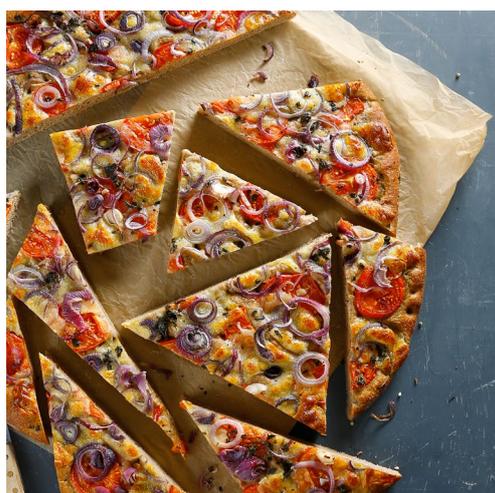

RECETARIO

Rex

Sarraceno



Barras de espelta* y trigo sarraceno**

con DINKELMEHL 630, REX SARRACENO e IREKS BAGUETTE

DINKELMEHL 630	5,500 kg
REX SARRACENO	3,500 kg
Harina de centeno	0,500 kg
IREKS BAGUETTE	0,200 kg
Aceite vegetal	0,150 kg
Levadura	0,250 kg
Agua	6,200 kg
Total	16,300 kg

Topping

REX SARRACENO y harina de centeno (1·1)

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Reposo en bloque: 15 – 20 minutos.
- Dividir piezas de 0,350 kg.
- Formar barras, rebozar con el topping y dejar fermentar en frío hasta el día siguiente.
- Fermentar durante 40 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cortar y cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 25 – 30 minutos. Transcurridos 3 minutos, dejar salir el vapor.



* 71% espelta
 ** 22% trigo sarraceno
 Calculado sobre el total de harina.

Hogaza

con REX SARRACENO y MASA MADRE ESPELTA

Harina de trigo	3,200 kg
Harina de centeno	2,500 kg
REX SARRACENO	4,000 kg
MASA MADRE ESPELTA	0,300 kg
Sal	0,040 kg
Levadura	0,150 kg
Agua	7,300 kg
Total	17,490 kg

Topping

REX SARRACENO

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes más tiempo en velocidad lenta que en rápida hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 27 – 29 °C.
- Reposo en bloque: 45 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 1,200 kg.
- Humedecer y rebozar con REX SARRACENO.
- Fermentar con el pliegue hacia abajo durante 40 – 45 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Girar y cocer de entrada a 250 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 50 – 60 minutos.



Hogaza con trigo sarraceno y nueces

con REX SARRACENO y MALZPERLE PLUS

Esponja

Harina de centeno integral	0,700 kg
Linaza	0,400 kg
Agua (aprox. a 40 °C)	1,100 kg
Total	2,200 kg

- Reposo en bloque durante aprox. 1 hora.

Masa

Harina de trigo	4,900 kg
REX SARRACENO	3,800 kg
Esponja	2,200 kg
Nueces troceadas	1,000 kg
Harina de centeno	0,600 kg
Aceite de oliva	0,250 kg
MALZPERLE PLUS	0,200 kg
MASA MADRE CENTENO	0,200 kg
Sal	0,050 kg
Levadura	0,150 kg
Agua	6,000 kg
Total	19,350 kg

Topping

REX SARRACENO y harina de centeno (1·1)

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes más tiempo en velocidad lenta que en rápida hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque: 20 – 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,480 kg.
- Formar piezas redondas y rebozar con el topping.
- Disponer las piezas con el cierre hacia abajo sobre telas enharinadas y dejar fermentar en frío a 5 °C durante 16 – 18 horas.
- Girar y cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 35 – 40 minutos. Tras los primeros 4 minutos, dejar salir el vapor del horno.



Pan con trigo sarraceno al estilo italiano con REX SARRACENO y REX MILANO

Harina de trigo	3,500 kg
Harina de centeno	1,000 kg
REX SARRACENO	3,500 kg
REX MILANO	2,000 kg
Aceite de oliva	0,200 kg
Levadura	0,250 kg
Agua (aprox.)	5,900 kg
<u>Pimientos y guindillas en aceite</u>	<u>0,800 kg</u>
Total	17,150 kg

Topping

Sésamo	1,000 kg
Queso Gouda	0,350 kg
Queso Emmental	0,350 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto los pimientos y las guindillas en aceite) hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir los pimientos y las guindillas al final del amasado.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg.
- Formar piezas ligeramente ovaladas, humedecer la superficie y rebozar con el topping.
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno, congelar durante unos 30 minutos y traspasar directamente a cámara de frío positivo para dejar fermentar hasta el día siguiente.
- Una vez fermentadas, cortar las piezas al gusto y cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 30 – 35 minutos. Abrir el tiro transcurridos 4 minutos desde el inicio de la cocción.



