

---

# 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.





## Doughnuts sin gluten

### con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE y AROMA VAINILLA EUROPA

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	5,000 kg
Azúcar	0,900 kg
Huevo	0,700 kg
Mantequilla/Margarina	0,500 kg
AROMA VAINILLA EUROPA	0,030 kg
Sal	0,090 kg
Levadura	0,350 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>2,250 kg</u>
Total	9,820 kg

#### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Laminar una "manta" de 1 cm de grosor, troquelar piezas con un cortapastas redondo (aprox. 0,090 kg) y hacer un agujero en el centro.
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y fermentar durante unos 90 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 80% H.R.
- Freír en aceite o grasa vegetal a 170 °C durante unos 2 minutos por cada lado y dejar escurrir el exceso de aceite sobre un papel absorbente.





## Kulitsch 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
Limón, vainilla, ron	C/S
Sal	0,200 kg
Levadura	0,700 kg
Agua (aprox.)	4,500 kg
Pasas sultanas (maceradas en brandy)	1,500 kg
Granillo de almendra	0,500 kg
<b>Total</b>	<b>22,900 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto las pasas sultanas y el granillo de almendra) durante 5 minutos hasta conseguir una masa homogénea. Añadir las pasas sultanas y el granillo de almendra al final del amasado.
- Temperatura de la masa: 22 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,400 kg.
- Colocar las piezas en moldes redondos de unos 14 cm de diámetro y fermentar durante unos 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 y dejar enfriar.
- Pintar con NAPPAGE NEUTRO, glasear con fondant y decorar con las iniciales XB (Khristos Voskryesye – Cristo ha resucitado).





# Stollen sin gluten

## con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE y CHRISTSTOLLEN

### Mezcla de frutas

Pasas sultanas	8,000 kg
ZITRONAT/ORANGEAT	4,000 kg
Granillo de almendra tostado	2,000 kg
Ron	1,500 kg
<b>Total</b>	<b>15,500 kg</b>

- Mezclar los ingredientes y dejar macerar hasta el día siguiente.

### Masa

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	10,000 kg
Mantequilla	4,000 kg
Azúcar	1,500 kg
Huevo	0,750 kg
Mazapán en pasta	0,750 kg
CHRISTSTOLLEN	0,150 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,800 kg
Agua	4,500 kg
<b>Mezcla de frutas</b>	<b>15,500 kg</b>
<b>Total</b>	<b>38,150 kg</b>



Gluten  
FREE

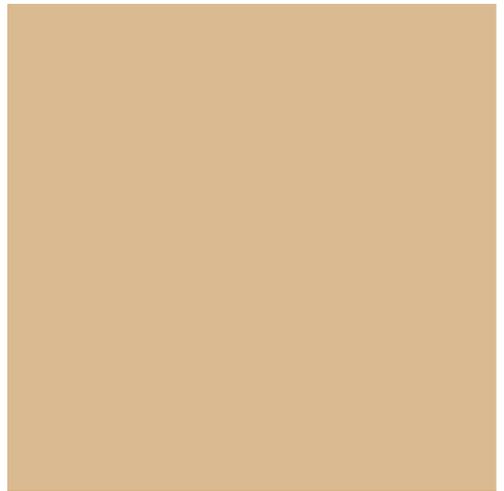
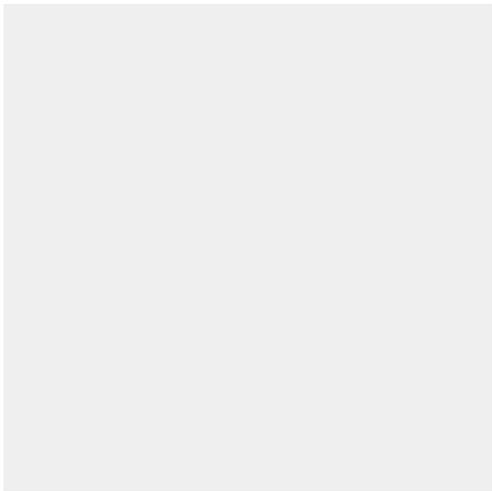
RECETAS

IREKS

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto la mezcla de frutas) 5 minutos a velocidad lenta y 2 minutos a velocidad rápida hasta conseguir una masa homogénea. Añadir la mezcla de frutas al final del amasado y mezclar.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,700 kg.
- Formar, extender y alisar las piezas en moldes para Stollen. Si no se disponen de moldes, formar "barrotos" cortos y marcar con un palo.
- Fermentar durante 90 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 80% H.R.
- Cocer a 190 °C durante 50 – 60 minutos.
- Al salir del horno, pintar los Stollen con mantequilla clarificada (previamente hervida unos minutos para eliminar el agua), rebozar con azúcar avainillado y dejar enfriar.
- Una vez fríos, espolvorear con azúcar en polvo antihumedad.





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)