

---

# RECETARIO

## BAKE MY DAY

---



## BAKE my day... and take me away

Cada vez más y especialmente en las zonas urbanas, el estilo de vida de nuestra sociedad se caracteriza por la falta de tiempo y por el estrés.

A consecuencia de ello, la ingesta de alimentos se reparte a lo largo del día y los snacks o elaborados para llevar sustituyen, a menudo, a alguna de las comidas convencionales (comida o cena).

A pesar de ello y al mismo tiempo, aumenta también el interés por el “fast good”: los consumidores se preocupan de forma muy consciente por alimentarse de forma sana, equilibrada y con productos de alta calidad.



¿Qué requisitos buscan los consumidores en un snack?

Todos estos factores juegan un papel decisivo:

- que esté disponible en cualquier momento
- que sea rápido y fácil de conseguir
- que tenga un envase higiénico y de práctico manejo
- que pueda llevarse cómodamente en el bolso, la mochila, etc.
- que esté recién elaborado o preparado
- que se presente en distintas variedades
- y que contenga ingredientes de alta calidad.

¡Sorprenda a sus clientes con una selección de recetas para snacks con algunos de nuestros mixes más conocidos!



## **BAKE my day:** **Selección de recetas**

- 1/ **Bagels americanos** con REX DURUM
- 2/ **Mollete extratierno** con REX DURUM
- 3/ **Croissants de cereales** con REX KORN e IDEAL
- 4/ **Caracolas de cereales** con REX KORN, IDEAL y MELLA PETISÚ
- 6/ **Scones** con REX CHÍA
- 7/ **Caracolas son semillas y quinoa** con REX QUINOA, IDEAL y MELLA PETISÚ
- 9/ **Fajitas con quinoa** con REX QUINOA y MASA MADRE PIE
- 10/ **Croissants con semillas y quinoa** con REX QUINOA y PREBACK
- 11/ **Focaccia 100% de espelta** con REX ESPELTA MIEL
- 12/ **Focaccia** con REX MILANO e IDEAL
- 13/ **Coca salada con verduras** con REX MILANO y PREBACK
- 14/ **Pizza snacks** con REX MILANO, FRISCH UND FROSTIG y MELLA PETISÚ
- 15/ **Panecillos de espelta y trigo sarraceno** con DINKELMEHL 630, REX SARRACENO y PERFORMANCE PLUS
- 16/ **Paninis de espelta y trigo sarraceno** con DINKELMEHL 630, REX SARRACENO y PERFORMANCE PLUS
- 18/ **Focaccia de espelta y trigo sarraceno** con DINKELMEHL 630, REX SARRACENO y PERFORMANCE PLUS
- 19/ **Scones** con REX-CUATRO-GRANOS
- 20/ **Caracolas** con REX-CUATRO-GRANOS, IDEAL y MELLA PETISÚ
- 22/ **Snacks** con REX-CUATRO-GRANOS, FRISCH UND FROSTIG y MELLA PETISÚ
- 24/ **Panecillos de malta crujientes** con CRAFT-MALZ y PERFORMANCE PLUS



## Bagels americanos con REX DURUM

### Masa

Harina de trigo	3,600 kg
REX DURUM	0,400 kg
Azúcar	0,120 kg
Mantequilla	0,120 kg
Sal	0,080 kg
Levadura	0,080 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>2,150 kg</u>
Total	6,550 kg

### Baño malteado

MALTA BACKEXTRAKT	0,100 kg
Sal	0,005 kg
<u>Agua</u>	<u>1,500 kg</u>
Total	1,605 kg

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Dividir piezas de 0,075 kg y dejar reposar 15 – 20 minutos.
- Formar las piezas, hacer un agujero en el centro, humedecer y rebozar con IREKS-TOPPING u otras semillas (opcional).
- Colocar las piezas en telas o bandejas y guardar en cámara de frío o en la nevera a 4 °C durante unas 20 horas.
- Cocer con alguno de los siguientes métodos: por ebullición\* o con vapor de horno\*\*.
- Cocer de entrada a 230 °C (con mucho vapor), bajando a 200 °C durante 20 minutos.

\* **Método por ebullición:** hervir las piezas en el baño malteado unos 45 segundos por cada lado, retirar y escurrir. Dejar reposar unos 10 minutos a temperatura ambiente.

