

Rex Sarraceno

Mix para la elaboración de pan especial
de espelta y trigo sarraceno



Rex Sarraceno

El placer de uno de los ingredientes de moda

En el ranking de popularidad de las materias primas más apreciadas hay un nuevo favorito: el trigo sarraceno. El trigo sarraceno está actualmente muy de moda y goza de una gran popularidad. Contrariamente a lo que su nombre sugiere, no se trata de un cereal, sino de una poligonácea (pseudocereal) que, en general, se cultiva en brezales. Gracias a su inconfundible sabor a frutos secos, el trigo sarraceno se ha convertido, en muchos países, en una alternativa interesante a los cereales tradicionales. Ya sea en tortitas dulces o creps, pasteles o pasta, es muy apreciado en todo el mundo.

Deleite a sus clientes con la experiencia de un sabor excepcional y la tradición del trigo sarraceno. Su atractivo carácter rústico y su exclusivo perfil aromático hacen que los elaborados con REX SARRACENO sean únicos en el mercado. Déjese inspirar por la variedad de recetas y descubra la diversidad de aplicaciones y procesos de elaboración.

El trigo sarraceno define el carácter único para consumidores preocupados por la tradición, que buscan un estilo de vida moderno:

- ♥ elaborados con carácter
- ♥ delicado sabor a frutos secos
- ♥ excepcional e inconfundible aroma a trigo sarraceno
- ♥ ámbito de aplicación versátil y flexible
- ♥ sabrosa variedad entre las especialidades

Alta seguridad en la elaboración teniendo en cuenta los procesos individuales:

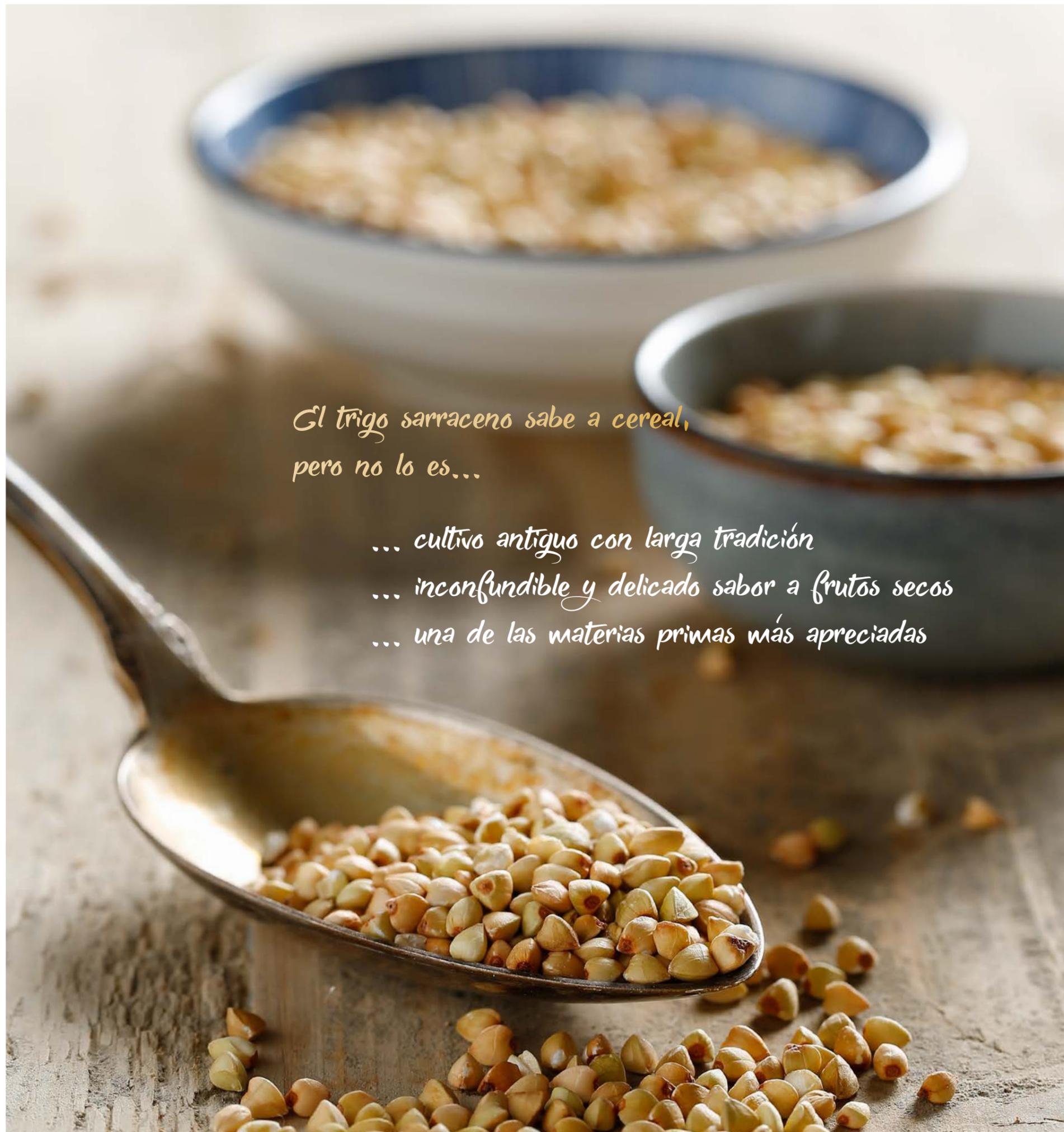
- ♥ trigo sarraceno de alta calidad
- ♥ masa fácil de trabajar en todo tipo de procesos
- ♥ buena estabilidad y tolerancia a la fermentación
- ♥ solamente contiene ácido ascórbico, sin emulgentes ni otros aditivos

