
RECETARIO

IREKS SOFTY PLUS

IREKS
SOFTY
Plus



Pan de molde con IREKS SOFTY PLUS

Harina de trigo de fuerza	10,000 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Azúcar	0,400 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
Sal	0,180 kg
Levadura	0,400 kg
Agua	5,500 kg
Total	17,030 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,650 kg.
- Formar piezas alargadas y colocarlas en moldes estándar de 30 x 10 x 10 cm.
- Fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Tapar y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 230 °C durante 35 – 40 minutos.
- Dejar enfriar unas 2 horas, cortar y envasar.



Pan de molde

con REX-CUATRO-GRANOS e IREKS SOFTY PLUS

Harina de trigo de fuerza	5,000 kg
REX-CUATRO-GRANOS	5,000 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Aceite de oliva	0,300 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	5,700 kg
Total	16,350 kg

Topping (por pieza)

IREKS-TOPPING	0,009 kg
---------------	----------

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 27 – 28 °C.
- Reposo en bloque: 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg.
- Reposo tras bolear unos 15 minutos.
- Formar piezas ligeramente alargadas (10 – 12 cm de longitud), humedecer y rebozar con IREKS-TOPPING.
- Colocar dos piezas en un molde estándar de 30 x 10 x 10 cm.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Hacer un corte longitudinal y cocer a 220 °C (con vapor) durante unos 40 minutos.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de pan contienen de media:

Valor energético:	1233 kJ (293 kcal)
Grasas:	7,7 g
de las cuales saturadas:	1,4 g
Hidratos de carbono:	44,2 g
de los cuales azúcares:	2,4 g
Fibra alimentaria:	5,0 g
Proteínas:	9,0 g
Sal:	1,3 g

Pan de molde

con REX SOJA e IREKS SOFTY PLUS

Harina de trigo	7,000 kg
REX SOJA	3,000 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Aceite de oliva	0,200 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	6,000 kg
Total	16,550 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 0,500 kg.
- Formar piezas cortas y anchas, rebozar con harina de trigo y colocarlas en moldes de 20 x 10 x 10 cm.
- Fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Cortar con unas tijeras o hacer un corte longitudinal profundo.
- Cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 40 minutos.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de pan contienen de media:

Valor energético:	1094 kJ (259 kcal)
Grasas:	4,3 g
de las cuales saturadas:	1,3 g
Hidratos de carbono:	43,0 g
de los cuales azúcares:	2,3 g
Fibra alimentaria:	3,9 g
Proteínas:	9,9 g
Sal:	1,2 g

Pan de molde 100% de espelta con REX ESPELTA MALTA e IREKS SOFTY PLUS

REX ESPELTA MALTA	10,000 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Aceite de oliva	0,200 kg
Levadura	0,400 kg
Agua	6.200 kg
Total	16,950 kg

Topping (por pieza)

IREKS-TOPPING	0,025 kg
---------------	----------

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: 27 – 28 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg.
- Reposo tras bolear unos 15 minutos.
- Formar piezas ligeramente alargadas (10 – 12 cm de longitud), humedecer y rebozar con IREKS-TOPPING.
- Colocar dos piezas en un molde estándar de 30 x 10 x 10 cm.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Hacer un corte longitudinal y cocer a 210 – 220 °C durante unos 40 minutos.
- Dejar enfriar unas 2 horas, cortar y envasar.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de pan contienen de media:

Valor energético:	1174 kJ (279 kcal)
Grasas:	7,7 g
de las cuales saturadas:	1,9 g
Hidratos de carbono:	37,0 g
de los cuales azúcares:	2,4 g
Fibra alimentaria:	4,4 g
Proteínas:	13,2 g
Sal:	1,4 g

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.



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.



