
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 molde de avena (22%) con harina integral de avena (15%) con REX AVENA e IREKS SOFTY PLUS

Harina de trigo	7,500 kg
REX AVENA	2,500 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Aceite de oliva	0,150 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,400 kg
<u>Agua</u>	<u>5,800 kg</u>
Total	16,700 kg

Topping (por pieza)

REX AVENA	0,014 kg
-----------	----------

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg.
- Reposo tras bolear unos 10 minutos.
- Formar piezas ligeramente alargadas (10 – 12 cm de longitud), humedecer y rebozar con el mismo mix.
- Colocar dos piezas en un molde estándar de 30 x 10 x 10 cm.
- Fermentar durante 60 – 70 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:	1118 kJ (265 kcal)
Grasas:	3,1 g
de las cuales saturadas:	0,7 g
Hidratos de carbono:	48,7 g
de los cuales azúcares:	2,0 g
Fibra alimentaria:	3,9 g
Proteínas:	8,5 g
Sal:	1,4 g

Pan de hamburguesa con IREKS SOFTY PLUS

Harina de trigo	10,000 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Aceite vegetal	0,600 kg
Azúcar	0,600 kg
Ácido sórbico	Según legislación
ANTISCHIM (Propionato cálcico)	Según legislación
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) y bolear.
- 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 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 100% de espelta* con REX ESPELTA MIEL e IREKS SOFTY PLUS

REX ESPELTA MIEL	10,000 kg
Azúcar	0,300 kg
Aceite vegetal	0,200 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Levadura	0,500 kg
Agua	5,000 kg
Total	16,150 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 piezas de 0,060 – 0,080 kg y bolear.
- Humedecer y rebozar con el topping deseado.
- Fermentar durante unos 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 240 °C (sin vapor) durante 8 – 10 minutos.

* Calculado sobre la harina de cereal.



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.



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 hamburguesas

con MALTA CARAMELIZADA DE TRIGO, IDEAL e IREKS SOFTY PLUS

Harina de trigo	4,000 kg
Azúcar	0,640 kg
Huevo	0,200 kg
Margarina	0,200 kg
MALTA CARAMELIZADA DE TRIGO	0,080 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,060 kg
IDEAL	0,030 kg
Sal	0,072 kg
Levadura	0,240 kg
Agua (fría)	1,840 kg
Total	7,362 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Dividir piezas de 0,040 kg y bolear.
- Fermentar durante 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% de H.R.
- Pintar con huevo si se desea y cocer a 180 °C durante unos 15 minutos (sin vapor).



Mini hot dog

con MALTA CARAMELIZADA DE TRIGO, IDEAL
e IREKS SOFTY PLUS

Harina de trigo	4,000 kg
Azúcar	0,640 kg
Huevo	0,200 kg
Margarina	0,200 kg
MALTA CARAMELIZADA DE TRIGO	0,080 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,060 kg
IDEAL	0,030 kg
Sal	0,072 kg
Levadura	0,240 kg
Agua (fría)	1,840 kg
Total	7,362 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Dividir piezas de 0,040 kg, bolear y formar piezas tipo hot dog.
- Fermentar durante 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% de H.R.
- Pintar con huevo si se desea y cocer a 180 °C durante unos 15 minutos (sin vapor).



Libritos 100% de espelta*

con REX ESPELTA MIEL e IREKS SOFTY PLUS

REX ESPELTA MIEL	10,000 kg
Azúcar	0,500 kg
Aceite vegetal	0,500 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
MELLA TRIEB	0,100 kg
Levadura	0,500 kg
Agua	4,700 kg
Total	16,450 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Laminar una “manta” de 2,8 mm de grosor y cortar rectángulos de 18 x 7 cm.
- Colocar las piezas en bandejas, doblar por mitad, humedecer y rebozar con sésamo.
- Fermentar durante 30 – 40 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 280 °C (con vapor) durante 3 minutos.

* Calculado sobre la harina de cereal.



Pan plano escandinavo

con REX SOVIGRAINS, IREKS SOFTY PLUS,
MASA MADRE LÍQUIDA y MALTA PANIMALTIN

Harina de centeno	3,000 kg
Harina de trigo	2,000 kg
REX SOVIGRAINS	5,000 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
MASA MADRE LÍQUIDA	0,400 kg
MALTA PANIMALTIN	0,200 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,250 kg
Agua (aprox.)	7,500 kg
Total	18,700 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes 10 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad rápida en amasadora espiral hasta conseguir una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: 32 – 33 °C.
- Reposo en bloque: 20 minutos.
- Laminar una “manta” de 18 mm de grosor con ayuda de harina de centeno y formar piezas tipo chapata de 8 x 12 cm.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 20 minutos.