Pan de espelta* y trigo sarraceno** con DINKELMEHL 630 y REX SARRACENO

DINKELMEHL 630	5,000 kg
REX SARRACENO	5,000 kg
Aceite de oliva	0,200 kg
Levadura	0,150 kg
Agua	6,500 kg
Total	16,850 kg

Topping

REX SARRACENO

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes más tiempo en velocidad lenta que en rápida hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 20 – 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg.
- Reposo tras bolear unos 5 minutos.
- Aplanar las piezas, doblar una esquina sobre la otra y presionar ligeramente.
- Humedecer y rebozar con REX SARRACENO.
- Fermentar con el pliegue hacia abajo durante 70 – 80 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Girar y cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante 45 minutos.



* 68% espelta

** 32% trigo sarraceno

Calculado sobre el total de harina.

Pan de espelta y trigo sarraceno con queso tipo quark con DINKELMEHL 630, REX SARRACENO y MASA MADRE ROGGEN

Esponja de espelta

DINKELMEHL 630	1,000 kg
Levadura	0,020 kg
Agua (aprox.)	1,000 kg
Total	2,020 kg

- Mezclar los ingredientes a velocidad lenta durante 6 minutos.
- Temperatura de la masa: 22 – 24 °C.
- Dejar reposar 3 – 4 horas a temperatura ambiente y hasta el día siguiente en la nevera.

Masa

DINKELMEHL 630	4,500 kg
Harina de centeno	1,000 kg
REX SARRACENO	3,500 kg
Esponja de espelta	2,000 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,100 kg
Queso cremoso tipo quark	1,000 kg
Pan remojado (1·1)	0,800 kg
Aceite vegetal	0,100 kg
Sal	0,080 kg
Levadura	0,100 kg
Agua (aprox.)	5,200 kg
Total	18,380 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: aprox. 27 °C.
- Reposo en bloque unos 60 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,600 kg.
- Formar las piezas y humedecer el cierre, rebozar con harina de centeno y colocarlas con el cierre hacia abajo en bannetons.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R. Transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la fermentación, girar las piezas y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante unos 50 minutos. Abrir el tiro transcurridos 5 minutos desde el inicio de la cocción.



Pan de hamburguesa de trigo sarraceno (22%)* con REX SARRACENO y MALZPERLE PLUS

Harina de trigo	6,400 kg
REX SARRACENO	3,600 kg
Mantequilla/margarina	0,700 kg
Azúcar	0,500 kg
MALZPERLE PLUS	0,350 kg
Leche entera en polvo	0,250 kg
Sal	0,050 kg
Levadura	0,500 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>5,600 kg</u>
Total	17,950 kg

* Calculado sobre el total de la harina

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 26 °C.
- Reposo en bloque: aprox. 10 minutos.
- Dividir la masa en pastones y dejar reposar unos 5 – 10 minutos:
 - Mini hamburguesas: 1,050 kg
 - Hamburguesas: 1,800 kg
 - Hamburguesas XXL: 3,000 kg
- Dividir los pastones, bolear y dejar reposar unos 2 minutos.
- Laminar las piezas hasta que tengan un grosor de 6 mm y colocarlas en bandejas troqueladas (engrasadas) para hamburguesas.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Humedecer la superficie y decorar con REX SARRACENO.
- Cocer de entrada a 250 °C (con poco vapor), bajando a 220 °C durante 10 – 14 minutos dependiendo del tamaño de las piezas.



Pan de invierno de espelta y trigo sarraceno con DINKELMEHL 630 y REX SARRACENO

Mezcla de frutas y avellanas

Pasas sultanas	3,000 kg
Avellanas tostadas enteras	1,200 kg
Arándanos rojos troceados	0,700 kg
Semillas de girasol tostadas	0,500 kg
Ron	0,500 kg
<u>Agua a unos 30 °C</u>	<u>1,000 kg</u>
Total	6,900 kg

- Mezclar los ingredientes y dejar macerar durante 1 – 2 horas.

