NUESTROS AROMAS DE OTOÑO

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 aromas de especias y frutos secos: semilíquidos, en polvo y en pasta.

Nuestra amplia gama de aromas incluye también:

- aromas cítricos
- aromas de mantequilla y nata
- aromas alcohólicos
- aromas de vainilla
- composiciones de aromas

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 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.

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 de otoño

Las propiedades aromatizantes de las especias consiguen que, alimentos en principio insípidos o incluso desagradables, puedan ser deliciosos sin perder sus propiedades nutritivas, consiguiendo grandes efectos a nivel de aroma y sabor con dosificaciones muy bajas.

En los elaborados navideños, las especias, ya sean solas o combinadas, son todo un clásico: con nuestro surtido podrá aromatizar los típicos Stollen, las galletas navideñas, etc.

Producto	Descripción	Uso	Textura	Dosis	Envase
AROMA CANELA	Aroma natural y delicado, intenso y dulce sabor a corteza de canela, aporta un ligero color a los elaborados	aroma para horneado	semilíquida	3 g x 1 kg	botella de 1 kg
CHRISTSTOLLEN	Aroma natural especialmente indicado para masas fermentadas, con el sabor de las típicas especias navideñas: vainilla, canela, cardamomo y cítricas	aroma para horneado	polvo	4 g x 1 kg	cubo de 1,5 kg
LEBKUCHEN	Mezcla de especias (cilantro, canela y clavo) típica de Alemania, recomendado para galletas navideñas y carrot cake	aroma para horneado	polvo	20 g x 1 kg	caja con 2 bolsas de 0,75 kg

Leyenda

Vegano:
sin ingredientes de origen animal

Sin gluten:
contiene menos de 20 mg de gluten/kg (según el Reglamento de Ejecución (EU) n.º 828/2014)

Kosher:
con certificado kosher

"Clean label" según DREIDOPPEL:
la mayoría de nuestras PASTAS PARA PASTELERÍA y productos de la gama FOND ROYAL son "clean label" según nuestra propia definición:

- sin colorantes artificiales
- sin conservantes
- sin almidones modificados
- sin aditivos (a excepción del ácido cítrico)

Los frutos secos y el coco son un clásico entre los clásicos de la gastronomía y el complemento ideal para elaborados de panadería, bollería, pastelería y galletería, especialmente en los meses más fríos.

¿A quién no se le hace la boca agua con un brownie con coco, un cake de manzana y nueces o unos hoopies con pistacho?

Producto	Descripción	Uso	Textura	Dosis	Envase
PASTA AVELLANA CON TROZOS	Preparado aromatizante de avellana, con un 74% de pulpa de avellana y un 15% de trozos de avellana	aroma para horneado	pasta	40 g x 1 kg	cubo de 3 kg
PASTA COCO	Preparado de coco con aroma natural, con un 30% de copos de coco y un 6% de coco en polvo	aroma para horneado	pasta	90 g x 1 kg	cubo de 5 kg
PASTA LECHE DE COCO	Sabor cremoso de la pulpa de coco, con un 14% de coco en polvo y aroma natural	aroma para uso en frío	pasta	50 – 70 g x 1 kg	bote de 1 kg
PASTA ALMENDRA TOSTADA	Sabor típico de las almendras tostadas, con un 10% de pulpa de almendra	aroma para uso en frío	pasta	50 g x 1 kg	bote de 1 kg
PASTA NUECES	Sabor a nueces tostadas, con un 10% de pulpa de nueces y aroma natural	aroma para uso en frío	pasta	20 g x 1 kg	bote de 1 kg
PASTA PISTACHO	Delicioso y agradable aroma a pistacho, con un ligero toque amargo y pulpa de almendra, pulpa de pistacho y aroma natural	aroma para uso en frío	pasta	60 g x 1 kg	bote de 1 kg
PASTA PISTACHO PULPA 100	Pulpa de pistacho con colorante natural, sabor auténtico y natural a pistacho	aroma para uso en frío	pasta	100 g x 1 kg	bote de 1 kg
PASTAROM PISTACHO	Aporta color y un ligero sabor amargo, ideal para combinar con nuestra PASTA PISTACHO PULPA 100	aroma para uso en frío	semilíquida	5 – 10 g x 1 kg	botella de 1 kg

