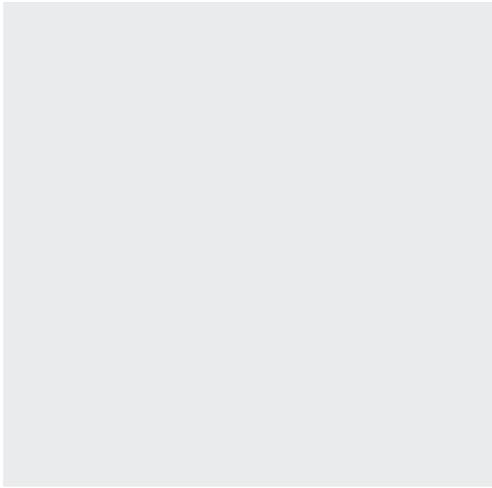

RECETARIO

REX
Chía



REX CHÍA:

Selección de recetas

- 1/ **Pan con chía** con REX CHÍA
- 2/ **Panecillos con chía** con REX CHÍA
- 3/ **Pan campesino** con REX CHÍA y MALTA TOSTADA X-70
- 4/ **Scones** con REX CHÍA
- 5/ **Pan de molde con maíz y chía** con REX CHÍA
- 6/ **Grisines rellenos de queso** con REX CHÍA, EXTRACTO DE MALTA y MELLA PETISÚ
- 7/ **Caracolas de cereales al curry** con REX CHÍA, IDEAL y MELLA PETISÚ
- 8/ **Pan** con MASA MADRE DURUM, REX CHÍA y REX SOJA
- 9/ **Pan de hamburguesa con chía** con REX CHÍA e IREKS SOFTY PLUS
- 10/ **Pan de maíz, chía y verduras** con REX CHÍA y REX MILANO
- 11/ **Espiga hojaldrada con maíz y chía** con REX CHÍA
- 12/ **Rosca hojaldrada con maíz y chía** con REX CHÍA
- 13/ **Cookies con chía** con REX CHÍA y TRISAN
- 14/ **Pan de molde con chía y quinoa** con REX CHÍA y REX QUINOA
- 15/ **Pan con chía y quinoa** con REX CHÍA y REX QUINOA
- 16/ **Barra rústica con chía y quinoa** con REX CHÍA y REX QUINOA
- 17/ **Chía-batta con chía** con REX CHÍA
- 18/ **Espirales con chía** con REX CHÍA e IDEAL FROST
- 19/ **Chía-bus** con REX CHÍA
- 20/ **Barra rústica con chía** con REX CHÍA
- 21/ **Pan con chía y semillas** con REX CHÍA

Pan con chía con REX CHÍA

Harina de trigo	5,000 kg
REX CHÍA	5,000 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	5,500 kg
Total	15,700 kg

Topping

Sémola de maíz amarillo y sésamo (2:1)

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 y bolear piezas de 0,500 kg.
- Reposo tras bolear unos 5 minutos.
- Formar piezas redondas y en forma de triángulo, humedecer y rebozar con el topping.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Hacer tres cortes empezando por una esquina y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante unos 45 minutos.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de pan contienen de media:

Valor energético:	1128 kJ (267 kcal)
Grasas:	3,9 g
de las cuales saturadas:	0,7 g
Hidratos de carbono:	45,7 g
de los cuales azúcares:	4,0 g
Fibra alimentaria:	4,8 g
Proteínas:	9,9 g
Sal:	1,3 g

Panecillos con chía

con REX CHÍA

Harina de trigo	5,000 kg
REX CHÍA	5,000 kg
Levadura	0,300 kg
Agua (aprox.)	5,400 kg
Total	15,700 kg

Topping

Sémola de maíz amarillo y sésamo (2:1)

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque unos 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,070 kg o 0,080 kg.
- Reposo tras bolear unos 10 minutos.
- Humedecer, rebozar con el topping y marcar.
- Fermentar con la marca hacia abajo durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Girar y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante unos 20 minutos.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de pan contienen de media:

Valor energético:	1203 kJ (285 kcal)
Grasas:	4,7 g
de las cuales saturadas:	0,8 g
Hidratos de carbono:	47,8 g
de los cuales azúcares:	3,6 g
Fibra alimentaria:	5,1 g
Proteínas:	10,4 g
Sal:	1,3 g

Pan campesino

con REX CHÍA y MALTA TOSTADA X-70

Harina de trigo de media fuerza	2,500 kg
Harina de centeno	2,500 kg
REX CHÍA	5,000 kg
Levadura	0,160 kg
Agua (aprox.)	6,400 kg
Total	16,560 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque unos 60 minutos.
- Dividir piezas de 0,600 kg.
- Formar piezas redondas o del formato deseado y rebozar con harina.
- Fermentar con el cierre hacia abajo durante 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R. A media fermentación, decorar con MALTA TOSTADA X-70 usando una plantilla.
- Cortar al gusto y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante 45 – 50 minutos.