Masa

DINKELMEHL 630	6,000 kg
REX SARRACENO	4,000 kg
Queso cremoso tipo quark	1,000 kg
Mantequilla	0,500 kg
Miel	0,400 kg
Canela	0,015 kg
Sal	0,080 kg
Levadura	0,500 kg
Agua (aprox.)	5,000 kg
<u>Mezcla de frutas y avellanas</u>	<u>6,900 kg</u>
Total	24,395 kg

Topping

Sésamo y almendras laminadas (3·1)

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto la mezcla de frutas y avellanas) hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir la mezcla de frutas y avellanas al final del amasado.
- Temperatura de la masa: aprox. 27 °C.
- Reposo en bloque: 20 – 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,430 kg.
- Formar piezas cortas y anchas, humedecer la superficie y rebozar con el topping.
- Colocar las piezas en moldes cuadrados de 11 x 11 x 11 cm previamente engrasados.
- Fermentar durante unos 45 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 40 – 45 minutos (la temperatura interna debe ser de 96 °C). Abrir el tiro transcurridos 2 minutos desde el inicio de la cocción.



Pan de molde de espelta y trigo sarraceno con avellanas y semillas de calabaza

con REX SARRACENO, MALTA BACKEXTRAKT y MASA MADRE ROGGEN

Remojo

Salvado de centeno fino	3,000 kg
Avellanas tostadas enteras	1,400 kg
Semillas de calabaza tostadas	1,200 kg
Agua a unos 40 °C	5,000 kg
Total	10,600 kg

- Mezclar los ingredientes y dejar reposar 3 – 4 horas.

Masa

Remojo	10,600 kg
Harina de centeno	2,500 kg
REX SARRACENO	4,500 kg
MALTA BACKEXTRAKT	0,300 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,300 kg
Sal	0,090 kg
Levadura	0,120 kg
Agua (aprox.)	2,900 kg
Total	21,310 kg

Topping

Sésamo

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes durante 10 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: 28 – 29 °C.
- Reposo en bloque: 20 – 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,550 kg.
- Formar piezas cortas y anchas, humedecer la superficie y rebozar con sésamo.
- Colocar las piezas en moldes previamente engrasados.
- Fermentar durante 50 – 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 50 – 60 minutos (la temperatura interna debe ser de 97 °C). Abrir el tiro transcurridos 2 minutos desde el inicio de la cocción.



Pan rústico de espelta y trigo sarraceno con semillas oleaginosas con REX SARRACENO y REX DURUM

Remojo

Semillas de calabaza	1,200 kg
Sésamo tostado	0,600 kg
Agua a unos 30 °C	1,300 kg
Total	3,100 kg

- Mezclar los ingredientes y dejar reposar aprox. 1 hora.

Masa

Harina de trigo	6,600 kg
Harina de centeno	1,000 kg
Remojo	3,100 kg
REX SARRACENO	1,500 kg
REX DURUM	1,000 kg
Aceite vegetal	0,250 kg
Levadura	0,200 kg
Agua (aprox.)	5,900 kg
Total	19,550 kg

Topping

REX SARRACENO, sésamo y semillas de calabaza (2·1·1)

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: aprox. 27 °C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos.
- Dividir y bolear suavemente piezas de 0,480 kg, humedecer el cierre y presionar sobre el topping.
- Colocar las piezas con el cierre hacia abajo en telas enharinadas y dejar fermentar en frío a -18 °C durante unos 40 minutos. A continuación, dejar fermentar a unos 5 °C durante la noche.
- Al día siguiente, dejar reposar las piezas a temperatura ambiente durante 60 – 90 minutos (la temperatura interna debe ser de 16 – 18 °C).
- Fermentar durante 60 – 120 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R. Transcurridas $\frac{3}{4}$ partes de la fermentación, girar las piezas y cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante unos 40 minutos. Abrir el tiro 10 minutos antes de finalizar la cocción.



