

---

# RECEITAS

Rex

# Sarraceno

---



## Barras de espelta e trigo mourisco com DINKELMEHL 630, REX SARRACENO e IREKS BAGUETTE

DINKELMEHL 630	5,500 kg
REX SARRACENO	3,500 kg
Farinha de centeio	0,500 kg
IREKS BAGUETTE	0,200 kg
Óleo vegetal	0,150 kg
Levedura	0,250 kg
Água	6,200 kg
<b>Total</b>	<b>16,300 kg</b>

### Topping

REX SARRACENO e farinha de centeio (1·1)

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: 26 °C.
- Repouso em bloco: 15 – 20 minutos.
- Dividir peças de 0,350 kg.
- Formar barras, decorar com o topping e deixar fermentar a frio até ao dia seguinte.
- Fermentar durante 40 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 25 – 30 minutos. Decorridos 3 minutos, deixar sair o vapor.



# Fogaça

## com REX SARRACENO e MASA MADRE ESPELTA

Farinha de trigo	3,200 kg
Farinha de centeio	2,500 kg
REX SARRACENO	4,000 kg
MASA MADRE ESPELTA	0,300 kg
Sal	0,040 kg
Levedura	0,150 kg
Água (aprox.)	7,300 kg
<b>Total</b>	<b>17,490 kg</b>

### 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: 27 – 29 °C.
- Repouso em bloco: 45 minutos.
- Dividir e bolear peças de 1,200 kg.
- Humedecer e decorar com REX SARRACENO.
- Fermentar com a enroladura para baixo durante 40 – 45 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Virar e cozer de entrada a 250 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante 50 – 60 minutos.



## Fogaça com trigo mourisco e nozes com REX SARRACENO e MALZPERLE PLUS

### Esponja

Farinha de centeio integral	0,700 kg
Linhaça	0,400 kg
Água (aprox. a 40 °C)	1,100 kg
<b>Total</b>	<b>2,200 kg</b>

- Repouso em bloco durante aprox. 1 hora.

### Massa

Farinha de trigo	4,900 kg
REX SARRACENO	3,800 kg
Esponja	2,200 kg
Nozes trocejadas	1,000 kg
Farinha de centeio	0,600 kg
Azeite	0,250 kg
MALZPERLE PLUS	0,200 kg
MASA MADRE CENTENO	0,200 kg
Sal	0,050 kg
Levedura	0,150 kg
Água	6,000 kg
<b>Total</b>	<b>19,350 kg</b>

### Topping

REX SARRACENO e farinha de centeio (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: 20 – 30 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,480 kg
- Formar peças redondas e decorar com o topping.
- Dispor as peças com a enroladura para baixo em telas enfarinhadas e deixar fermentar em frio a 5 °C durante 16 – 18 horas.
- Virar e cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando a 200 °C durante 35 – 40 minutos. Decorridos 4 minutos, deixar sair o vapor do forno.



## Pão com trigo mourisco ao estilo italiano com REX SARRACENO e REX MILANO

Farinha de trigo	3,500 kg
Farinha de centeio	1,000 kg
REX SARRACENO	3,500 kg
REX MILANO	2,000 kg
Azeite	0,200 kg
Levedura	0,250 kg
Água (aprox.)	5,900 kg
<u>Pimentos e malaguetas em óleo</u>	<u>0,800 kg</u>
Total	17,150 kg

### Topping

Sésamo	1,000 kg
Queijo Gouda	0,350 kg
Queijo Emmental	0,350 kg

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto os pimentos e as malaguetas em óleo) até conseguir uma massa fina e homogênea. Adicionar os pimentos e as malaguetas no final da amassadura.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco cerca de 20 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,450 kg.
- Formar peças ligeiramente ovais, humedecer a superfície e decorar com o topping.
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno, congelar durante 30 minutos e transferir diretamente para a câmara de frio positivo para deixar fermentar até ao dia seguinte.
- Depois de fermentadas, cortar as peças a gosto e cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante 30 – 35 minutos. Abrir o registo decorridos 4 minutos desde o início da cozedura.



## Pão de espelta e trigo mourisco com DINKELMEHL 630 e REX SARRACENO

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.
- Aplainar 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.



