

Rex Sarraceno

Mix para a elaboração de pão especial
de espelta e trigo mourisco



Rex Sarraceno

O prazer de um dos ingredientes que estão na moda

No ranking de popularidade das matérias-primas mais apreciadas existe um novo favorito: o trigo mourisco. Atualmente o trigo mourisco está muito na moda e goza de uma grande popularidade. Ao contrário do que o seu nome sugere, não se trata de um cereal, mas sim de uma poligonácea (pseudocereal) que, geralmente, se cultiva em urzes. Graças ao seu sabor inconfundível a frutos secos, o trigo mourisco transformou-se, em muitos países, numa alternativa interessante aos cereais tradicionais. É muito apreciado em todo o mundo, seja em panquecas doces ou crepes, bolos ou pastelaria fina.

Delicie os seus clientes com a experiência de um sabor excepcional e a tradição do trigo mourisco. O seu atrativo carácter rústico e o seu exclusivo perfil aromático fazem com que os elaborados com REX SARRACENO sejam únicos no mercado. Deixe-se inspirar pela variedade de receitas e descubra a diversidade de aplicações e processos de elaboração.

O trigo mourisco define o carácter único para consumidores preocupados com a tradição, que procuram um estilo de vida moderno:

- ♥ elaborados com carácter
- ♥ delicado sabor a frutos secos
- ♥ aroma excepcional e inconfundível a trigo mourisco
- ♥ âmbito de aplicação versátil e flexível
- ♥ variedade saborosa entre as especialidades

Alta segurança na elaboração tendo em conta os processos individuais:

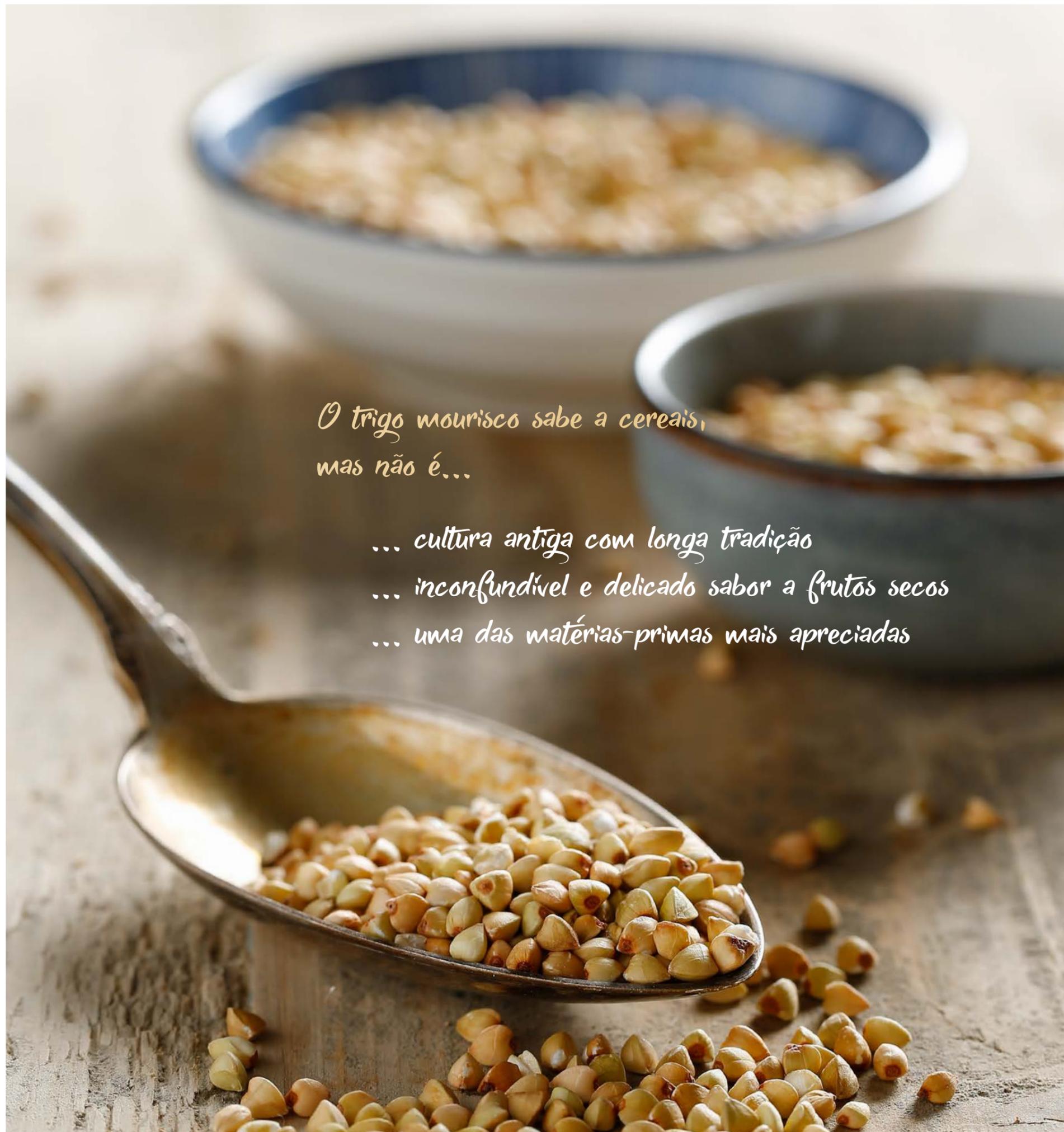
- ♥ trigo mourisco de alta qualidade
- ♥ massa fácil de trabalhar em todo o tipo de processos
- ♥ boa estabilidade e tolerância à fermentação
- ♥ apenas contém ácido ascórbico, sem emulsionantes nem outros aditivos