Pan y panecillos de trigo sarraceno* con nueces**

con REX SARRACENO, IREKS UNI PLUS y MASA MADRE ROGGEN

Harina de trigo	4,500 kg
Harina de centeno	1,700 kg
REX SARRACENO	3,800 kg
IREKS UNI PLUS	0,150 kg
MASA MADRE ROGGEN	0,100 kg
Nueces troceadas	1,000 kg
Linaza	0,400 kg
Aceite de oliva	0,250 kg
Sal	0,080 kg
Levadura	0,180 kg
Agua (aprox.)	7,100 kg
Total	19,260 kg

Topping

REX SARRACENO

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg para pan o de 0,090 kg para panecillos.
- Formar piezas redondas o tipo “chusco”, humedecer y rebozar con REX SARRACENO.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cortar y cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 40 minutos (pan) o 24 minutos (panecillos). Dejar salir el vapor transcurridos 4 minutos desde el inicio de la cocción.



* 23% trigo sarraceno calculado sobre el total de harina.

** 6% nueces calculado sobre el elaborado final.

Panecillos con trigo sarraceno y nueces

con REX SARRACENO y MALZPERLE PLUS

Esponja

Harina de centeno integral	0,700 kg
Linaza	0,400 kg
Agua (aprox. a 40 °C)	1,100 kg
Total	2,200 kg

- Reposo en bloque durante aprox. 1 hora.

Masa

Harina de trigo	4,900 kg
REX SARRACENO	3,800 kg
Esponja	2,200 kg
Nueces troceadas	1,000 kg
Harina de centeno	0,600 kg
Aceite de oliva	0,250 kg
MALZPERLE PLUS	0,200 kg
MASA MADRE CENTENO	0,200 kg
Sal	0,050 kg
Levadura	0,150 kg
Agua	6,000 kg
Total	19,350 kg

Topping

REX SARRACENO y harina de centeno (1·1)

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes más tiempo en velocidad lenta que en rápida hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque: 20 – 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,100 kg.
- Formar panecillos con punta, humedecer, rebozar con el topping y hacer un corte longitudinal.
- Disponer las piezas con el cierre hacia abajo sobre telas enharinadas y dejar fermentar en frío a 5 °C durante 16 – 18 horas.
- Girar y cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 22 – 24 minutos.



Panecillos de espelta* y trigo sarraceno** con DINKELMEHL 630, REX SARRACENO y PERFORMANCE PLUS

DINKELMEHL 630	6,500 kg
REX SARRACENO	3,500 kg
PERFORMANCE PLUS	0,050 kg
Aceite de oliva	0,200 kg
Sal	0,060 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	5,900 kg
Total	16,410 kg

Topping

REX SARRACENO y DINKELMEHL 630 (1·1)

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes más tiempo en velocidad lenta que en rápida hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,080 kg.
- Reposo tras bolear: 10 minutos.
- Formar panecillos con la forma deseada, humedecer y rebozar con una mezcla de REX SARRACENO y DINKELMEHL 630 (1·1).
- Fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cortar y cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante 20 – 22 minutos.



* 78% espelta

** 22% trigo sarraceno

Calculado sobre el total de harina.

Focaccia de espelta* y trigo sarraceno** con DINKELMEHL 630, REX SARRACENO y PERFORMANCE PLUS

DINKELMEHL 630	5,000 kg
REX SARRACENO	4,000 kg
Sémola de trigo duro	1,000 kg
PERFORMANCE PLUS	0,030 kg
Aceite de oliva	0,500 kg
Sal	0,040 kg
Levadura	0,250 kg
Agua (aprox.)	6,200 kg
Total	17,020 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes más tiempo en velocidad lenta que en rápida hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de:
 - 0,750 kg para moldes redondos de 26 cm de diámetro,
 - 1,000 kg para bandejas de 60 x 20 cm,
 - 1,400 kg para piezas redondas de 50 cm de diámetro.
- Reposo tras bolear: 10 – 20 minutos.
- Formar y aplanar las piezas hasta llenar completamente los moldes o hasta alcanzar el tamaño deseado.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Pintar con aceite de oliva, marcar la masa clavando los dedos y repartir lonchas de mozzarella, aros de cebolla roja y rodajas de tomate por encima. Aliñar con aceite y sazonar con sal y albahaca.
- Cocer a 230 °C (con poco vapor) durante:
 - 18 minutos para moldes redondos de 26 cm de diámetro,
 - 20 minutos para bandejas de 60 x 20 cm y piezas redondas de 50 cm de diámetro.
- En todos los casos, abrir el tiro 3 minutos antes de finalizar la cocción.