AROMA CANELA

Rollos de canela

Receta para 10 bandejas de 60 x 10 cm (60 piezas)

Masa

Harina de trigo de media fuerza	2,500 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,500 kg
Mantequilla	0,370 kg
Huevo	0,250 kg
Azúcar	0,180 kg
TRISAN	0,025 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	1,000 kg
Total	5,025 kg

Relleno de canela

Azúcar moreno	1,400 kg
Mantequilla (fría)	1,000 kg
Harina de trigo	0,500 kg
AROMA CANELA	0,050 kg
Total	2,950 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una pasta homogénea.
- Tamizar por un cedazo de 10 mm de grosor y guardar en el congelador.

Nueces pecanas troceadas 0,400 kg
BUTTERKARAMELL C/S

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,500 kg, bolear y dejar reposar 15 minutos.
- Laminar una "manta" de 90 x 40 cm y 5 mm de grosor.
- Repartir el relleno de canela dejando libre 1 cm en la parte inferior, esparcir las nueces pecanas troceadas por encima y enrollar formando una barra.
- Cortar medallones de 3 cm de grosor, colocar seis en cada bandeja con papel de horno dejando algo de espacio entre ellos y fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R. (hasta que la masa esté bien fermentada).
- Cocer a 190 °C durante 30 – 35 minutos y dejar enfriar.
- Rayar con BUTTERKARAMELL.

CHRISTSTOLLEN

Hoopies de invierno

Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

Mezcla de frutas

Arándanos rojos deshidratados	0,200 kg
Almendras tostadas troceadas	0,200 kg
ZITRONAT	0,200 kg
ORANGEAT	0,200 kg
Ron	0,100 kg
Total	0,900 kg

- Mezclar los ingredientes, tapar y dejar macerar durante aprox. 1 hora.

Masa

MELLA ESPELTA CAKE	2,200 kg
Aceite vegetal	0,900 kg
CHRISTSTOLLEN	0,050 kg
Agua	0,900 kg
Mezcla de frutas	0,900 kg
Total	4,950 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto la mezcla de frutas) durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea. A continuación, añadir la mezcla de frutas y mezclar.
- Dosificar 0,100 kg de masa por aro.
- Cocer a 200 °C durante unos 25 minutos.
- Sumergir brevemente las piezas todavía calientes en mantequilla líquida, rebozar con azúcar y espolvorear ligeramente con azúcar en polvo antihumedad.

LEBKUCHEN

Hoopies navideños

Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

MELLA CHOCO MUFFIN	2,000 kg
Aceite vegetal	0,720 kg
Huevo	0,700 kg
LEBKUCHEN	0,040 kg
AROMA CANELA	0,010 kg
Agua	0,440 kg
Total	3,910 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Dosificar 0,080 kg de masa por aro.
- Cocer a 190 °C durante unos 25 minutos.
- Calar las piezas todavía calientes con vino tinto, rayar con glasa aromatizada con PASTAROM FRESA y decorar al gusto.

