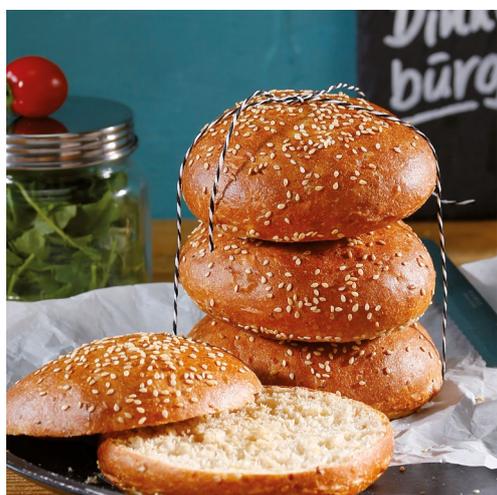

RECETARIO HAMBURGUESAS



Pan de hamburguesa con IREKS TOAST PLUS 10%

Harina de trigo de fuerza	9,000 kg
IREKS TOAST PLUS 10%	1,000 kg
Aceite vegetal	0,500 kg
Azúcar	0,400 kg
Levadura	0,700 kg
Agua (aprox.)	5,000 kg
Total	16,600 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Dividir la masa en pastones de 1,800 kg, bolear y dejar reposar 10 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,060 kg) y bolear.
- Colocar las piezas en bandejas troqueladas (engrasadas) para hamburguesas.
- Fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 240 – 250 °C durante unos 8 minutos.



Pan de hamburguesa con MELLA-HT-SUPERSOFT

Harina de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Aceite vegetal	0,600 kg
Azúcar	0,600 kg
Levadura	0,600 kg
Agua	6,000 kg
Total	19,800 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 27 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,100 kg, bolear y dejar reposar unos 10 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,070 kg), bolear y dejar reposar unos 15 minutos.
- Colocar las piezas en bandejas troqueladas (engrasadas) para hamburguesas.
- Fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Cocer a 250 °C durante 8 – 10 minutos.



Pan de hamburguesa con MELLA-HT-SUPERSOFT

Harina de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Margarina	1,000 kg
Huevo	1,000 kg
Azúcar	0,500 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
Levadura	0,900 kg
Agua	3,800 kg
Total	19,600 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 26 °C.
- Reposo en bloque: aprox. 10 minutos.
- Dividir la masa en pastones y dejar reposar unos 5 – 10 minutos:
 - Mini hamburguesas: 1,050 kg
 - Hamburguesas: 1,800 kg
 - Hamburguesas XXL: 3,000 kg
- Dividir los pastones, bolear y dejar reposar unos 2 minutos.
- Estirar las piezas hasta que tengan un grosor de 6 mm y colocarlas en bandejas troqueladas (engrasadas) para hamburguesas.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Humedecer la superficie y decorar con sésamo.
- Cocer de entrada a 250 °C (con poco vapor), bajando a 220 °C, durante 10 – 14 minutos, dependiendo del tamaño de las piezas.



Pan de hamburguesa con REX ESPELTA MALTA

Harina de espelta	5,000 kg
REX ESPELTA MALTA	5,000 kg
Aceite vegetal	0,700 kg
Azúcar	0,250 kg
Leche entera en polvo	0,100 kg
Sal	0,100 kg
Levadura	0,500 kg
Agua (aprox.)	5,000 kg
Total	16,650 kg

Topping

Sésamo

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: aprox. 26 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,000 kg y dejar reposar 10 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,065 kg), bolear y dejar reposar unos minutos.
- Colocar las piezas en bandejas troqueladas (engrasadas) para hamburguesas.
- Fermentar durante 90 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Una vez fermentadas, humedecer la superficie de las piezas y espolvorear con sésamo.
- Cocer de entrada a 250 °C (con poco vapor), bajando a 220 °C durante 9 – 12 minutos.



Hamburguesas a la malta

con MELLA-HT-SUPERSOFT, REX RUSTICO y MALTA BACKEXTRAKT

Harina de trigo	8,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,600 kg
REX RUSTICO	1,200 kg
Aceite vegetal	0,600 kg
Levadura	0,500 kg
Agua (aprox.)	5,000 kg
Total	16,900 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Dividir la masa en pastones de 1,800 kg, bolear y dejar reposar unos 10 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,060 kg), bolear y dejar reposar unos 15 minutos.
- Laminar las piezas con 6 mm de grosor y colocarlas en bandejas, humedecer ligeramente y espolvorear con un poco de comino negro.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Una vez fermentadas, dejar reposar las piezas unos minutos a temperatura ambiente para que la superficie se seque ligeramente.
- Cocer a 260 °C (con poco vapor) durante 10 – 12 minutos.