* 73% espelta
 ** 27% trigo sarraceno
 Calculado sobre el total de harina.

Focaccia dulce de espelta y trigo sarraceno con DINKELMEHL 630, REX SARRACENO y MALZPERLE PLUS

Receta para 11 bandejas de 60 x 20 cm

DINKELMEHL 630	2,750 kg
REX SARRACENO	1,750 kg
Sémola de trigo duro	0,500 kg
MALZPERLE PLUS	0,125 kg
Mantequilla	0,350 kg
Miel	0,200 kg
Sal	0,030 kg
Levadura	0,125 kg
Agua (aprox.)	3,100 kg
Total	8,930 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 20 – 30 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,800 kg.
- Reposo tras bolear: 10 minutos.
- Formar y aplanar las piezas y colocarlas en bandejas de 60 x 20 cm.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Pintar con mantequilla líquida, marcar la masa clavando los dedos y repartir trozos de ciruela, manzana o frutas de temporada por encima. Espolvorear con azúcar y canela, cubrir con crumble y, por último, cubrir con una fina capa de BIENETTA.
- Cocer de entrada a 220 °C, bajando a 210 °C durante 19 minutos.



Paninis de espelta* y trigo sarraceno**

con DINKELMEHL 630, REX SARRACENO y PERFORMANCE PLUS

Mezcla de cebolla y queso

Cebolla roja a dados	1,000 kg
Queso Emmental rallado	0,400 kg
Queso Gouda rallado	0,400 kg
Sal	0,040 kg
Guindilla	0,012 kg
Comino	0,010 kg
<hr/>	
Total	1,862 kg

Masa

DINKELMEHL 630	5,000 kg
REX SARRACENO	4,000 kg
Sémola de trigo duro	1,000 kg
PERFORMANCE PLUS	0,050 kg
Aceite de oliva	0,500 kg
Sal	0,040 kg
Levadura	0,250 kg
Agua (aprox.)	6,200 kg
<hr/>	
Total	17,040 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes más tiempo en velocidad lenta que en rápida hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Dividir cuatro pastones, colocar en bandejas engrasadas y guardar en el congelador durante 30 minutos. Después, guardar en la nevera y dejar reposar 8 – 10 horas a 6 – 8 °C. Antes de usar, dejar a temperatura ambiente 1 – 2 horas.
- Extender la masa sobre un tablero cubierto con harina de espelta, cortar piezas rectangulares del tamaño deseado y colocar en bandejas con papel de horno.
- Aplanar ligeramente las piezas, humedecer y esparcir la mezcla de cebolla y queso por encima.
- Fermentar durante unos 15 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 230 °C (con poco vapor) durante 17 – 19 minutos. Abrir el tiro 5 minutos antes de finalizar la cocción.



* 73% espelta
** 27% trigo sarraceno
Calculado sobre el total de harina.

Snacks de espelta* y trigo sarraceno** con DINKELMEHL 630, REX SARRACENO y PERFORMANCE PLUS

Relleno

Beicon a dados	1,200 kg
Queso Gouda rallado	0,500 kg
Queso Emmental rallado	0,500 kg
Sémola de maíz amarillo	0,200 kg
Sal, pimienta, especias	C/S
Total	2,400 kg

- Mezclar los ingredientes hasta homogeneizar.

Masa

DINKELMEHL 630	6,500 kg
REX SARRACENO	3,500 kg
PERFORMANCE PLUS	0,025 kg
Aceite vegetal	0,200 kg
Sal	0,060 kg
Levadura	0,300 kg
Agua	5,900 kg
Total	16,485 kg

Topping

Queso Gouda rallado	1,000 kg
Queso Emmental rallado	1,000 kg
Sésamo	0,250 kg
Sémola de maíz amarillo	0,200 kg
Sal, pimienta, especias	C/S
Total	2,450 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Laminar con 0,180 kg de mantequilla por kg de masa y dar tres pliegues sencillos dejando reposar unos minutos entre los pliegues.
- Laminar una “manta” de 3 mm de grosor y 36 cm de ancho, humedecer la superficie con agua y extender el relleno uniformemente.
- Plegar por la mitad, presionar ligeramente y cortar tiras de 3,5 cm de ancho.
- Humedecer la superficie de las piezas y rebozar sobre el topping. Enrollar las piezas formando un lazo y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Fermentar durante 60 – 70 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer en horno de aire a 220 °C durante 14 minutos.