Frescura e prazer de longa duração:

- ♥ miolo suave e suculento
- ♥ cor especial do miolo
- ♥ volume apelativo dos elaborados com alveolado atrativo
- ♥ excelentes propriedades de frescura

*O trigo mourisco sabe a cereais,
mas não é...*

- ... cultura antiga com longa tradição*
- ... inconfundível e delicado sabor a frutos secos*
- ... uma das matérias-primas mais apreciadas*



Rex Sarraceno

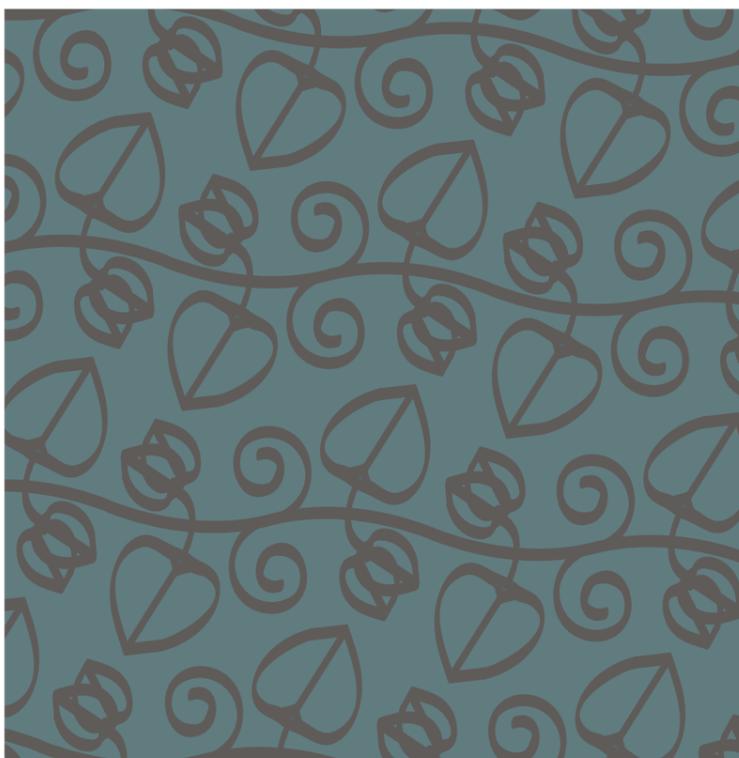
Pão de espelta e trigo mourisco

DINKELMEHL 630	5,000 kg
REX SARRACENO	5,000 kg
Azeite	0,200 kg
Levedura	0,150 kg
Água	6,500 kg
Total	16,850 kg