# Pão de espelta e trigo mourisco com queijo tipo quark com DINKELMEHL 630, REX SARRACENO e MASA MADRE ROGGEN

## Esponja de espelta

DINKELMEHL 630	1,000 kg
Levedura	0,020 kg
Água (aprox.)	1,000 kg
<b>Total</b>	<b>2,020 kg</b>

- Misturar os ingredientes em velocidade lenta durante 6 minutos.
- Temperatura da massa: 22 – 24 °C.
- Deixar repousar 3 – 4 horas à temperatura ambiente e até ao dia seguinte no frigorífico.

## Massa

DINKELMEHL 630	4,500 kg
Farinha de centeio	1,000 kg
REX SARRACENO	3,500 kg
Esponja de espelta	2,000 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,100 kg
Queijo cremoso tipo quark	1,000 kg
Pão remolhado (1·1)	0,800 kg
Óleo vegetal	0,100 kg
Sal	0,080 kg
Levedura	0,100 kg
Água (aprox.)	5,200 kg
<b>Total</b>	<b>18,380 kg</b>



### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: aprox. 27 °C.
- Repouso em bloco cerca de 60 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,600 kg.
- Formar as peças e humedecer a enroladura, decorar com farinha de centeio e colocá-las com a enroladura para baixo em bannetons.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R. Decorridas  $\frac{3}{4}$  partes da fermentação, virar as peças e cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante cerca de 50 minutos. Abrir o registo decorridos 5 minutos desde o início da cozedura.



## Pão de hambúrguer de trigo mourisco (22%)\* com REX SARRACENO e MALZPERLE PLUS

Farinha de trigo	6,400 kg
REX SARRACENO	3,600 kg
Manteiga/margarina	0,700 kg
Açúcar	0,500 kg
MALZPERLE PLUS	0,350 kg
Leite inteiro em pó	0,250 kg
Sal	0,050 kg
Levedura	0,500 kg
Água (aprox.)	5,600 kg
<b>Total</b>	<b>17,950 kg</b>

\* Calculado sobre o total de farinha

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 26 °C.
- Repouso em bloco: aprox. 10 minutos.
- Dividir a massa em empelos e deixar repousar cerca de 5 – 10 minutos:
  - Mini hambúrguer: 1,050 kg
  - Hambúrguer: 1,800 kg
  - Hambúrguer XXL: 3,000 kg
- Dividir os empelos, bolear e deixar repousar cerca de 2 minutos.
- Laminar as peças com 6 mm de espessura e colocá-las em tabuleiros com orifícios (lubrificados) para pão de hambúrguer.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Humedecer a superfície e decorar com REX SARRACENO.
- Cozer de entrada a 250 °C (com pouco vapor), baixando para 220 °C durante 10 – 14 minutos, segundo o tamanho das peças.



## Pão de inverno de espelta e trigo mourisco com DINKELMEHL 630 e REX SARRACENO

### Mistura de frutas e avelãs

Sultanas	3,000 kg
Avelãs torradas inteiras	1,200 kg
Arandos vermelhos em pedaços	0,700 kg
Sementes de girassol torradas	0,500 kg
Rum	0,500 kg
Água a uns 30 °C	1,000 kg
<b>Total</b>	<b>6,900 kg</b>

- Misturar os ingredientes e deixar macerar durante 1 – 2 horas.

### Massa

DINKELMEHL 630	6,000 kg
REX SARRACENO	4,000 kg
Queijo cremoso tipo quark	1,000 kg
Manteiga	0,500 kg
Mel	0,400 kg
Canela	0,015 kg
Sal	0,080 kg
Levedura	0,500 kg
Água (aprox.)	5,000 kg
<b>Mistura de frutas e avelãs</b>	<b>6,900 kg</b>
<b>Total</b>	<b>24,395 kg</b>

### Topping

Sésamo e amêndoas fatiadas (3·1)

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto a mistura de frutas e avelãs) até conseguir uma massa fina e homogênea. Adicionar a mistura de frutas e avelãs no final da amassadura.
- Temperatura da massa: aprox. 27 °C.
- Repouso em bloco: 20 – 30 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,430 kg.
- Formar peças curtas e largas, humedecer a superfície e decorar com o topping.
- Colocar as peças em formas quadradas de 11 x 11 x 11 cm previamente lubrificadas.
- Fermentar durante cerca de 45 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante 40 – 45 minutos (a temperatura interna deve ser de 96 °C). Abrir o registo decorridos 2 minutos desde o início da cozedura.