Frescura y placer de larga duración:

- ♥ miga suave y jugosa
- ♥ color especial de la miga
- ♥ llamativo volumen de los elaborados y atractivo alveolado
- ♥ excelentes propiedades de frescura

*El trigo sarraceno sabe a cereal,
pero no lo es...*

*... cultivo antiguo con larga tradición
... inconfundible y delicado sabor a frutos secos
... una de las materias primas más apreciadas*



Rex Sarraceno

Pan de espelta
y trigo sarraceno

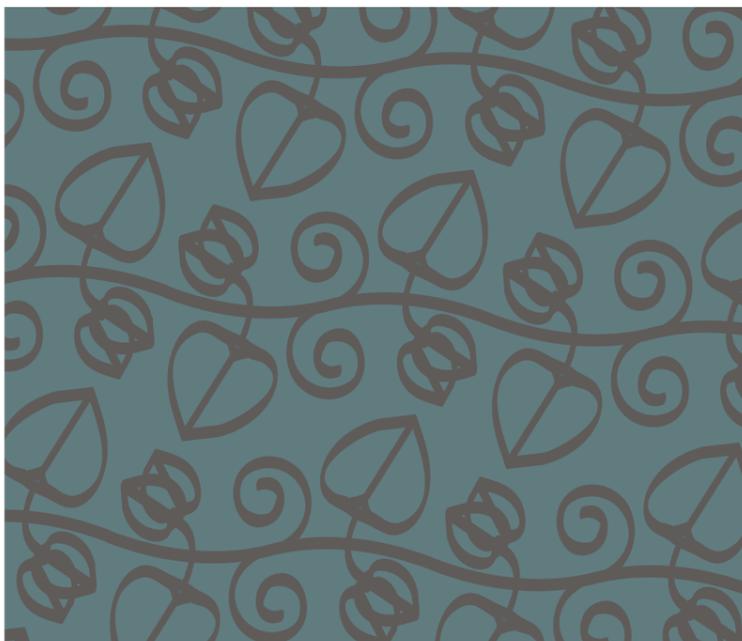
68% espelta*
32% trigo sarraceno*

DINKELMEHL 630	5,000 kg
REX SARRACENO	5,000 kg
Aceite de oliva	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
Agua	6,500 kg
Total	16,850 kg
Topping	
REX SARRACENO	

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes más tiempo en velocidad lenta que en rápida hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 - 26 °C.
- Reposo en bloque: 20 - 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg.
- Reposo tras bolear unos 5 minutos.
- Aplanar las piezas, doblar una esquina sobre la otra y presionar ligeramente.
- Humedecer y rebozar con REX SARRACENO.
- Fermentar con el pliegue hacia abajo durante 70 - 80 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Girar y cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 45 minutos.

* Calculado sobre el total de harina.