Topping
REX SARRACENO

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes mais tempo em velocidade lenta do que em rápida até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 - 26 °C.
- Repouso em bloco: 20 - 30 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,450 kg.
- Repouso após bolear cerca de 5 minutos.
- Aplinar as peças, dobrar um canto sobre o outro e pressionar ligeiramente.
- Humedecer e decorar com REX SARRACENO.
- Fermentar com a enroladura para baixo durante 70 - 80 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Virar e cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante 45 minutos.



Rex Sarraceno

Pãezinhos de espelta e trigo mourisco

DINKELMEHL 630	6,500 kg
REX SARRACENO	3,500 kg
PERFORMANCE PLUS	0,050 kg
Azeite	0,200 kg
Sal	0,060 kg
Levedura	0,200 kg
Água	5,900 kg
Total	16,410 kg

Topping

REX SARRACENO e DINKELMEHL 630 (1-1)

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes mais tempo em velocidade lenta do que em rápida até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 - 27 °C.
- Repouso em bloco: 10 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,080 kg.
- Repouso após bolear: 10 minutos.
- Formar pãezinhos no formato desejado, humedecer e decorar com uma mistura de REX SARRACENO e DINKELMEHL 630 (1-1).
- Fermentar durante 60 - 70 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cortar e cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 220 °C durante 20 - 22 minutos.



Rex Sarraceno

Pão e pãezinhos de trigo mourisco com nozes

Farinha de trigo	4,500 kg
Farinha de centeio	1,700 kg
REX SARRACENO	3,800 kg
IREKS UNI PLUS	0,150 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,100 kg
Nozes em pedaços	1,000 kg
Linhaça	0,400 kg
Azeite	0,250 kg
Sal	0,080 kg
Levedura	0,180 kg
Água (aprox.)	7,100 kg
Total	19,260 kg

Topping

REX SARRACENO

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,450 kg para pão ou de 0,090 kg para pãezinhos.
- Formar peças redondas ou tipo pão rústico, humedecer e decorar com REX SARRACENO.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cortar e cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante 40 minutos (pão) ou 24 minutos (pãezinhos). Deixar sair o vapor decorridos 4 minutos desde o início da cozedura.



Rex Sarraceno



Focaccia de espelta
e trigo mourisco

DINKELMEHL 630	5,000 kg
REX SARRACENO	4,000 kg
Sêmola de trigo duro	1,000 kg
PERFORMANCE PLUS	0,030 kg
Azeite	0,500 kg
Sal	0,040 kg
Levedura	0,250 kg
Água (aprox.)	6,200 kg
Total	17,020 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes mais tempo em velocidade lenta do que em rápida até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 - 26 °C.
- Repouso em bloco: 20 minutos.
- Dividir e bolear peças de:
 - 0,750 kg para formas redondas de 26 cm de diâmetro,
 - 1,000 kg para formas retangulares de 60 x 20 cm,
 - 1,400 kg para peças redondas de 50 cm de diâmetro.
- Repouso após bolear: 10 - 20 minutos.
- Formar e aplinar as peças até encher completamente as formas ou até alcançar o tamanho desejado.
- Fermentar durante cerca de 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Pintar com azeite, marcar a massa cravando os dedos e repartir fatias de mozzarella, anéis de cebola vermelha e rodela de tomate por cima. Condimentar com azeite e temperar com sal e manjerição.
- Cozer a 230 °C (com pouco vapor) durante:
 - 18 minutos para formas redondas de 26 cm de diâmetro,
 - 20 minutos para formas retangulares de 60 x 20 cm e peças redondas de 50 cm de diâmetro.
- Em todos os casos, abrir o registo 3 minutos antes de finalizar a cozedura.