\*\* **Método con vapor de horno:** cocer a 200 °C (con mucho vapor, aprox. 4 litros) durante 4 – 5 minutos y dejar reposar unos 10 minutos.



## Mollete extratierno con REX DURUM

Harina de trigo de media fuerza	9,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
Aceite de oliva virgen extra	1,000 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,180 kg
Agua	5,300 kg
Total	16,680 kg

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 23 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Extender la masa sobre un tablero con ayuda de un poco de aceite, dividir y bolear piezas de 0,080 kg.
- Reposo tras bolear: 90 minutos sobre una mesa espolvoreada con REX DURUM hasta doblar el volumen (es importante que no se seque la piel).
- Rebozar las piezas por ambos lados con REX DURUM y aplanar formando piezas ovaladas.
- Fermentar durante 90 – 120 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 85% H.R. **Importante: vigilar la humedad para que no se cree ninguna corteza.**
- Colocar las piezas en bandejas y cocer a 250 °C (con vapor) durante 6 – 7 minutos.
- Dejar enfriar donde no haya corriente de aire.



## Croissants de cereales con REX KORN e IDEAL

Harina de trigo de media fuerza	7,000 kg
REX KORN	3,000 kg
IDEAL	0,050 kg
Sal	0,070 kg
Levadura	0,500 kg
Agua	5,600 kg
<b>Total</b>	<b>16,220 kg</b>

Margarina para pliegues: 0,250 kg – 0,300 kg por kg de masa.

### Topping

IREKS-TOPPING o sésamo blanco

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea (amasado corto).
- Temperatura de la masa: máx. 23 – 24 °C.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar unos 10 minutos entre pliegues.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor, cortar triángulos del tamaño deseado y formar los croissants.
- Humedecer y rebozar con IREKS-TOPPING o sésamo blanco.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R.
- Cocer a 220 °C (con poco vapor) durante unos 20 minutos.



## Caracolas de cereales

### con REX KORN, IDEAL y MELLA PETISÚ

#### Masa

Harina de trigo de media fuerza	3,500 kg
REX KORN	1,500 kg
IDEAL	0,025 kg
Sal	0,035 kg
Levadura	0,150 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>2,800 kg</u>
Total	8,010 kg

Margarina para pliegues: 0,250 kg por kg de masa.

#### Relleno

Queso Emmental rallado	0,750 kg
Nata líquida	0,500 kg
Huevo	0,300 kg
MELLA PETISÚ	0,060 kg
<u>Sal, pimentón, pimienta, etc.</u>	<u>C/S</u>
Total	1,610 kg

#### Topping

IREKS-TOPPING



### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea (amasado corto).
- Temperatura de la masa: máx. 23 – 24 °C.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar 10 minutos entre pliegues.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y cortar tiras de 25 x 50 cm.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior, enrollar formando una barra, humedecer y rebozar con IREKS-TOPPING.
- Colocar en bandejas acanaladas y dejar enfriar en congelador (sin llegar a congelar).
- Cortar medallones de 1 cm de grosor. En este punto, se puede proceder a congelar las piezas o procesarlas para su cocción.
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y fermentar durante 50 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R.
- Espolvorear con queso Emmental rallado (opcional) y cocer a 210 °C durante unos 20 minutos.





## Scones con REX CHÍA

Harina de trigo	5,000 kg
REX CHÍA	5,000 kg
Manteca de cerdo/Mantequilla	2,500 kg
Azúcar	1,000 kg
MELLA TRIEB	0,200 kg
<u>Leche (aprox.)</u>	<u>5,000 kg</u>
Total	18,700 kg

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto la leche) durante 1 minuto. Luego, añadir la leche y mezclar hasta que el líquido se haya absorbido. Si se desea, se puede añadir una mezcla de frutas deshidratadas (pasas, orejones, etc.) como alternativa hasta 25% de adición.
- Temperatura de la masa: 23 – 24 °C.
- Laminar una “manta” de 10 – 12 mm de grosor, troquelar piezas con un cortapastas redondo y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Cocer sin fermentar a 220 °C durante unos 15 minutos.



## Caracolas con semillas y quinoa con REX QUINOA, IDEAL y MELLA PETISÚ

### Masa

Harina de trigo de media fuerza	3,500 kg
REX QUINOA	1,500 kg
IDEAL	0,025 kg
Sal	0,035 kg
Levadura	0,150 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>2,800 kg</u>
Total	8,010 kg

Margarina para pliegues: 0,250 kg por kg de masa.