Scones con REX CHÍA

Harina de trigo	5,000 kg
REX CHÍA	5,000 kg
Manteca de cerdo/Mantequilla	2,500 kg
Azúcar	1,000 kg
MELLA TRIEB	0,200 kg
<u>Leche (aprox.)</u>	<u>5,000 kg</u>
Total	18,700 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto la leche) durante 1 minuto. Luego, añadir la leche y mezclar hasta que el líquido se haya absorbido. Si se desea, se puede añadir una mezcla de frutas deshidratadas (pasas, orejones, etc.) como alternativa hasta 25% de adición.
- Temperatura de la masa: 23 – 24 °C.
- Laminar una “manta” de 10 – 12 mm de grosor, troquelar piezas con un cortapastas redondo y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Cocer sin fermentar a 220 °C durante unos 15 minutos.



Pan de molde con maíz y chía con REX CHÍA

Harina de trigo	5,000 kg
REX CHÍA	5,000 kg
Aceite vegetal	0,200 kg
Levadura	0,250 kg
Agua (aprox.)	5,500 kg
Total	15,950 kg

Topping

Sémola de maíz amarillo y sésamo (2:1)

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,400 kg.
- Reposo tras bolear unos 5 minutos.
- Formar piezas ligeramente alargadas (10 – 12 cm de longitud), humedecer y rebozar con el topping.
- 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 profundo y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante unos 40 minutos.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de pan contienen de media:

Valor energético:	1132 kJ (268 kcal)
Grasas:	5,2 g
de las cuales saturadas:	1,0 g
Hidratos de carbono:	44,1 g
de los cuales azúcares:	2,7 g
Fibra alimentaria:	3,9 g
Proteínas:	9,3 g
Sal:	1,2 g

Grisines rellenos de queso

con REX CHÍA, EXTRACTO DE MALTA y MELLA PETISÚ

Masa

Harina de trigo de media fuerza	3,500 kg
REX CHÍA	1,500 kg
EXTRACTO DE MALTA	0,100 kg
Aceite de oliva	0,200 kg
Sal	0,040 kg
Levadura	0,080 kg
Agua (aprox.)	2,800 kg
Total	8,220 kg

Relleno de queso

Queso Emmental rallado	0,350 kg
Nata líquida	0,250 kg
Leche entera	0,250 kg
MELLA PETISÚ	0,060 kg
Sal, pimentón, pimienta, etc.	C/S
Total	0,910 kg

Topping

Semillas de amapola

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 22 – 23 °C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos en la nevera.
- Laminar una “manta” de 3 mm de grosor y 10 cm de ancho, extender una capa fina de relleno de queso sobre la mitad de la pieza y espolvorear con queso Emmental rallado.
- Tapar con la otra mitad, humedecer y rebozar con semillas de amapola.
- Cortar tiras de 2 cm de ancho y 10 cm de largo, enrollar formando una “trenza” y colocar en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante unos 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.



Caracolas de cereales al curry con REX CHÍA, IDEAL y MELLA PETISÚ

Masa

Harina de trigo de media fuerza	3,500 kg
REX CHÍA	1,500 kg
IDEAL	0,025 kg
Sal	0,035 kg
Levadura	0,150 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>2,800 kg</u>
Total	8,010 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
<u>Sal, curry, pimentón, pimienta, etc.</u>	<u>C/S</u>
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.



Pan

con MASA MADRE DURUM, REX CHÍA y REX SOJA

Esponja de trigo duro

Sémola de trigo duro	1,000 kg
MASA MADRE DURUM	1,000 kg
Sal	0,020 kg
Levadura	0,002 kg
Agua a 28 °C	3,000 kg
Total	5,022 kg

- Mezclar los ingredientes 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Reposo en bloque 8 horas a temperatura ambiente.
- Dejar fermentar en nevera (5 °C) un mínimo de 12 horas.

La esponja se puede mantener máximo 5 días en nevera.

Masa

Harina de trigo	6,000 kg
REX CHÍA	2,500 kg
REX SOJA	1,500 kg
Esponja de trigo duro	2,000 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	5,500 kg
Total	17,700 kg

Topping

IREKS-TOPPING

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,400 kg.
- Reposo tras bolear: 20 minutos.
- Formar las piezas en forma de "chusco", humedecer y rebozar con IREKS-TOPPING.
- Fermentar durante 90 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 200 °C (con vapor) durante 40 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 maíz, chía y verduras con REX CHÍA y REX MILANO

Harina de trigo	5,000 kg
REX CHÍA	3,500 kg
REX MILANO	1,500 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	5.600 kg
Total	15,800 kg

Topping

Sémola, sésamo y semillas de chía (2·1·1)

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 y bolear suavemente piezas de 0,250 kg – 0,300 kg.
- Reposo tras bolear: 30 minutos.
- Formar las piezas, humedecer y rebozar con el topping.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cortar al gusto y cocer de entrada a 220 – 230 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante unos 40 minutos.



