RECETARIO

IREKS

MAÍZ

IREKS

Hogaza
con IREKS MAÍZ

Harina de trigo	3,000 kg
IREKS MAÍZ	7,000 kg
Aceite de oliva	0,500 kg
Sal	0,060 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	5,600 kg
Total	16,360 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,600 kg.
- Formar las piezas con abundante harina de maíz y colocar con el cierre hacia abajo en bannetons previamente enharinados.
- Fermentar durante 80 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Girar y cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 45 minutos.

Pan
con IREKS MAÍZ y PREBACK

Harina de trigo de media fuerza	2,000 kg
IREKS MAÍZ	8,000 kg
PREBACK	0,100 kg
Sal	0,040 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	5,600 kg
Total	15,940 kg

Topping (por pieza)

Sémola de maíz amarillo o maíz extrusionado	0,006 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,500 kg.
- Reposo tras bolear unos 15 minutos.
- Formar las piezas, humedecer y rebozar con sémola de maíz amarillo o maíz extrusionado.
- Fermentar durante unos 70 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cortar y cocer de entrada a 220 – 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 50 – 55 minutos.

bajo contenido de grasa

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
100 g de pan contienen de media:

Valor energético: 1094 kJ (259 kcal)	
Grasas:	1,9 g
de las cuales saturadas:	0,9 g
Hidratos de carbono:	51,4 g
de los cuales azúcares:	2,1 g
Fibra alimentaria:	2,6 g
Proteínas:	7,6 g
Sal:	1,3 g

Pan
con IREKS MAÍZ e IDEAL

Harina de trigo	5,000 kg
IREKS MAÍZ	5,000 kg
IDEAL	0,020 kg
Pimientos asados al fuego (frescos o de lata)	2,000 kg
Albahaca	0,200 kg
Sal	0,100 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	6,000 kg
Total	18,520 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Dividir y bolear piezas de aprox. 0,450 kg.
- Formar las piezas en forma de “chusco”.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Cocer a 220 – 230 °C (con vapor) durante 40 – 45 minutos.

Pan de maíz (15%) y centeno (20%)
con IREKS MAÍZ y REX BAVAROIS

Harina de trigo de media fuerza	4,000 kg
IREKS MAÍZ	4,000 kg
REX BAVAROIS	2,000 kg
Sal	0,040 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	6,000 kg
Total	16,240 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes más tiempo en velocidad lenta que en rápida hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 26 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos.
- Dividir piezas de 0,600 kg u 0,800 kg.
- Formar piezas redondas, enharinar y colocar con el cierre hacia abajo en lonas.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Girar y cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 45 minutos (según el tamaño de la pieza).

Caracolas saladas
con IREKS MAÍZ, IDEAL y MELLA PETISÚ

Masa

Harina de trigo de media fuerza	3,500 kg
IREKS MAÍZ	1,500 kg
IDEAL	0,025 kg
Margarina	0,075 kg
Sal	0,070 kg
Levadura	0,150 kg
Agua	2,700 kg
Total	8,020 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
Sal, curry, pimentón, pimienta, etc.	C/S
Total	1,610 kg

Topping

Semillas de amapola

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar 10 minutos entre pliegues.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y 25 cm de ancho.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior, enrollar formando una barra de unos 5 cm de grosor, humedecer y rebozar con semillas de amapola.
- 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.
- Cocer a 210 °C durante unos 20 minutos.

Crispies de maíz
con IREKS MAÍZ e IDEAL FROST

Harina de trigo	2,000 kg
IREKS MAÍZ	3,000 kg
IDEAL FROST	0,075 kg
Sal	0,040 kg
Levadura	0,250 kg
Agua (aprox.)	2,800 kg
Total	8,165 kg

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

Corn flakes	C/S
Chili en polvo	C/S
Pimentón picante	C/S

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Dar tres pliegues sencillos. Sobre cada pliegue esparcir uniformemente los corn flakes y, opcionalmente, el chili en polvo o el pimentón picante. Tras el último pliegue, dejar reposar la masa en la nevera 15 minutos.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor, humedecer y rebozar con corn flakes y queso Emmental rallado.
- Cortar triángulos pequeños (tamaño snack) y congelar.
- Descongelar y fermentar hasta que las piezas doblen su grosor.
- Cocer de entrada a 240 °C, bajando a 200 °C durante unos 15 minutos. Abrir el tiro a media cocción.

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 | www.ireks-iberica.com

Focaccia
con IREKS MAÍZ e IDEAL

Masa

Harina de trigo	2,000 kg
IREKS MAÍZ	8,000 kg
IDEAL	0,040 kg
Sal	0,040 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	5,200 kg
Total	15,480 kg

Emulsión agua – aceite

Aceite de oliva	0,250 kg
Sal	0,035 kg
Agua	0,250 kg
Total	0,535 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Dividir piezas de 0,800 kg y estirarlas en bandejas de 60 x 20 cm engrasadas.
- Fermentar durante unos 80 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 hierbas aromáticas o al gusto.
- Cocer a 240 °C (con vapor) durante unos 20 minutos.

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 | www.ireks-iberica.com

Grisines
con IREKS MAÍZ y MALTA BATRO

Harina de trigo de media fuerza	2,500 kg
IREKS MAÍZ	2,500 kg
MALTA BATRO	0,100 kg
Aceite de oliva	0,200 kg
Sal	0,050 kg
Levadura	0,040 kg
Agua (aprox.)	3,400 kg
Total	8,790 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos.
- Dividir piezas de 0,100 kg.
- Formar tiras alargadas, cortar cada tira en cuatro porciones y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante 30 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 230 °C (sin vapor), bajando a 210 °C durante 15 – 20 minutos con el tiro abierto.

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 | www.ireks-iberica.com

Queque de millo
con IREKS MAÍZ

Azúcar	1,000 kg	
Huevo (a temperatura ambiente)	0,900 kg	
IREKS MAÍZ	0,800 kg	Mezclar
MELLA TRIEB	0,025 kg	
Aceite de girasol	0,600 kg	
Total	3,325 kg	

Proceso de elaboración

- Mezclar el azúcar y el huevo en batidora con varillas a velocidad rápida hasta montar (8 – 10 minutos).
- Reducir la velocidad y añadir la mezcla de IREKS MAÍZ y MELLA TRIEB.
- Aumentar de nuevo a velocidad rápida, añadir el aceite y mezclar durante 6 – 7 minutos.
- Rellenar candideras y espolvorear con azúcar glas.
- Hornear a 180 °C durante 30 – 35 minutos (según el peso de la pieza).

Cookies
con IREKS MAÍZ y TRISAN

Harina de trigo floja	0,750 kg
IREKS MAÍZ	0,250 kg
Mantequilla (blanda)	0,500 kg
Azúcar	0,400 kg
Huevo	0,150 kg
TRISAN	0,020 kg
MELLA TRIEB	0,020 kg
Total	2,090 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala o gancho durante 2 – 3 minutos.
- Reposo en congelador: 30 minutos.
- Laminar una “manta” de 6 mm de grosor, cortar piezas rectangulares del tamaño deseado con un cortapizzas y colocarlas en bandejas.
- Pintar con huevo y decorar con sémola de maíz o azúcar perlado (opcional).
- Cocer a 180 °C durante unos 15 minutos.

IREKS

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 | www.ireks-iberica.com