

---

# RECETARIO

## BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

---

**BRIOCHE-MIX**  
**GLUTEN-FREE**





## **BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE:**

### **Selección de recetas**

- 1/ **Brioche sin gluten**  
con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE
- 2/ **Pan dulce sin gluten**  
con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE
- 3/ **Pan dulce con pasas sin gluten**  
con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE
- 4/ **Panecillos con pasas sin gluten**  
con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE
- 5/ **Cake con cerezas y crumble sin gluten**  
con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE
- 7/ **Gofres al estilo belga sin gluten**  
con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE
- 8/ **Semla sin gluten**  
con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE
- 9/ **Roscón de Reyes sin gluten**  
con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

## Brioche sin gluten con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	10,000 kg
Mantequilla	2,000 kg
Azúcar	2,000 kg
Huevo	2,000 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,700 kg
Agua	4,500 kg
<b>Total</b>	<b>21,400 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,400 kg.
- Colocar las piezas en moldes.
- Fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 80% H.R.
- Cocer a 190 °C (con vapor) durante 50 – 60 minutos.





## Pan dulce sin gluten con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	10,000 kg
Mantequilla	2,000 kg
Azúcar	2,000 kg
Huevo	1,500 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,700 kg
Agua (aprox.)	4,500 kg
<b>Total</b>	<b>20,900 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes durante 5 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 22 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg.
- Formar las piezas y colocarlas en moldes.
- Fermentar durante 45 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 80% H.R.
- Cocer de entrada a 200 °C (con vapor), bajando a 180 °C durante unos 45 minutos.



## Pan dulce con pasas sin gluten con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Mantequilla	0,200 kg
Azúcar	0,200 kg
Huevo	0,200 kg
Sal	0,020 kg
Levadura	0,070 kg
Agua	0,450 kg
<b>Pasas</b>	<b>0,300 kg</b>
<b>Total</b>	<b>2,440 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto las pasas) durante 5 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir las pasas al final del amasado.
- Temperatura de la masa: 22 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg.
- Formar las piezas y colocarlas en moldes.
- Fermentar durante 45 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 80% H.R.
- Cocer de entrada a 200 °C (con vapor), bajando a 180 °C durante unos 45 minutos.



## Panecillos con pasas sin gluten con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Mantequilla	0,200 kg
Azúcar	0,200 kg
Huevo	0,200 kg
Sal	0,020 kg
Levadura	0,070 kg
Agua	0,450 kg
<b>Pasas</b>	<b>0,300 kg</b>
<b>Total</b>	<b>2,440 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto las pasas) hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir las pasas al final del amasado.
- Temperatura de la masa: 22 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,200 kg, bolear y dejar reposar 15 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,065 kg) sin bolear.
- Fermentar durante 45 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 80% H.R.
- Cocer de entrada a 200 °C (con vapor), bajando a 180 °C durante 16 – 18 minutos.





## Cake con cerezas y crumble sin gluten con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

### Masa

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Mantequilla	0,200 kg
Azúcar	0,150 kg
Huevo	0,150 kg
Sal	0,020 kg
Levadura	0,070 kg
Agua	0,450 kg
<b>Total</b>	<b>2,040 kg</b>

Cerezas	2,000 kg
---------	----------

### Crumble

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	0,500 kg
Mantequilla	0,250 kg
Azúcar	0,250 kg
<b>Total</b>	<b>1,000 kg</b>

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



Gluten  
FREE

RECETAS

IREKS

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes 2 minutos a velocidad lenta y 6 minutos a velocidad rápida hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 22 °C.
- Reposo en bloque: 5 minutos.
- Dividir la masa en dos pastones de 1,000 kg y bolear.
- Laminar dos “mantas” de 6 mm de grosor y colocarlas en dos bandejas de 60 x 20 cm con papel de horno. A continuación, colocar las cerezas encima y espolvorear con el crumble.
- Fermentar durante 45 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 80% H.R.
- Cocer a 200 °C durante 35 – 40 minutos.







## Gofres al estilo belga sin gluten con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	10,000 kg
Mantequilla	2,000 kg
Azúcar	1,500 kg
Huevo	1,500 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,700 kg
Agua	5,000 kg
<u>Azúcar perlado n.º 4</u>	<u>2,500 kg</u>
Total	23,400 kg

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto el azúcar perlado) 5 minutos a velocidad lenta y 2 minutos a velocidad rápida hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir el azúcar perlado al final de la mezcla.
- Cocer en la gofrera porciones de 0,060 kg a aprox. 210 °C durante unos 3 minutos o hasta que las piezas adquieran un tono dorado.



## Semla sin gluten con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	10,000 kg
Huevo	2,000 kg
Azúcar	1,800 kg
Margarina	1,800 kg
Cardamomo	0,065 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,700 kg
Agua	4,500 kg
<b>Total</b>	<b>21,065 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes 5 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad rápida hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,070 kg.
- Colocar las piezas en bandejas y fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 80% H.R.
- Cocer de entrada a 210 °C (con vapor), bajando a 180 °C durante unos 16 minutos.





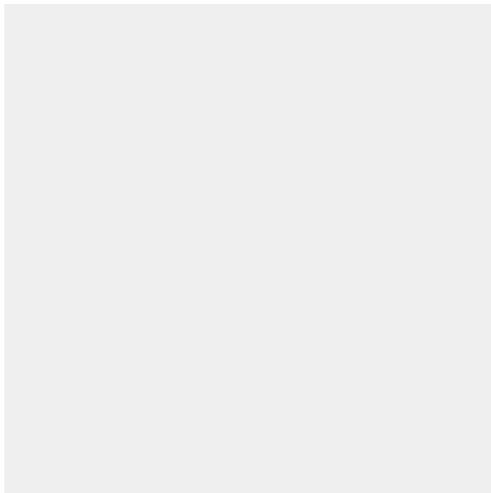
## Roscón de Reyes sin gluten con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	10,000 kg
Huevo	2,000 kg
Mantequilla (pomada)	2,000 kg
Azúcar glas	2,500 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,700 kg
Agua	4,500 kg
<b>Total</b>	<b>21,900 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,500 kg.
- Formar los roscones.
- Fermentar durante 90 – 120 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 100% H.R. o hasta doblar el volumen.
- Pintar con huevo, decorar al gusto y espolvorear con azúcar bolado o azúcar en grano ligeramente remojado.
- Cocer a 180 °C durante unos 15 minutos y dejar enfriar.





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](mailto:info@ireks-iberica.com) | [www.ireks-iberica.com](http://www.ireks-iberica.com)