Espiga hojaldrada con maíz y chía con REX CHÍA

Harina de trigo de media fuerza	5,000 kg
REX CHÍA	5,000 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	5,000 kg
Total	15,150 kg

Grasa de cerdo o mantequilla

Topping

Sémola de maíz amarillo o maíz extrusionado

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,250 kg.
- Aplanar las piezas, untar con grasa de cerdo o mantequilla y enrollar formando una barra.
- Humedecer y rebozar con sémola de maíz amarillo o maíz extrusionado.
- Colocar las piezas en bandejas, hacer cortes profundos y fermentar durante 70 – 80 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 220 – 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 30 – 35 minutos.



Rosca hojaldrada con maíz y chía con REX CHÍA

Harina de trigo de media fuerza	5,000 kg
REX CHÍA	5,000 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	5,000 kg
Total	15,150 kg

Grasa de cerdo o mantequilla

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,250 kg.
- Aplanar las piezas, untar con grasa de cerdo o mantequilla y enrollar formando una barra.
- Formar las rosca, colocarlas en bandejas y hacer cortes profundos.
- Fermentar hasta que doble su volumen en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 220 – 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 20 – 25 minutos.



Cookies con chía con REX CHÍA y TRISAN

Harina de trigo de media fuerza	3,750 kg
REX CHÍA	1,250 kg
Mantequilla	2,750 kg
Azúcar	2,500 kg
Huevo	0,750 kg
MELLA TRIEB	0,100 kg
TRISAN	0,070 kg
<hr/> Total	<hr/> 11,170 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala durante 2 – 3 minutos y dejar reposar en frío 60 minutos.
- Laminar una “manta” de 6 mm de grosor, troquelar piezas con un cortapastas redondo de 6 cm de diámetro y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Pintar con huevo y decorar con azúcar perlado, sésamo o semillas de chía.
- Cocer a 180 °C durante unos 20 minutos.



Pan de molde con chía y quinoa con REX CHÍA y REX QUINOA

Harina de trigo	5,000 kg
REX CHÍA	2,500 kg
REX QUINOA	2,500 kg
Aceite de oliva	0,300 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	6,000 kg
Total	16,500 kg

Topping

Sémola de maíz amarillo y sésamo (2:1)

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque: 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg.
- Reposo tras bolear: 15 minutos.
- Formar piezas ligeramente alargadas (10 – 12 cm de longitud), humedecer y rebozar con el topping.
- Colocar dos piezas en un molde estándar de 30 x 10 x 10 cm sin tapar.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante unos 40 minutos. Abrir el tiro 20 minutos antes de finalizar la cocción.



Pan con chía y quinoa con REX CHÍA y REX QUINOA

Harina de trigo	5,000 kg
REX CHÍA	2,500 kg
REX QUINOA	2,500 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	6.000 kg
Total	16,200 kg

Topping

IREKS DECO

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque: 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,600 kg.
- Reposo tras bolear: 20 minutos.
- Formar piezas ovaladas, humedecer y rebozar con IREKS DECO.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante unos 45 minutos. Abrir el tiro 20 minutos antes de finalizar la cocción.



Barra rústica con chía y quinoa con REX CHÍA y REX QUINOA

Harina de trigo	5,000 kg
REX CHÍA	2,500 kg
REX QUINOA	2,500 kg
Levadura	0,170 kg
Agua (aprox.)	8,000 kg
Total	18,170 kg

Topping

Sémola de maíz amarillo y sésamo (2:1)

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque: 60 minutos.
- Extender la masa sobre un tablero con harina, humedecer y rebozar la superficie con el topping.
- Dividir las piezas, formarlas ligeramente alargadas y enrollarlas.
- Fermentar durante 35 – 40 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante unos 30 minutos (según el tamaño de la pieza). Abrir el tiro 15 minutos antes de finalizar la cocción.



Chía-batta con chía con REX CHÍA

Harina de trigo de media fuerza	5,000 kg
REX CHÍA	5,000 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	7,000 kg
Total	17,150 kg

Topping

Semillas de calabaza y harina de centeno

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Reposo en bloque: 60 minutos.
- Dividir y formar piezas tipo chapata del tamaño deseado, humedecer, rebozar con semillas de calabaza y espolvorear con harina de centeno.
- Fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante unos 30 minutos (según el tamaño de la pieza).