Salsa barbacoa malteada

Almidón de maíz o arroz	0,050 kg
Chili (aprox.)	0,005 kg
Pimentón ahumado	0,010 kg
Sal (aprox.)	0,005 kg
Puré de tomate	1,000 kg
MALTA BACKEXTRAKT	0,100 kg
Total	1,170 kg

- Mezclar el almidón con las especias en seco. A continuación, triturar con el puré de tomate y MALTA BACKEXTRAKT hasta conseguir una mezcla homogénea.



Sugerencia de presentación: cortar el pan de hamburguesa por la mitad, tostar ligeramente ambos lados de la superficie cortada y untar la parte inferior con la salsa barbacoa malteada. Añadir la hamburguesa e ingredientes al gusto (lechuga, queso, beicon, rodajas de tomate, etc.). Volver a aplicar la salsa barbacoa malteada como topping, cubrir con la otra parte del pan y fijar con un pincho de madera.

Mini hamburguesas con REX MILANO e IREKS SOFTY PLUS

Harina de trigo de media fuerza	7,500 kg
REX MILANO	2,500 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Aceite vegetal	0,300 kg
Sal	0,100 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	5,800 kg
Total	16,550 kg

Topping

Sésamo

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Dividir la masa en pastones de 1,500 kg, bolear y dejar reposar 20 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,050 kg), bolear, humedecer y rebozar con sésamo.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 250 °C (con poco vapor) durante 10 – 12 minutos.



Mini panini burgers con REX DURUM

Harina de trigo	8,000 kg
Sémola de trigo duro	1,000 kg
REX DURUM	1,000 kg
Pimienta negra	0,040 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,300 kg
Agua (aprox. a 30 °C)	9,000 kg
Total	19,540 kg

Topping

Sésamo

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta durante 10 minutos.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos.
- Volver a mezclar a velocidad lenta durante 2 minutos para desgasificar.
- Con una manga pastelera, escudillar 0,065 kg de masa por pieza en bandejas troqueladas para hamburguesas.
- Fermentar durante 45 – 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Una vez fermentadas, humedecer la superficie de las piezas y espolvorear con sésamo.
- Cocer de entrada a 260 °C (con poco vapor), bajando a 220 °C durante 25 minutos.

Recomendación: una vez cocidos y fríos, estos panecillos pueden almacenarse perfectamente en el congelador.

Sugerencia de presentación: colocar rodajas de tomate y mozzarella, decorar con una hoja de albahaca y, a continuación, tostar durante unos minutos en un grill de contacto hasta que el queso se funda.



Pan de hamburguesa con ajo de oso y chili con IREKS BAGUETTE

Masa

Harina de trigo de fuerza	9,000 kg
IREKS BAGUETTE	1,000 kg
Aceite vegetal	0,700 kg
Leche en polvo	0,200 kg
Azúcar	0,200 kg
Levadura	0,500 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>5,900 kg</u>
Total	17,500 kg

Relleno

Ajo de oso en aceite	1,500 kg
Harina de trigo	0,200 kg
<u>Copos de chili</u>	<u>0,035 kg</u>
Total	1,735 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica. Añadir el relleno y mezclar durante 1 minuto.
- Temperatura de la masa: aprox. 25 – 26 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,100 kg y dejar reposar 10 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,070 kg), bolear y dejar reposar 10 minutos.
- Con la laminadora, aplanar las piezas con 6 cm de grosor y colocarlas en bandejas de 60 x 20 cm engrasadas, humedecer la superficie y espolvorear con el topping deseado.
- Fermentar durante 75 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 90% H.R.
- Cocer a 230 °C (con poco vapor) durante 18 minutos.



Pan de hamburguesa con cereales con REX KORN e IREKS SOFTY PLUS

Harina de trigo de media fuerza	5,000 kg
REX KORN	5,000 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Levadura	0,250 kg
Agua	5,400 kg
Total	15,800 kg

Topping

Sésamo blanco

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Dividir la masa en pastones de 1,500 kg, bolear y dejar reposar 20 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,050 kg) y bolear.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Una vez fermentadas, humedecer la superficie de las piezas y espolvorear con sésamo blanco.
- Cocer a 250 °C (con poco vapor) durante 10 – 12 minutos.