Molde bicolor con CRAFT-MALZ e IREKS SOFTY PLUS

Masa de cebolla

Harina de trigo de media fuerza	4,250 kg
CRAFT-MALZ	0,750 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,075 kg
Cebolla caramelizada	0,400 kg
Sal	0,090 kg
Levadura	0,100 kg
Agua (aprox.)	2,700 kg
Total	8,365 kg

Masa de beicon

Harina de trigo de media fuerza	4,900 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,075 kg
Beicon a dados (fritos)	0,800 kg
Remolacha en polvo	0,100 kg
Sal	0,090 kg
Levadura	0,100 kg
Agua (aprox.)	2,800 kg
Total	8,865 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes de las dos masas por separado hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,180 kg.
- Reposo tras bolear: 15 minutos.
- Formar las piezas trenzando una de cada gusto y colocarlas en moldes de 25 x 8 x 8 cm sin tapar.
- Fermentar durante 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 230 °C, bajando a 190 °C durante 30 – 35 minutos.



Panecillos brioche 99% de espelta con DINKELMEHL 630, ESPELTA PLUS, IREKS SOFTY PLUS y TRISAN

DINKELMEHL 630	10,000 kg
ESPELTA PLUS	0,400 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Azúcar invertido	1,000 kg
Huevo	1,100 kg
Mantequilla	1,100 kg
Azúcar	0,600 kg
TRISAN	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,700 kg
Leche	1,750 kg
<u>Agua</u>	<u>1,750 kg</u>
Total	18,850 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica (la harina de espelta requiere más tiempo de amasado en velocidad lenta que en velocidad rápida).
- Temperatura de la masa: 27 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Dividir la masa en pastones de 1,350 kg, bolear y dejar reposar 5 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,045 kg) y bolear.
- Formar piezas ligeramente alargadas tipo panecillo sin punta y colocarlas en bandejas con papel de horno o en moldes para panecillos.
- Fermentar durante 120 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 80% H.R.
- Pintar con huevo, hacer dos cortes y fermentar 30 minutos más.
- Volver a pintar con huevo y cocer a 220 °C (sin vapor) durante 8 – 9 minutos.



Roscón de Reyes (larga duración)

con MELLA-HT-SUPERSOFT, IREKS SOFTY PLUS, LA VÉNUS y DREIDOPPEL

Esponja

Harina de trigo de media fuerza	3,000 kg
Levadura	0,500 kg
Agua	1,500 kg
Total	5,000 kg

- Amasar los ingredientes y dejar fermentar hasta doblar el volumen.

Masa

Harina de trigo de media fuerza	7,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,090 kg
Esponja	5,000 kg
Huevo	1,550 kg
Mantequilla	1,600 kg
Azúcar	0,900 kg
Azúcar invertido	0,270 kg
CITROPERL	0,100 kg
ORAPERL	0,080 kg
AROMA ANÍS	0,070 kg
Levadura	0,280 kg
Agua	0,900 kg
Total	19,840 kg

Relleno de crema

LA VÉNUS	0,350 kg
AROMA CANELA	0,002 kg
AROMA LIMÓN EUROPA	0,004 kg
Agua o leche	1,000 kg
Total	1,356 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas hasta conseguir una crema lisa y homogénea.

Relleno de nata

Nata líquida 35% M.G.	1,000 kg
STABIFIX F	0,008 kg
Azúcar	C/S
Total	1,008 kg

- Montar los ingredientes hasta conseguir la textura deseada.

Relleno de trufa

Nata líquida 35% M.G.	1,050 kg
Leche	0,345 kg
Glucosa	0,240 kg
Cobertura negra	1,080 kg
Solución SANETT (2·1 agua – SANETT)	0,090 kg
Nata 35% M.G. (fría)	2,550 kg
Total	5,355 kg

- Llevar a ebullición la primera nata con la leche y la glucosa. A continuación, añadir la solución SANETT y verter sobre la cobertura negra en tres fases emulsionando con el túrmix.
- Verter la nata fría en hilo fino y mezclar con el túrmix.
- Dejar cristalizar durante la noche y montar.

Adaptar las fórmulas de los rellenos a la cantidad de roscones que se vayan a elaborar.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,500 kg o del tamaño deseado.
- Formar los roscones, pintar con huevo y decorar al gusto.
- Fermentar durante 90 – 120 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 70% H.R.
- Volver a pintar con huevo y espolvorear con azúcar bolado o azúcar en grano ligeramente remojado.
- Cocer a 190 – 210 °C durante 20 – 25 minutos (según el tamaño de la pieza) y dejar enfriar.
- Si se desean roscones rellenos, cortarlos por la mitad transversalmente una vez fríos, rellenar al gusto y tapar con la parte superior.