### Relleno

Queso Emmental rallado	0,750 kg
Nata líquida	0,500 kg
Huevo	0,300 kg
MELLA PETISÚ	0,060 kg
<u>Sal, pimentón, pimienta, etc.</u>	<u>C/S</u>
Total	1,610 kg

### Topping

Sémola de maíz amarillo y linaza (4·1)

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea (amasado corto).
- Temperatura de la masa: máx. 23 – 24 °C.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar 10 minutos entre pliegues.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y cortar tiras de 25 x 50 cm.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior, enrollar formando una barra, humedecer y rebozar con el topping.
- Colocar en bandejas acanaladas y dejar enfriar en congelador (sin llegar a congelar).
- Cortar medallones de 1 cm de grosor. En este punto, se puede proceder a congelar las piezas o procesarlas para su cocción.
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y fermentar durante 50 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R.
- Espolvorear con queso Emmental rallado (opcional) y cocer a 210 °C durante unos 20 minutos.



## Fajitas con quinoa con REX QUINOA y MASA MADRE PIE

Harina de trigo de media fuerza	5,000 kg
REX QUINOA	5,000 kg
Mantequilla/Margarina	1,000 kg
MASA MADRE PIE	0,300 kg
MELLA TRIEB	0,200 kg
Levadura	0,100 kg
Agua	6,500 kg
<b>Total</b>	<b>18,100 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes 7 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad rápida.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,500 kg, bolear y dejar reposar 10 minutos.
- Laminar una “manta” lo más fina posible, pinchar con un erizo y troquelar piezas redondas con un cortapastas o un molde.
- Cocer a 300 °C (con vapor) durante 3 minutos.





## Croissants con semillas y quinoa con REX QUINOA y PREBACK

Harina de trigo de media fuerza	6,000 kg
REX QUINOA	4,000 kg
PREBACK	0,100 kg
Azúcar	0,600 kg
Sal	0,040 kg
Levadura	0,600 kg
Agua	5,600 kg
<b>Total</b>	<b>16,940 kg</b>

Margarina o mantequilla para pliegues: 0,250 kg por kg de masa.

### Topping

Sémola de maíz amarillo y sésamo blanco (2:1)

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea (amasado corto).
- Temperatura de la masa: máx. 20 – 22 °C.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar unos 20 minutos entre pliegues.
- Laminar una “manta” de 8 mm de grosor, cortar triángulos del tamaño deseado y formar los croissants.
- Humedecer y rebozar con el topping\*.
- Fermentar durante unos 90 minutos en cámara de fermentación a 26 °C y 75% H.R.
- Cocer a 180 °C durante unos 20 minutos. Abrir el tiro 10 minutos antes de finalizar la cocción.

\* Una vez rebozados con el topping, es posible congelar los croissants y utilizarlos más adelante.



## Focaccia 100% de espelta con REX ESPELTA MIEL

### Masa

REX ESPELTA MIEL	10,000 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	6,000 kg
<b>Total</b>	<b>16,200 kg</b>

### Mezcla de beicon y queso

Queso rallado	2,350 kg
Beicon cortado a dados	1,750 kg
Guindilla en escamas	0,020 kg
Pimienta negra molida	0,012 kg
<b>Total</b>	<b>4,132 kg</b>

- Mezclar los ingredientes homogéneamente.

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea (la harina de espelta requiere más tiempo de amasado en velocidad lenta que en velocidad rápida).
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,800 kg (para bandejas de 60 x 20 cm) o de 0,400 kg para moldes redondos (26 cm de diámetro).
- Formar y colocar las piezas en los moldes.
- Fermentar a 5 °C durante 12 – 15 horas.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Esparcir la mezcla de beicon y queso: 0,400 kg para bandejas de 60 x 20 cm y 0,240 kg para moldes redondos.
- Cocer a 230 °C (con vapor) durante 20 – 30 minutos (según la pieza).