Pan de hamburguesa con cerveza con MELLA-HT-SUPERSOFT y MALTA BACKEXTRAKT

Harina de trigo	8,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
MALTA BACKEXTRAKT	0,100 kg
Azúcar invertido	0,400 kg
Aceite de girasol	0,300 kg
Levadura	0,240 kg
Cerveza negra (máx. 5% vol.)	4,000 kg
Total	15,040 kg

Topping

Sésamo blanco y semillas de amapola (1·1)

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,400 kg y bolear.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,080 kg), bolear, humedecer y rebozar con el topping (opcional).
- Formar las piezas en el formato deseado.
- Fermentar durante unos 90 minutos en cámara de fermentación a 35 °C y 85% H.R.
- Cocer a 240 °C (sin vapor) durante 7 – 8 minutos.



Pan de hamburguesa con chía con REX CHÍA e IREKS SOFTY PLUS

Harina de trigo de media fuerza	5,000 kg
REX CHÍA	5,000 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Levadura	0,250 kg
Agua	5,700 kg
Total	16,100 kg

Topping

Sésamo blanco

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Dividir la masa en pastones de 1,500 kg, bolear y dejar reposar 20 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,050 kg) y bolear.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Una vez fermentadas, humedecer la superficie de las piezas y espolvorear con sésamo blanco.
- Cocer a 250 °C (con poco vapor) durante 10 – 12 minutos.



Pan de hamburguesa crujiente con CRAFT-MALZ y CIAPLUS

Escaldado de sémola de trigo duro

Sémola de trigo duro	1,000 kg
Agua (hirviendo)	3,000 kg
Total	4,000 kg

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

Masa

Harina de trigo de fuerza	9,000 kg
Escaldado de sémola de trigo duro	4,000 kg
CRAFT-MALZ	0,800 kg
CIAPLUS	0,300 kg
Aceite de oliva	0,400 kg
Sal	0,220 kg
Levadura	0,250 kg
Agua	7,750 kg
Total	22,720 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 40 minutos.
- Laminar una "manta" de 20 mm de grosor, rebozar abundantemente con sémola y cortar piezas de 0,080 kg con un cortante del diámetro deseado.
- Colocar las piezas en bandejas troqueladas (engrasadas) para hamburguesas.
- Fermentar durante 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Una vez fermentadas, humedecer la superficie de las piezas y decorar (opcional).
- Cocer a 260 °C (con vapor) durante 13 minutos.



Pan de hamburguesa con curry con IREKS SOFTY PLUS y MALZPERLE PLUS

Harina de trigo	6,000 kg
REX MILANO	2,500 kg
Sémola de trigo duro	1,500 kg
Aceite vegetal	1,000 kg
Azúcar	0,250 kg
MALZPERLE PLUS	0,150 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Curry en polvo	0,080 kg
Sal	0,120 kg
Levadura	0,300 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>5,000 kg</u>
Total	17,050 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 26 °C.
- Reposo en bloque: aprox. 10 minutos.
- Dividir la masa en pastones y dejar reposar unos 5 – 10 minutos:
 - Mini hamburguesas: 1,050 kg
 - Hamburguesas: 1,800 kg
 - Hamburguesas XXL: 3,000 kg
- Dividir los pastones, bolear y dejar reposar unos 2 minutos.
- Laminar las piezas hasta que tengan un grosor de 6 mm, humedecer la superficie y espolvorear con especias.
- Colocar las piezas en bandejas troqueladas (engrasadas) para hamburguesas.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 250 °C (con poco vapor), bajando a 220 °C durante 10 – 14 minutos dependiendo del tamaño de las piezas.



Pan de hamburguesa de maíz con IREKS MAÍZ y MALZPERLE PLUS

Harina de trigo	6,000 kg
IREKS MAÍZ	4,000 kg
Aceite vegetal	1,000 kg
Azúcar	0,200 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
MALZPERLE PLUS	0,100 kg
Sal	0,120 kg
Levadura	0,400 kg
<u>Agua</u>	<u>5,800 kg</u>
Total	17,770 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque: aprox. 10 minutos.
- Dividir la masa en pastones de 1,800 kg y dejar reposar unos 15 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,060 kg), bolear y dejar reposar unos minutos.
- Laminar las piezas hasta que tengan un grosor de 6 mm y colocarlas en bandejas troqueladas (engrasadas) para hamburguesas.
- Fermentar durante 90 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Humedecer la superficie y decorar con sésamo.
- Cocer a 220 °C (con poco vapor) durante unos 14 minutos.