# Pão de forma de espelta e trigo mourisco com avelãs e sementes de abóbora com REX SARRACENO, MALTA BACKEXTRAKT e MASA MADRE ROGGEN

## Remolho

Farelo de centeio fino	3,000 kg
Avelãs torradas inteiras	1,400 kg
Sementes de abóbora torradas	1,200 kg
Água a uns 40 °C	5,000 kg
<b>Total</b>	<b>10,600 kg</b>

- Misturar os ingredientes e deixar repousar 3 – 4 horas.

## Massa

Remolho	10,600 kg
Farinha de centeio	2,500 kg
REX SARRACENO	4,500 kg
MALTA BACKEXTRAKT	0,300 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,300 kg
Sal	0,090 kg
Levedura	0,120 kg
Água (aprox.)	2,900 kg
<b>Total</b>	<b>21,310 kg</b>

## Topping

Sésamo

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes durante 10 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Temperatura da massa: 28 – 29 °C.
- Repouso em bloco: 20 – 30 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,550 kg.
- Formar peças curtas e largas, humedecer a superfície e decorar com sésamo.
- Colocar as peças em formas previamente lubrificadas.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante 50 – 60 minutos (a temperatura interna deve ser de 97 °C). Abrir o registo decorridos 2 minutos desde o início da cozedura.



# Pão rústico de espelta e trigo mourisco com sementes oleaginosas com REX SARRACENO e REX DURUM

## Remolho

Sementes de abóbora	1,200 kg
Sésamo torrado	0,600 kg
Água a uns 30 °C	1,300 kg
Total	3,100 kg

- Misturar os ingredientes e deixar repousar aprox. 1 hora.

## Massa

Farinha de trigo	6,600 kg
Farinha de centeio	1,000 kg
Remolho	3,100 kg
REX SARRACENO	1,500 kg
REX DURUM	1,000 kg
Óleo vegetal	0,250 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	5,900 kg
Total	19,550 kg

## Topping

REX SARRACENO, sésamo e sementes de abóbora (2·1·1)

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Temperatura da massa: aprox. 27 °C.
- Repouso em bloco cerca de 30 minutos.
- Dividir e bolear suavemente peças de 0,480 kg, humedecer a enroladura e pressionar sobre o topping.
- Colocar as peças com a enroladura para baixo em telas enfarinhadas e deixar fermentar a frio a -18 °C durante cerca de 40 minutos. Seguidamente, deixar fermentar a uns 5 °C durante a noite.
- Ao dia seguinte, deixar repousar as peças à temperatura ambiente durante 60 – 90 minutos (a temperatura interna deve ser de 16 – 18 °C).
- Fermentar durante 60 – 120 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R. Decorridas  $\frac{3}{4}$  partes da fermentação, virar as peças e cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante cerca de 40 minutos. Abrir o registo 10 minutos antes de finalizar a cozedura.





# Pão e pãezinhos de trigo mourisco com nozes

com REX SARRACENO, IREKS UNI PLUS  
e MASA MADRE ROGGEN

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.



## Pãezinhos com trigo mourisco e nozes com REX SARRACENO e MALZPERLE PLUS

### Esponja

Farinha de centeio integral	0,700 kg
Linhaça	0,400 kg
Água (aprox. a 40 °C)	1,100 kg
<b>Total</b>	<b>2,200 kg</b>

- Repouso em bloco durante aprox. 1 hora.

### Massa

Farinha de trigo	4,900 kg
REX SARRACENO	3,800 kg
Esponja	2,200 kg
Nozes trocejadas	1,000 kg
Farinha de centeio	0,600 kg
Azeite	0,250 kg
MALZPERLE PLUS	0,200 kg
MASA MADRE CENTENO	0,200 kg
Sal	0,050 kg
Levedura	0,150 kg
Água	6,000 kg
<b>Total</b>	<b>19,350 kg</b>

### Topping

REX SARRACENO e farinha de centeio (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: 20 – 30 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,100 kg
- Formar pãezinhos com ponta, humedecer, decorar com o topping e fazer um corte longitudinal.
- Dispor as peças com a enroladura para baixo em telas enfarinhadas e deixar fermentar em frio a 5 °C durante 16 – 18 horas.
- Virar e cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando a 200 °C durante 22 – 24 minutos.