Rex Sarraceno

Panecillos de espelta y trigo sarraceno

78% espelta*
22% trigo sarraceno*

DINKELMEHL 630	6,500 kg
REX SARRACENO	3,500 kg
PERFORMANCE PLUS	0,050 kg
Aceite de oliva	0,200 kg
Sal	0,060 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	5,900 kg
Total	16,410 kg

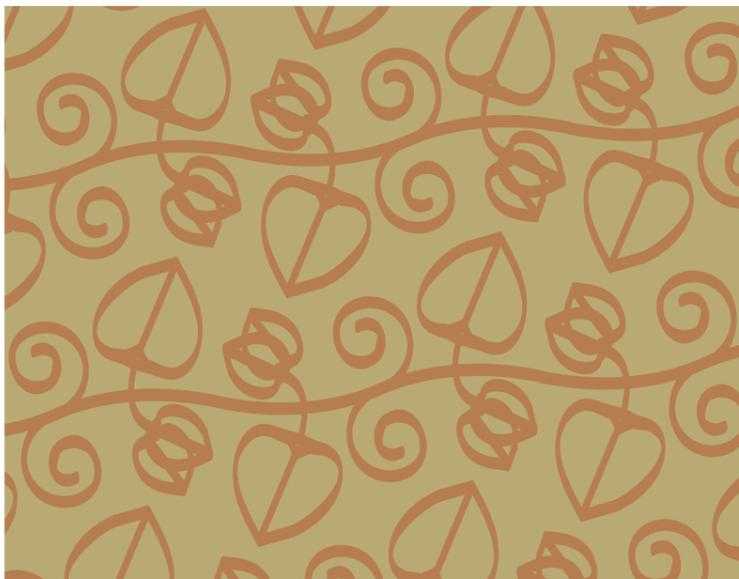
Topping

REX SARRACENO y DINKELMEHL 630 (1-1)

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes más tiempo en velocidad lenta que en rápida hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 - 27 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,080 kg.
- Reposo tras bolear: 10 minutos.
- Formar panecillos con la forma deseada, humedecer y rebozar con una mezcla de REX SARRACENO y DINKELMEHL 630 (1-1).
- Fermentar durante 60 - 70 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cortar y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante 20 - 22 minutos.

* Calculado sobre el total de harina.



Rex Sarraceno

*Pan y panecillos de
trigo sarraceno con nueces*
23% trigo sarraceno*
6% nueces**

Harina de trigo	4,500 kg
Harina de centeno	1,700 kg
REX SARRACENO	3,800 kg
IREKS UNI PLUS	0,150 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,100 kg
Nueces troceadas	1,000 kg
Linaza	0,400 kg
Aceite de oliva	0,250 kg
Sal	0,080 kg
Levadura	0,180 kg
Agua (aprox.)	7,100 kg
Total	19,260 kg

Topping

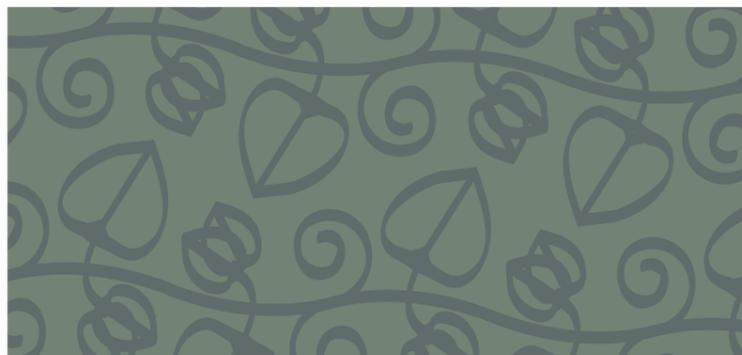
REX SARRACENO

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 25 - 26 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg para pan o de 0,090 kg para panecillos.
- Formar piezas redondas o tipo "chusco", humedecer y rebozar con REX SARRACENO.
- Fermentar durante 50 - 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cortar y cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 40 minutos (pan) o 24 minutos (panecillos). Dejar salir el vapor transcurridos 4 minutos desde el inicio de la cocción.

* Calculado sobre el total de harina.

