

---

# RECETARIO

## REX ESPELTA MIEL

---



## Bastoncitos rústicos de espelta con REX ESPELTA MIEL e IREKS UNI PLUS

Harina de espelta	2,500 kg
REX ESPELTA MIEL	7,500 kg
Queso tipo quark	0,500 kg
IREKS UNI PLUS	0,100 kg
Aceite de oliva	0,100 kg
Sal	0,050 kg
Levadura	0,250 kg
Agua	6,500 kg
<b>Total</b>	<b>17,500 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 120 minutos.
- Extender la masa sobre un tablero con harina de centeno y presionar suavemente.
- Cortar piezas de 15 x 2 cm y retorcer sobre sí mismas.
- Fermentar durante 20 – 30 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Cocer a 230 °C (con poco vapor) durante 22 minutos.



# Caracolas de espelta y semillas

## con REX ESPELTA MIEL, IDEAL y MELLA PETISÚ

### Masa

Harina de trigo de media fuerza	2,500 kg
REX ESPELTA MIEL	2,500 kg
IDEAL	0,025 kg
Sal	0,050 kg
Levadura	0,125 kg
Agua (aprox.)	2,850 kg
<b>Total</b>	<b>8,050 kg</b>

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, pimentón, pimienta, etc.	C/S
<b>Total</b>	<b>1,610 kg</b>

### Topping

IREKS-TOPPING

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: máx. 24 – 25 °C.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar 10 minutos entre pliegues.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y cortar tiras de 25 x 50 cm.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior, enrollar formando una barra, humedecer y rebozar con IREKS-TOPPING.
- 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.





## Cookies de espelta con REX ESPELTA MIEL y TRISAN

REX ESPELTA MIEL	5,000 kg
Mantequilla	2,750 kg
Azúcar	2,500 kg
Huevo	0,750 kg
MELLA TRIEB	0,100 kg
TRISAN	0,070 kg
Total	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 o sésamo.
- Cocer a 180 °C durante unos 20 minutos.



## Croissants de espelta y semillas con REX ESPELTA MIEL

REX ESPELTA MIEL	10,000 kg
Azúcar	1,200 kg
Levadura	0,600 kg
Agua	5,200 kg
Total	17,000 kg

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

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea (amasado corto).
- Temperatura de la masa: máx. 20 – 22 °C.
- Dar tres pliegues sencillos con la margarina o la mantequilla dejando reposar en la nevera unos 60 minutos entre pliegues. Si es posible, dejar reposar el pastón en la nevera a 3 – 5 °C durante 12 – 18 horas.
- Laminar una “manta” de 8 mm de grosor, cortar triángulos de 0,060 kg – 0,070 kg, formar los croissants y pintar con huevo.
- Fermentar durante unos 80 minutos en cámara de fermentación a 26 °C y 75% H.R.
- Volver a pintar con huevo y cocer de entrada a 200 °C, bajando a 180 °C durante unos 20 minutos. Abrir el tiro 10 minutos antes de finalizar la cocción.



## Almas de espelta (Dinkelseelen) con REX ESPELTA MIEL

REX ESPELTA MIEL	5,000 kg
Levadura	0,120 kg
Agua (aprox.)*	3,000 kg
Total	8,120 kg

\* Agua: 3,000 kg – 3,200 kg

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 23 – 25 °C.
- Reposo en bloque: 120 – 150 minutos (dar unos pliegues durante el reposo para aumentar la estabilidad).
- Extender la masa sobre un tablero con agua y, con las manos humedecidas, dividir piezas tipo barra no muy grandes.
- Colocar las barras en el cargador con papel de horno y espolvorear con comino y sal gruesa.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante 20 – 22 minutos. Abrir el tiro 5 minutos antes de finalizar la cocción.



# Focaccia 100% de espelta (larga fermentación) con REX ESPELTA MIEL

## Masa

REX ESPELTA MIEL	10,000 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	6,000 kg
Total	16,200 kg

## Mezcla de beicon y queso

Queso rallado	2,350 kg
Beicon cortado a dados	1,750 kg
Guindilla en escamas	0,020 kg
Pimienta negra molida	0,012 kg
Total	4,132 kg

- Mezclar los ingredientes.