## Pãezinhos de espelta e trigo mourisco com DINKELMEHL 630, REX SARRACENO e PERFORMANCE PLUS

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 y 75% H.R.
- Cortar e cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 220 °C durante 20 – 22 minutos.



## Focaccia de espelta e trigo mourisco com DINKELMEHL 630, REX SARRACENO e PERFORMANCE PLUS

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
<b>Total</b>	<b>17,020 kg</b>

### 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 com 26 cm de diâmetro,
  - 1,000 kg para tabuleiros de 60 x 20 cm,
  - 1,400 kg para peças redondas com 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 manjeriço.
- Cozer a 230 °C (com pouco vapor) durante:
  - 18 minutos para formas redondas com 26 cm de diâmetro,
  - 20 minutos para tabuleiros de 60 x 20 cm e peças redondas com 50 cm de diâmetro.
- Em todos os casos, abrir o registo 3 minutos antes de finalizar a cozedura.



## Focaccia doce de espelta e trigo mourisco com DINKELMEHL 630, REX SARRACENO e MALZPERLE PLUS

Receita para 11 tabuleiros de 60 x 20 cm

DINKELMEHL 630	2,750 kg
REX SARRACENO	1,750 kg
Sêmola de trigo duro	0,500 kg
MALZPERLE PLUS	0,125 kg
Manteiga	0,350 kg
Mel	0,200 kg
Sal	0,030 kg
Levedura	0,125 kg
Água (aprox.)	3,100 kg
Total	8,930 kg

### 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 tabuleiros 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 tabuleiro) e, por último, cobrir com uma camada fina de BIENETTA.
- Cozer de entrada a 220 °C, baixando para 210 °C durante 19 minutos.



## Paninis de espelta e trigo mourisco com DINKELMEHL 630, REX SARRACENO e PERFORMANCE PLUS

### 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
Malagueta	0,012 kg
Cominho	0,010 kg
<b>Total</b>	<b>1,862 kg</b>

### 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
<b>Total</b>	<b>17,040 kg</b>

### 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.
- Aplinar 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.





## Snacks de espelta e trigo mourisco com DINKELMEHL 630, REX SARRACENO e PERFORMANCE PLUS

### Recheio

Bacon aos cubos	1,200 kg
Queijo Gouda ralado	0,500 kg
Queijo Emmental ralado	0,500 kg
Sêmola de milho amarelo	0,200 kg
Sal, pimenta, especiarias	C/S
<b>Total</b>	<b>2,400 kg</b>

- Misturar os ingredientes até homogeneizar.

### Massa

DINKELMEHL 630	6,500 kg
REX SARRACENO	3,500 kg
PERFORMANCE PLUS	0,025 kg
Óleo vegetal	0,200 kg
Sal	0,060 kg
Levedura	0,300 kg
Água	5,900 kg
<b>Total</b>	<b>16,485 kg</b>

### Topping

Queijo Gouda ralado	1,000 kg
Queijo Emmental ralado	1,000 kg
Sésamo	0,250 kg
Sêmola de milho amarelo	0,200 kg
Sal, pimenta, especiarias	C/S
<b>Total</b>	<b>2,450 kg</b>

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 °C.
- Repouso em bloco: 10 minutos.
- Laminar com 0,180 kg de manteiga por kg de massa e dar três voltas simples deixando repousar uns minutos entre as voltas.
- Laminar uma “manta” com 3 mm de espessura e 36 cm de largura, humedecer a superfície com água e estender o recheio uniformemente.
- Dobrar pela metade, pressionar ligeiramente e cortar tiras de 3,5 cm de largura.
- Humedecer a superfície das peças e passar por o topping. Enrolar as peças formando um laço e colocá-las em tabuleiros com papel de forno.
- Fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer em forno de ar a 220 °C durante 14 minutos.



