con coco rallado.

PASTA NARANJA



Cookies de chocolate y naranja

COOKIE DREAM	1,000 kg
Mantequilla	0,350 kg
Cacao en polvo	0,050 kg
Azúcar moreno	0,050 kg
PASTA NARANJA	0,030 kg
Agua	0,060 kg
Drops de chocolate	0,200 kg
ORANGEAT	0,150 kg
Total	1,890 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto los drops de chocolate y ORANGEAT) hasta conseguir una masa homogénea. A continuación, añadir el resto de ingredientes y mezclar 1 minuto.
- Dividir piezas de 0,070 kg con un porcionador de helados.
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y aplanar ligeramente.
- Hornear a 190 ºC durante 10 – 12 minutos y dejar enfriar (es muy importante no hornear más tiempo, si no, la pieza pierde su "ternura" interior).

PASTAROM LIMÓN

PASTAROM NARANJA

Roscón de Reyes

Esponja

Harina de trigo de media fuerza	3,000 kg
Levadura	0,500 kg
Agua	1,500 kg
Total	5,000 kg

• Amasar los ingredientes y dejar fermentar hasta doblar el volumen.

Masa

Harina de trigo de media fuerza	7,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Esponja	5,000 kg
Huevo	1,550 kg
Mantequilla	1,270 kg
Azúcar	1,100 kg
PASTAROM LIMÓN	0,130 kg
PASTAROM NARANJA	0,090 kg
Levadura	0,280 kg
Agua	1,360 kg
Total	19,780 kg

Relleno de crema

LA VÉNUS	0,350 kg
AROMA CANELA	0,002 kg
PASTAROM LIMÓN	0,004 kg
Agua o leche	1,000 kg
Total	1,356 kg

• Mezclar los ingredientes en batidora con varillas hasta conseguir una crema lisa y homogénea.

Proceso de elaboración

• Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina.
• Temperatura de la masa: 26 – 27 ºC.
• Reposo en bloque unos 10 minutos.
• Dividir y bolear piezas de 0,500 kg o del tamaño deseado.
• Formar los roscones, pintar con huevo y decorar al gusto.
• Fermentar durante 90 – 120 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 70% H.R.
• Pintar con huevo otra vez y espolvorear con azúcar bolado o azúcar en grano ligeramente remojado.
• Cocer a 190 – 210 °C durante 20 – 25 minutos (según el tamaño de la pieza) y dejar enfriar.
• Si se desean roscones rellenos, cortarlos horizontalmente una vez fríos, rellenar al gusto y cubrir con la parte superior.

09.21 | 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

DREIDOPPEL