## 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: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,800 kg (para bandejas de 60 x 20 cm) o de 0,400 kg para moldes redondos (26 cm de diámetro).
- Formar las piezas, colocarlas en los moldes y dejar fermentar a 5 °C durante 12 – 15 horas.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Esparcir la mezcla de beicon y queso: 0,400 kg para bandejas de 60 x 20 cm y 0,240 kg para moldes redondos.
- Cocer a 230 °C (con vapor) durante 20 – 30 minutos (según la pieza).





# Krustis 100% de espelta con miel

## con REX ESPELTA MIEL

REX ESPELTA MIEL	10,000 kg
Levadura	0,300 kg
Agua	5,200 kg
<b>Total</b>	<b>15,500 kg</b>

### Topping (por pieza)

REX ESPELTA MIEL	0,005 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: 26 – 27 °C.
- Dividir la masa en pastones de 1,200 kg, bolear y dejar reposar unos 10 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,040 kg) y formar barrotos cortos.
- Sobreponer dos piezas (la pieza de encima debe estar ligeramente inclinada hacia un lado), humedecer y rebozar con el mismo mix.
- Fermentar con el cierre hacia abajo durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Girar las piezas sobre la bandeja y cocer a 220 – 230 °C durante unos 24 minutos.

1,8% miel calculado sobre el elaborado final.



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de pan contienen de media:

Valor energético:	1374 kJ (326 kcal)
Grasas:	6,3 g
de las cuales saturadas:	1,4 g
Hidratos de carbono:	49,5 g
de los cuales azúcares:	4,0 g
Fibra alimentaria:	5,1 g
Proteínas:	15,0 g
Sal:	1,8 g



# Rectángulos de espelta

## con REX ESPELTA MIEL

Harina integral de espelta	2,000 kg
REX ESPELTA MIEL	8,000 kg
Sal	0,040 kg
Levadura	0,180 kg
Agua	6,200 kg
<b>Total</b>	<b>16,420 kg</b>

### 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: 26 – 27 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,400 kg, bolear y dejar reposar unos 15 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,080 kg) sin bolear y rebozar con el mismo mix.
- Unir cada dos piezas, hacer un corte en diagonal y fermentar con el corte hacia abajo durante 12 – 15 horas a 5 °C.
- Fermentar durante unos 30 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 25 – 30 minutos. Abrir el tiro 10 minutos antes de finalizar la cocción.



# Rosetas de espelta

## con REX ESPELTA MIEL

REX ESPELTA MIEL	10,000 kg
Levadura	0,300 kg
Agua	5,200 kg
<b>Total</b>	<b>15,500 kg</b>

### Topping (por pieza)

REX ESPELTA MIEL	0,005 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: 26 – 27 °C.
- Dividir la masa en pastones de 1,200 kg, bolear y dejar reposar unos 10 minutos.
- Untar ligeramente los discos de la divisora boleadora con margarina, dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,040 kg) y bolear.
- Humedecer las piezas y rebozar con el mismo mix.
- Fermentar con el cierre hacia abajo durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Girar las piezas sobre una bandeja y cocer a 220 – 230 °C durante unos 18 minutos.



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de pan contienen de media:

Valor energético:	1464 kJ (347 kcal)
Grasas:	6,6 g
de las cuales saturadas:	1,5 g
Hidratos de carbono:	54,1 g
de los cuales azúcares:	3,7 g
Fibra alimentaria:	5,5 g
Proteínas:	15,0 g
Sal:	1,9 g

## Scones de espelta con REX ESPELTA MIEL

REX ESPELTA MIEL	10,000 kg
Manteca de cerdo/Mantequilla	2,500 kg
Azúcar	1,000 kg
MELLA TRIEB	0,200 kg
Leche (aprox.)	5,000 kg
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.