PASTA AVELLANA CON TROZOS

Triángulos veganos de frutos secos

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

Masa de galleta

VEGAN CAKE MIX	1,000 kg
Margarina vegana	0,320 kg
PASTA AVELLANA CON TROZOS	0,060 kg
Agua	0,100 kg
Total	1,480 kg

Relleno

Mermelada de albaricoque	0,500 kg
Avellanas troceadas	0,400 kg
Almendras fileteadas	0,400 kg
Azúcar	0,150 kg
Margarina vegana	0,100 kg
Canela en polvo	0,015 kg
Agua	0,200 kg
Total	1,765 kg

• Hervir los ingredientes.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala durante 2 – 3 minutos.
- Dividir la masa de galleta en dos piezas de 0,740 kg, laminar dos "mantas" de 3 mm de grosor, colocarlas en dos bandejas de 60 x 20 cm y precocer a 190 °C durante 8 – 10 minutos.
- Repartir 0,880 kg de relleno en cada bandeja sobre la masa de galleta precocida, cocer a 190 °C durante 20 – 25 minutos y dejar enfriar.
- Cortar en triángulos y decorar con chocolate.

PASTA COCO

Coquitos

Masa

Coco seco	0,400 kg
Glucosa	0,100 kg
Clara de huevo	0,100 kg
PASTA COCO	0,100 kg
PASTA PIÑA	0,075 kg
Total	0,775 kg

- Mezclar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.

Almíbar	0,500 kg
Azúcar	0,400 kg
Agua	0,400 kg
Total	1,765 kg

- Cocer el agua con el azúcar hasta punto de hilo fuerte (110 ºC).

Proceso de elaboración

- Escaldar la masa con el almíbar y escudillar sobre bandejas con papel.
- Cocer a 210 – 220 ºC durante aprox. 10 minutos, según el horno y el tamaño de las piezas.
- Bañar con chocolate al gusto y embolsar.

PASTA LECHE DE COCO

Brownies con coco

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

Masa

MELLA CHOCO MUFFIN	0,750 kg
Huevo	0,340 kg
Aceite vegetal	0,220 kg
Miel	0,150 kg
Total	1,460 kg

Crema de coco

Nata	0,300 kg
Cobertura de chocolate blanco	0,375 kg
Coco rallado	0,300 kg
PASTA LECHE DE COCO	0,025 kg
Total	1,000 kg

- Hervir la nata, añadir a la cobertura de chocolate blanco y mezclar.
- Añadir el coco rallado y PASTA LECHE DE COCO y mezclar.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 °C durante 30 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, extender y alisar la crema de coco. A continuación, extender y alisar una capa de SCHOKOLADINO y decorar con coco rallado.

PASTA ALMENDRA TOSTADA

Cake de espelta con manzana

Receta para 12 moldes de 23 x 11 cm

Masa

MELLA ESPELTA CAKE	2,000 kg
Aceite vegetal	0,800 kg
PASTA ALMENDRA TOSTADA	0,070 kg
Agua	0,800 kg
Total	3,670 kg

Crema pastelera

Nata	0,500 kg
LA VÉNUS	0,350 kg
Agua	0,500 kg
Total	1,350 kg

- Mezclar ligeramente los ingredientes durante unos 3 minutos.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Extender y alisar 0,300 kg de masa en los moldes, escudillar 0,110 kg de crema pastelera y repartir 0,100 kg de manzana fresca troceada, 0,020 kg de almendras laminadas y 0,020 kg de BIENETTA en cada uno.
- Cocer a 200 °C (con poco vapor) durante 35 – 40 minutos.

PASTA NUECES

Cake de manzana y nueces

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

Masa de nueces

MELLA MUFFIN	0,500 kg
Huevo	0,250 kg
Aceite vegetal	0,165 kg
Nueces	0,075 kg
PASTA NUECES	0,010 kg
Agua	0,110 kg
Total	1,110 kg

Masa de manzana

MELLA MUFFIN	0,750 kg
Huevo	0,375 kg
Aceite vegetal	0,250 kg
PASTA MANZANA	0,075 kg
Agua	0,125 kg
Total	1,575 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes de las dos masas por separado en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Extender y alisar la masa de nueces en una bandeja de 60 x 20 cm. A continuación, extender y alisar la masa de manzana por encima.
- Inyectar botones de FRUCHTBACK MANZANA entre las dos masas dejando 2 – 3 cm de espacio entre ellos.
- Cocer a 180 °C durante 50 – 60 minutos.
- Pintar con NAPPAGE NEUTRO (gelatina) y decorar con glasa y nueces.