* 78% espelta
** 21% trigo sarraceno
Calculado sobre el total de harina.

Caracolas con trigo sarraceno

con REX SARRACENO, MALZPERLE PLUS y MELLA AVELLANA

Masa

Harina de trigo de media fuerza	1,625 kg
REX SARRACENO	0,875 kg
MALZPERLE PLUS	0,015 kg
Azúcar	0,200 kg
Mantequilla	0,125 kg
Sal	0,015 kg
Levadura	0,150 kg
Agua	1,350 kg
Total	4,355 kg

Margarina para pliegues: 0,250 kg por kg de masa.

Relleno de avellanas

Harina de almendra	0,500 kg
MELLA AVELLANA	3,400 kg
Huevo	0,600 kg
Agua	1,500 kg
Total	6,000 kg

- Mezclar los ingredientes.

Crumble de trigo sarraceno

Harina de trigo	1,100 kg
REX SARRACENO	0,600 kg
Azúcar	1,000 kg
Mantequilla	1,000 kg
Total	3,700 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala 3 minutos hasta conseguir una masa granulada.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar 10 minutos entre pliegues.
- Laminar una “manta” de 3 mm de grosor y cortar tiras de 40 cm de ancho.
- Extender una capa fina de relleno de avellanas dejando libre 1 cm en la parte inferior y enrollar formando una barra.
- Colocar en bandejas acanaladas y dejar enfriar en congelador (sin llegar a congelar).
- Cortar medallones de 3,5 cm de grosor. En este punto, se puede proceder a congelar las piezas o procesarlas para su cocción.
- Espolvorear con el crumble de trigo sarraceno y fermentar durante 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer a 210 °C durante unos 17 minutos. Abrir el tiro 3 minutos antes de finalizar la cocción.



Croissants con trigo sarraceno y crema de chocolate

con REX SARRACENO y MALZPERLE PLUS

Harina de trigo de media fuerza	1,625 kg
REX SARRACENO	0,875 kg
MALZPERLE PLUS	0,015 kg
Azúcar	0,200 kg
Mantequilla	0,125 kg
Sal	0,015 kg
Levadura	0,150 kg
Agua	1,450 kg
Total	4,455 kg

Margarina para pliegues: 0,250 kg por kg de masa.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar 10 minutos entre pliegues.
- Laminar una “manta” de 3 mm de grosor y 55 cm de ancho, cortar triángulos de 18 x 12 cm y rellenar con 0,025 kg de crema de chocolate o colocar dos barras de chocolate.
- Formar los croissants, humedecer la superficie y espolvorear con avellanas troceadas.
- Fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 25 °C y 75% H.R.
- Cocer a 210 °C durante unos 17 minutos. Abrir el tiro 3 minutos antes de finalizar la cocción.



Crumble de espelta y trigo sarraceno con ciruelas

con DINKELMEHL 630 y REX SARRACENO

Receta para 70 piezas (7 cm de diámetro) o 2 bandejas de 60 x 20 cm

Crumble de espelta y trigo sarraceno

DINKELMEHL 630	1,100 kg
Mantequilla	1,000 kg
Azúcar	1,000 kg
<u>REX SARRACENO</u>	<u>0,600 kg</u>
Total	3,700 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada.

Ciruelas (molde)	1,750 kg
Ciruelas troceadas (bandeja)	1,500 kg

Proceso de elaboración

Bandejas de 60 x 20 cm

- Repartir aprox. 1,000 kg de crumble en cada bandeja y presionar bien. A continuación, repartir uniformemente las ciruelas troceadas previamente mezcladas con TRIQUELL NEUTRO y espolvorear con 0,850 kg de crumble.
- Cocer a 200 °C durante 30 – 35 minutos y dejar enfriar.
- Espolvorear con azúcar de canela y decorar con azúcar glas.

Moldes de 7 cm de diámetro

- Espolvorear 0,025 kg de crumble en cada molde. A continuación, repartir 0,025 kg de ciruelas previamente mezcladas con TRIQUELL NEUTRO y cubrir con 0,025 kg de crumble.
- Cocer a 200 °C durante 30 – 35 minutos y dejar enfriar.
- Espolvorear con azúcar de canela y decorar con azúcar glas.