# Caracóis com trigo mourisco

## com REX SARRACENO, MALZPERLE PLUS e MELLA AVELLANA

### Massa

Farinha de trigo de média força	1,625 kg
REX SARRACENO	0,875 kg
MALZPERLE PLUS	0,015 kg
Açúcar	0,200 kg
Manteiga	0,125 kg
Sal	0,015 kg
Levedura	0,150 kg
Água	1,350 kg
<b>Total</b>	<b>4,355 kg</b>

Margarina para folhados: 0,250 kg por kg de massa.

### Recheio de avelãs

Farinha de amêndoas	0,500 kg
MELLA AVELLANA	3,400 kg
Ovos	0,600 kg
Água	1,500 kg
<b>Total</b>	<b>6,000 kg</b>

- Misturar os ingredientes.

### Crumble de trigo mourisco

Farinha de trigo	1,100 kg
REX SARRACENO	0,600 kg
Açúcar	1,000 kg
Manteiga	1,000 kg
<b>Total</b>	<b>3,700 kg</b>

- 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 elástica.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 15 minutos.
- Dar três voltas simples deixando repousar 10 minutos entre as voltas.
- Laminar uma “manta” com 3 mm de espessura e cortar tiras de 40 cm de largura.
- Estender uma camada fina de recheio de avelãs deixando livre 1 cm na parte inferior e enrolar formando uma barra.
- Colocar em tabuleiros ondulados e deixar arrefecer no congelador (sem congelar).
- Cortar medalhões com 3,5 cm de espessura. Nesta situação, pode-se proceder à congelação das peças ou preparar para a sua cozedura.
- Polvilhar com o crumble de trigo mourisco e fermentar durante 50 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 210 °C durante cerca de 17 minutos. Abrir o registo 3 minutos antes de finalizar a cozedura.



# Croissants com trigo mourisco e creme de chocolate

## com REX SARRACENO e MALZPERLE PLUS

Farinha de trigo de média força	1,625 kg
REX SARRACENO	0,875 kg
MALZPERLE PLUS	0,015 kg
Açúcar	0,200 kg
Manteiga	0,125 kg
Sal	0,015 kg
Levedura	0,150 kg
Água	1,450 kg
Total	4,455 kg

Margarina para folhados: 0,250 kg por kg de massa.

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 15 minutos.
- Dar três voltas simples deixando repousar 10 minutos entre as voltas.
- Laminar uma “manta” com 3 mm de espessura e 55 cm de largura, cortar triângulos de 18 x 12 cm y rechear com 0,025 kg de creme de chocolate ou colocar duas barras de chocolate.
- Formar os croissants, humedecer a superfície e polvilhar com avelãs em pedaços.
- Fermentar durante 60 minutos em câmara de fermentação a 25 °C e 75% H.R.
- Cozer a 210 °C durante cerca de 17 minutos. Abrir o registo 3 minutos antes de finalizar a cozedura.



# Crumble de espelta e trigo mourisco com ameixas

## com DINKELMEHL 630 e REX SARRACENO

Receita para 70 peças (7 cm de diâmetro) ou 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

### Crumble de espelta e trigo mourisco

DINKELMEHL 630	1,100 kg
Manteiga	1,000 kg
Açúcar	1,000 kg
REX SARRACENO	0,600 kg
<b>Total</b>	<b>3,700 kg</b>

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

Ameixas (forma)	1,750 kg
Ameixas em pedaços (tabuleiro)	1,500 kg

### Processo de elaboração

Tabuleiros de 60 x 20 cm

- Repartir aprox. 1,000 kg de crumble em cada tabuleiro e pressionar bem. Seguidamente, repartir uniformemente as ameixas em pedaços previamente misturadas com TRIQUELL NEUTRO e polvilhar com 0,850 kg de crumble.
- Cozer a 200 °C durante 30 – 35 minutos e deixar arrefecer.
- Polvilhar com açúcar de canela e decorar com açúcar em pó.

Formas com 7 cm de diâmetro

- Polvilhar 0,025 kg de crumble em cada forma. Seguidamente, repartir 0,025 kg de ameixas previamente misturadas com TRIQUELL NEUTRO e cobrir com 0,025 kg de crumble.
- Cozer a 200 °C durante 30 – 35 minutos e deixar arrefecer.
- Polvilhar com açúcar de canela e decorar com açúcar em pó.