Rex Sarraceno

Paninis de espelta e trigo mourisco

Mistura de cebola e queijo

Cebola vermelha aos cubos	1,000 kg
Queijo Emmental ralado	0,400 kg
Queijo Gouda ralado	0,400 kg
Sal	0,040 kg
Chili	0,012 kg
Cominho	0,010 kg

Total 1,862 kg

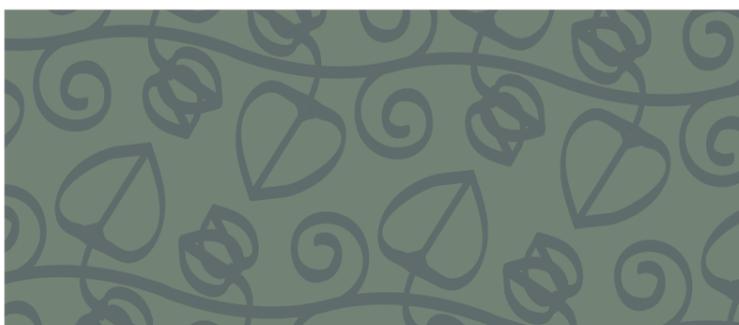
Massa

DINKELMEHL 630	5,000 kg
REX SARRACENO	4,000 kg
Sêmola de trigo duro	1,000 kg
PERFORMANCE PLUS	0,050 kg
Azeite	0,500 kg
Sal	0,040 kg
Levedura	0,250 kg
Água (aprox.)	6,200 kg

Total 17,040 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes mais tempo em velocidade lenta do que em rápida até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 - 26 °C.
- Dividir quatro empelos, colocar em tabuleiros lubrificados e guardar no congelador durante 30 minutos. Depois, guardar no frigorífico e deixar repousar 8 - 10 horas a 6 - 8 °C. Antes de usar, deixar à temperatura ambiente 1 - 2 horas.
- Estender a massa sobre um tabuleiro coberto com farinha de espelta, cortar peças retangulares do tamanho desejado e colocar em tabuleiros com papel de forno.
- Aplainar ligeiramente as peças, humedecer e espalhar a mistura de cebola e queijo por cima.
- Fermentar durante cerca de 15 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 230 °C (com pouco vapor) durante 17 - 19 minutos. Abrir o registo 5 minutos antes de finalizar a cozedura.



Rex Sarraceno

Focaccia doce de espelta e trigo mourisco

Receita para 11 formas retangulares de 60 x 20 cm

Massa	
DINKELMEHL 630	2,750 kg
REX SARRACENO	1,750 kg
Sêmola de trigo duro	0,500 kg
PERFORMANCE PLUS	0,025 kg
Manteiga	0,350 kg
Mel	0,200 kg
Sal	0,030 kg
Levedura	0,125 kg
Água (aprox.)	3,100 kg
Total	8,830 kg

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

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete 3 minutos até conseguir uma massa granulada.

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 25 - 26 °C.
- Repouso em bloco: 20 - 30 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,800 kg.
- Repouso após bolear: 10 minutos.
- Formar e aplinar as peças e colocá-las em formas retangulares de 60 x 20 cm.
- Fermentar durante 50 - 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Pintar com manteiga líquida, marcar a massa cravando os dedos e repartir pedaços de ameixa, maçã ou fruta da época por cima. Polvilhar com açúcar e canela, cobrir com crumble (0,250 kg por forma) e, por último, cobrir com uma camada fina de BIENETTA.
- Cozer de entrada a 220 °C, baixando para 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 | ESPANHA
Tel.: +34 93 594 69 00 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com