Pan de hamburguesa de trigo sarraceno (22%)* con REX SARRACENO y MALZPERLE PLUS

Harina de trigo	6,400 kg
REX SARRACENO	3,600 kg
Mantequilla/margarina	0,700 kg
Azúcar	0,500 kg
MALZPERLE PLUS	0,350 kg
Leche entera en polvo	0,250 kg
Sal	0,050 kg
Levadura	0,500 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>5,600 kg</u>
Total	17,950 kg

* Calculado sobre el total de la harina

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 26 °C.
- Reposo en bloque: aprox. 10 minutos.
- Dividir la masa en pastones y dejar reposar unos 5 – 10 minutos:
 - Mini hamburguesas: 1,050 kg
 - Hamburguesas: 1,800 kg
 - Hamburguesas XXL: 3,000 kg
- Dividir los pastones, bolear y dejar reposar unos 2 minutos.
- Laminar las piezas hasta que tengan un grosor de 6 mm y colocarlas en bandejas troqueladas (engrasadas) para hamburguesas.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Humedecer la superficie y decorar con REX SARRACENO.
- Cocer de entrada a 250 °C (con poco vapor), bajando a 220 °C durante 10 – 14 minutos dependiendo del tamaño de las piezas.



Pan de hamburguesa malteado con MELLA-HT-SUPERSOFT, IREKS ARTISANO y MALTA PANIMALTIN

Harina de trigo	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,000 kg
IREKS ARTISANO	1,000 kg
Margarina	1,000 kg
Huevo	1,000 kg
Azúcar	0,400 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
MALTA PANIMALTIN	0,150 kg
Levadura	0,900 kg
Agua	3,800 kg
Total	19,650 kg

Topping

Semillas de girasol, copos de avena y linaza (1·1·1)

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 26 °C.
- Reposo en bloque: aprox. 10 minutos.
- Dividir la masa en pastones y dejar reposar unos 5 – 10 minutos:
 - Mini hamburguesas: 1,050 kg
 - Hamburguesas: 1,800 kg
 - Hamburguesas XXL: 3,000 kg
- Dividir los pastones, bolear y dejar reposar unos 2 minutos.
- Laminar las piezas hasta que tengan un grosor de 6 mm, humedecer la superficie y espolvorear con el topping.
- Colocar las piezas en bandejas troqueladas (engrasadas) para hamburguesas.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 250 °C (con poco vapor), bajando a 220 °C, durante 10 – 14 minutos, dependiendo del tamaño de las piezas.



Pan de hamburguesa rústico con IREKS ARTISANO e IREKS TOAST PLUS 10%

Harina de trigo de fuerza	8,000 kg
IREKS ARTISANO	1,000 kg
IREKS TOAST PLUS 10%	1,000 kg
Aceite vegetal	0,500 kg
Azúcar	0,400 kg
Levadura	0,700 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>5,000 kg</u>
Total	16,600 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,100 kg, bolear y dejar reposar unos 10 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,070 kg), bolear, humedecer y rebozar con sésamo o harina.
- Colocar las piezas en bandejas troqueladas (engrasadas) para hamburguesas.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 240 °C (sin vapor) durante 8 – 10 minutos.



Pan de hamburguesa tipo brioche con MELLA BRIOCHE

Harina de trigo	5,000 kg
MELLA BRIOCHE	5,000 kg
Azúcar	0,500 kg
Mantequilla	0,500 kg
Sal	0,100 kg
Levadura	0,600 kg
Agua	4,000 kg
Total	15,700 kg

Topping

Sésamo blanco

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 27 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,100 kg, bolear y dejar reposar 10 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,070 kg) y bolear.
- Colocar las piezas en bandejas troqueladas (engrasadas) para hamburguesas.
- Una vez fermentadas, humedecer la superficie de las piezas con agua o huevo y espolvorear con sésamo blanco.
- Fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 80% H.R.
- Cocer a 250 °C durante 8 – 10 minutos.