PASTA PISTACHO

Cupcakes de yogur

Masa base para cupcakes

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,500 kg
Mantequilla (blanda)	0,340 kg
Agua	0,160 kg
Total	2,000 kg

Masa de yogur

CHEESECAKE MIX	0,250 kg
Agua a 45 °C	0,250 kg
Yogur 10% M.G.	0,425 kg
Total	0,925 kg

Nueces caramelizadas o pistachos troceados
Fruta fresca

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Escudillar la masa en cápsulas.
- Cocer de entrada a 200 °C, bajando a 190 °C durante 20 minutos. Transcurridos 3 minutos desde el inicio de la cocción, aplicar vapor y cocer con el tiro cerrado.
- Mezclar CHEESECAKE MIX con el agua caliente, añadir el yogur y batir durante 3 minutos. A continuación, aromatizar la mezcla con PASTA LATTE MACCHIATO, PASTA PISTACHO, PASTA FRAMBUESA o PASTA PLÁTANO y esperar unos minutos.
- Una vez las masas han adquirido textura, cubrir los cupcakes, decorar con nueces caramelizadas, pistachos troceados o fruta fresca y dejar enfriar.

PASTA PISTACHO PULPA 100

Hoopies con pistachos

Receta para 2 moldes de silicona de 24 piezas

Masa de nueces

MELLA ESPELTA CAKE	2,000 kg
Aceite vegetal	0,800 kg
PASTA PISTACHO PULPA 100	0,100 kg
Agua	0,800 kg
Pistachos troceados	0,200 kg
Total	3,900 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto los pistachos troceados) durante unos 3 minutos hasta conseguir una masa homogénea. A continuación, añadir los pistachos y mezclar.
- Dosificar aprox. 0,080 kg de masa por aro.
- Cocer a 190 °C durante unos 30 minutos.
- Al salir del horno, pintar con NAPPAGE NEUTRO, espolvorear con pistachos troceados y decorar al gusto.

PASTAROM PISTACHO

Pepito con crema de pistacho y frambuesas

Receta para aprox. 30 piezas

Masa

MELLA-BERLINER-SUPERSOFT	1,000 kg
Huevo	0,250 kg
PASTAROM PISTACHO	0,015 kg
Levadura	0,070 kg
Agua	0,220 kg
Total	1,555 kg

Crema montada de pistacho

Nata	0,225 kg
Glucosa	0,050 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,020 kg
Chocolate blanco	0,375 kg
PASTA PISTACHO PULPA 100	0,200 kg
Nata	0,800 kg
Total	1,670 kg

- Llevar a ebullición la nata y la glucosa. Retirar del fuego, añadir la solución SANETT y mezclar.
- Verter en tres fases sobre el chocolate blanco y PASTA PISTACHO PULPA 100 y mezclar con el túrmix. A continuación, verter la nata en hilo fino sin dejar de mezclar con el túrmix.
- Guardar en la nevera hasta el día siguiente.
- Montar en batidora con varillas hasta conseguir una textura cremosa y escudillable.

Pistachos crudos C/S

Frambuesas frescas C/S

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 26 °C.
- Dejar reposar la masa unos 10 minutos.
- Laminar una "manta" de 2 cm de grosor y congelar durante 15 minutos.
- Troquelar piezas del tamaño deseado.
- Fermentar durante unos 75 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Freír en aceite o grasa vegetal a 170 °C durante 3 minutos por cada lado, dejar escurrir el exceso de aceite sobre un papel absorbente y rebozar con azúcar.
- Cortar las piezas longitudinalmente sin llegar al final, escudillar la crema montada de pistacho y decorar con pistachos crudos y frambuesas frescas.

09.22 | 6211490 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