# Focaccia

## con REX MILANO e IDEAL

### Masa

Harina de trigo de media fuerza	7,500 kg
REX MILANO	2,500 kg
IDEAL	0,040 kg
Aceite de oliva	0,300 kg
Sal	0,100 kg
Levadura	0,250 kg
<u>Agua</u>	<u>6,000 kg</u>
Total	16,690 kg

### Emulsión agua – aceite

Aceite de oliva	0,250 kg
Sal	0,035 kg
<u>Agua</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	0,535 kg

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Dividir piezas de 0,750 kg y estirarlas en bandejas de 60 x 20 cm engrasadas.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Untar abundantemente con la emulsión de agua – aceite, marcar la masa clavando los dedos y decorar con verduras, chistorra, romero, aceitunas, etc.
- Fermentar durante unos 30 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 240 °C (con vapor) durante unos 20 minutos.



## Coca salada con verduras con REX MILANO y PREBACK

Harina de trigo de media fuerza	7,000 kg
REX MILANO	3,000 kg
PREBACK	0,100 kg
Aceite de oliva	0,800 kg
Sal	0,080 kg
Levadura	0,170 kg
Agua (aprox.)	6,000 kg
<b>Total</b>	<b>17,150 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Reposo en bloque: 20 – 25 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,300 kg.
- Reposo tras bolear: 20 minutos.
- Formar barrotos largos.
- Fermentar durante 45 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Aplanar y marcar las piezas clavando los dedos untados con aceite de oliva y decorar con el condimento deseado.
- Fermentar durante 15 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 220 °C (con vapor) durante 25 minutos.





## Pizza snacks

con REX MILANO, FRISCH UND FROSTIG y MELLA PETISÚ

### Masa

Harina de trigo de media fuerza	3,000 kg
REX MILANO	1,250 kg
FRISCH UND FROSTIG	0,100 kg
Sal	0,050 kg
Levadura	0,190 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>2,800 kg</u>
Total	7,390 kg

Margarina para pliegues: 0,250 kg por kg de masa.

### Relleno

Queso Emmental rallado	0,350 kg
Nata líquida	0,250 kg
Leche entera	0,250 kg
MELLA PETISÚ	0,060 kg
<u>Sal, pimentón, pimienta, etc.</u>	<u>C/S</u>
Total	0,910 kg

### Topping

Sésamo blanco  
Semillas de amapola

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 22 – 23 °C.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar 10 minutos entre pliegues.
- Laminar una “manta” de 3 mm de grosor y 10 cm de ancho, extender una capa fina de relleno sobre la mitad de la pieza y espolvorear con queso Emmental rallado.
- Tapar con la otra mitad, humedecer y rebozar con sésamo blanco la parte superior y con semillas de amapola la parte inferior.
- Cortar tiras de 2 cm de ancho y 10 cm de largo, enrollar formando una “trenza” y colocar en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante unos 30 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 230 °C durante 12 – 15 minutos.



## Panecillos de espelta\* y trigo sarraceno\*\* con DINKELMEHL 630, REX SARRACENO y PERFORMANCE PLUS

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
<b>Total</b>	<b>16,410 kg</b>

### 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.



\* 78% espelta

\*\* 22% trigo sarraceno

Calculado sobre el total de harina.

## Paninis de espelta\* y trigo sarraceno\*\* con DINKELMEHL 630, REX SARRACENO y PERFORMANCE PLUS

### 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
<hr/> Total	<hr/> 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
<hr/> Total	<hr/> 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.



\* 73% espelta  
\*\* 27% trigo sarraceno  
Calculado sobre el total de harina.



## Focaccia de espelta\* y trigo sarraceno\*\* con DINKELMEHL 630, REX SARRACENO y PERFORMANCE PLUS

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

### 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 bandejas 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 bandejas 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.



\* 73% espelta  
 \*\* 27% trigo sarraceno  
 Calculado sobre el total de harina.

## Scones con REX-CUATRO-GRANOS

Harina de trigo	5,000 kg
REX-CUATRO-GRANOS	5,000 kg
Manteca de cerdo/Mantequilla	2,500 kg
Azúcar	1,000 kg
MELLA TRIEB	0,200 kg
<u>Leche (aprox.)</u>	<u>4,500 kg</u>
Total	18,200 kg

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto la leche) durante 1 minuto. Luego, añadir la leche y mezclar hasta que el líquido se haya absorbido. Si se desea, se puede añadir una mezcla de frutas deshidratadas (pasas, orejones, etc.) como alternativa hasta 25% de adición.
- Temperatura de la masa: 23 – 24 °C.
- Laminar una “manta” de 10 – 12 mm de grosor, troquelar piezas con un cortapastas redondo y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Cocer sin fermentar a 220 °C (sin vapor) durante unos 15 minutos.