Espirales con chía

con REX CHÍA e IDEAL FROST

Harina de trigo de media fuerza	3,500 kg
REX CHÍA	1,500 kg
IDEAL FROST	0,050 kg
Margarina	0,375 kg
Sal	0,040 kg
Levadura	0,250 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>2,500 kg</u>
Total	8,215 kg

Margarina para pliegues: 1,800 kg.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Dividir la masa en cuatro piezas y laminar cada una con 0,450 kg de margarina.
- Dar dos pliegues sencillos, dejar reposar 10 minutos y hacer el último pliegue.
- Laminar una “manta” de 6 mm de grosor y 30 cm de ancho y esparcir queso rallado por una cara y semillas de amapola por la otra.
- Cortar tiras de 2 cm de ancho y enrollar formando una “trenza”.
- Fermentar durante 30 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer directamente en bandejas con papel de horno:
 - Paso 1: a 170 °C (con vapor) durante 1 minuto,
 - Paso 2: a 165 °C durante 17 minutos,
 - Paso 3: a 175 °C durante unos 2 minutos más con el tiro abierto.



Chía-bus con REX CHÍA

Harina de trigo de media fuerza	6,000 kg
REX CHÍA	4,000 kg
Sal	0,040 kg
Levadura	0,180 kg
Agua (aprox.)	5.600 kg
Total	15,820 kg

Topping

Sésamo y sémola de maíz amarillo

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,840 kg.
- Reposo tras bolear: 50 minutos.
- Formar piezas alargadas (20 – 25 cm de longitud), humedecer y rebozar con el topping.
- Colocar las piezas en un molde estándar de 30 x 10 x 10 cm.
- Fermentar durante 110 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Hacer un corte longitudinal y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante unos 45 minutos.



Barra rústica con chía con REX CHÍA

Harina de trigo de media fuerza	5,000 kg
REX CHÍA	5,000 kg
Levadura	0,120 kg
Agua (aprox.)	6,300 kg
Total	16,420 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 90 minutos.
- Dividir piezas de 0,250 kg.
- Formar barras cortas, colocarlas con el cierre hacia arriba en telas enharinadas y dejar fermentar en frío a 5 °C durante 16 horas.
- Hacer tres cortes y cocer de entrada a 220 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante unos 25 minutos.



Pan con chía y semillas con REX CHÍA

REX CHÍA	4,000 kg	} Dejar reposar 30 minutos
Semillas de calabaza	1,000 kg	
Semillas de girasol	1,000 kg	
Agua (aprox.)	5,200 kg	
Harina de trigo de media fuerza	4,000 kg	
Levadura	0,150 kg	
Total	15,350 kg	

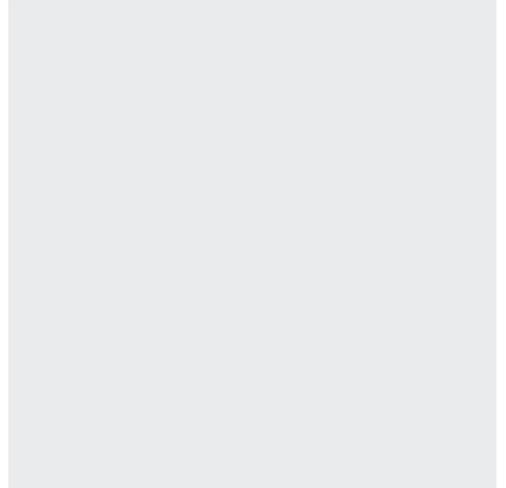
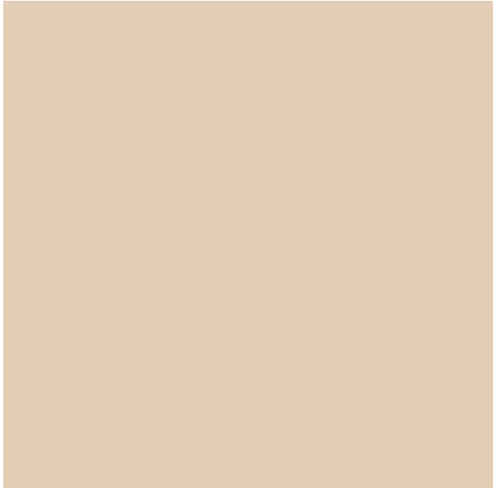
Topping

Semillas de girasol y semillas de calabaza (2:1)

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Dividir piezas del tamaño deseado para moldes individuales y bolear.
- Reposo tras bolear: 40 minutos.
- Formar barrotos cortos, humedecer y rebozar con el topping.
- Fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante unos 55 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