** Calculado sobre el elaborado final.



Rex Sarraceno

Focaccia de espelta
y trigo sarraceno
73% espelta*
27% trigo sarraceno*

DINKELMEHL 630	5,000 kg
REX SARRACENO	4,000 kg
Sémola de trigo duro	1,000 kg
PERFORMANCE PLUS	0,030 kg
Aceite de oliva	0,500 kg
Sal	0,040 kg
Levadura	0,250 kg
Agua (aprox.)	6,200 kg
Total	17,020 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes más tiempo en velocidad lenta que en rápida hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 - 26 °C.
- Reposo en bloque: 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de:
 - 0,750 kg para moldes redondos de 26 cm de diámetro,
 - 1,000 kg para moldes rectangulares de 60 x 20 cm,
 - 1,400 kg para piezas redondas de 50 cm de diámetro.
- Reposo tras bolear: 10 - 20 minutos.
- Formar y aplanar las piezas hasta llenar completamente los moldes o hasta alcanzar el tamaño deseado.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Pintar con aceite de oliva, marcar la masa clavando los dedos y repartir lonchas de mozzarella, aros de cebolla roja y rodajas de tomate por encima. Aliñar con aceite y sazonar con sal y albahaca.
- Cocer a 230 °C (con poco vapor) durante:
 - 18 minutos para moldes redondos de 26 cm de diámetro,
 - 20 minutos para moldes rectangulares de 60 x 20 cm y piezas redondas de 50 cm de diámetro.
- En todos los casos, abrir el tiro 3 minutos antes de finalizar la cocción.

* Calculado sobre el total de harina.



Rex Sarraceno

*Paninis de espelta
y trigo sarraceno*
73% espelta*
27% trigo sarraceno*

Mezcla de cebolla y queso

Cebolla roja a dados	1,000 kg
Queso Emmental rallado	0,400 kg
Queso Gouda rallado	0,400 kg
Sal	0,040 kg
Chili	0,012 kg
Comino	0,010 kg
Total	1,862 kg

Masa

DINKELMEHL 630	5,000 kg
REX SARRACENO	4,000 kg
Sémola de trigo duro	1,000 kg
PERFORMANCE PLUS	0,050 kg
Aceite de oliva	0,500 kg
Sal	0,040 kg
Levadura	0,250 kg
Agua (aprox.)	6,200 kg
Total	17,040 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes más tiempo en velocidad lenta que en rápida hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 - 26 °C.
- Dividir cuatro pastones, colocar en bandejas engrasadas y guardar en el congelador durante 30 minutos. Después, guardar en la nevera y dejar reposar 8 - 10 horas a 6 - 8 °C. Antes de usar, dejar a temperatura ambiente 1 - 2 horas.
- Extender la masa sobre un tablero cubierto con harina de espelta, cortar piezas rectangulares del tamaño deseado y colocar en bandejas con papel de horno.
- Aplanar ligeramente las piezas, humedecer y esparcir la mezcla de cebolla y queso por encima.
- Fermentar durante unos 15 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 230 °C (con poco vapor) durante 17 - 19 minutos. Abrir el tiro 5 minutos antes de finalizar la cocción.

* Calculado sobre el total de harina.



Rex Sarraceno

Focaccia dulce de espelta y trigo sarraceno

Receta para 11 moldes rectangulares de 60 x 20 cm

Masa	
DINKELMEHL 630	2,750 kg
REX SARRACENO	1,750 kg
Sémola de trigo duro	0,500 kg
PERFORMANCE PLUS	0,025 kg
Mantequilla	0,350 kg
Miel	0,200 kg
Sal	0,030 kg
Levadura	0,125 kg
Agua (aprox.)	3,100 kg
Total	8,830 kg

Crumble	
MELLA COOKIE	2,000 kg
Mantequilla	0,800 kg
Total	2,800 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala 3 minutos hasta conseguir una masa granulada.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 20 – 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,800 kg.
- Reposo tras bolear: 10 minutos.
- Formar y aplanar las piezas y colocarlas en moldes rectangulares de 60 x 20 cm.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Pintar con mantequilla líquida, marcar la masa clavando los dedos y repartir trozos de ciruela, manzana o frutas de temporada por encima. Espolvorear con azúcar y canela, cubrir con crumble (0,250 kg por molde) y, por último, cubrir con una fina capa de BIENETTA.
- Cocer de entrada a 220 °C, bajando a 210 °C durante 19 minutos.



Rex
Sarraceno



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