# Caracolas

## con REX-CUATRO-GRANOS, IDEAL y MELLA PETISÚ

### Masa

Harina de trigo de media fuerza	7,000 kg
REX-CUATRO-GRANOS	3,000 kg
IDEAL	0,050 kg
Sal	0,070 kg
Levadura	0,300 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>5,600 kg</u>
Total	16,020 kg

Margarina para pliegues: 0,250 kg por kg de masa.

### Relleno

Queso Emmental rallado	1,500 kg
Nata líquida	1,000 kg
Huevo	0,600 kg
MELLA PETISÚ	0,120 kg
<u>Sal, pimentón, pimienta, etc.</u>	<u>C/S</u>
Total	3,220 kg

### Topping

IREKS-TOPPING

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea (amasado corto).
- Temperatura de la masa: máx. 23 – 24 °C.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar 10 minutos entre pliegues.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y cortar tiras de 25 x 50 cm.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior, enrollar formando una barra, humedecer y rebozar con IREKS-TOPPING.
- Colocar en bandejas acanaladas y dejar enfriar en congelador (sin llegar a congelar).
- Cortar medallones de 1 cm de grosor. En este punto, se puede proceder a congelar las piezas o procesarlas para su cocción.
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y fermentar durante 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Espolvorear con queso Emmental rallado (opcional) y cocer a 210 °C (con vapor) durante unos 20 minutos.





## Snacks

### con REX-CUATRO-GRANOS, FRISCH UND FROSTIG y MELLA PETISÚ

#### Masa

Harina de trigo de media fuerza	7,000 kg
REX-CUATRO-GRANOS	3,000 kg
FRISCH UND FROSTIG	0,120 kg
Sal	0,070 kg
Levadura	0,300 kg
Agua (aprox.)	6,200 kg
<b>Total</b>	<b>16,690 kg</b>

Margarina para pliegues: 0,250 kg por kg de masa.

#### Relleno

Queso Emmental rallado	1,500 kg
Nata líquida	1,000 kg
Huevo	0,600 kg
MELLA PETISÚ	0,120 kg
Sal, pimentón, pimienta, etc.	C/S
<b>Total</b>	<b>3,220 kg</b>

#### Topping

Sésamo blanco  
Semillas de amapola

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 22 – 23 °C.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar 10 minutos entre pliegues.
- Laminar una “manta” de 3 mm de grosor y 10 cm de ancho, extender una capa fina de relleno sobre la mitad de la pieza y espolvorear con queso Emmental rallado.
- Tapar con la otra mitad, humedecer y rebozar con sésamo blanco la parte superior y con semillas de amapola la parte inferior.
- Cortar tiras de 2 cm de ancho y 10 cm de largo, enrollar formando una “trenza” y colocar en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante unos 30 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 230 °C (con vapor) durante 12 – 15 minutos.



## Panecillos de malta crujientes con CRAFT-MALZ y PERFORMANCE PLUS

### Escaldado de sémola de trigo duro

Sémola de trigo duro	1,000 kg
Agua (hirviendo)	4,000 kg
<b>Total</b>	<b>5,000 kg</b>

- Mezclar los ingredientes 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Dejar reposar en nevera hasta el día siguiente.

### Masa

Escaldado de sémola de trigo duro	5,000 kg
Harina de trigo	9,000 kg
CRAFT-MALZ	1,500 kg
PERFORMANCE PLUS	0,050 kg
Aceite de oliva	0,100 kg
Sal	0,260 kg
Levadura	0,300 kg
Agua (aprox.)	3,500 kg
<b>Total</b>	<b>19,710 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes a velocidad lenta hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Dividir y bolear pastones de 2,400 kg (para divisoras de 30 piezas x 0,080 kg).
- Fermentar boca abajo durante 45 – 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Girar y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante 20 – 22 minutos. Abrir el tiro 5 minutos antes de finalizar la cocción.



6% malta (harina de malta de cebada, harina de malta caramelizada de espelta, harina de malta de centeno tostada, harina de malta de trigo y malta de espelta triturada) calculado sobre el elaborado final.

