RECETARIO ESPECIALIDADES NAVIDEÑAS GLUTEN-FREE

DREIDOPPEL
IDEAS FOR GOOD TASTE. SINCE 1899.

IREKS

ESPECIALIDADES NAVIDEÑAS SIN GLUTEN

1/ **Pan de frutas navideño sin gluten**
con SINGLUPLUS

2/ **Brownies de invierno sin gluten**
con BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE y LEBKUCHEN

3/ **Brownies de Navidad sin gluten**
con BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE y DREIDOPPEL

4/ **Cupcakes navideños sin gluten**
con BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE

5/ **Galletas navideñas de mantequilla sin gluten**
con MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE y DREIDOPPEL

6/ **Kulitsch sin gluten**
con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

7/ **Stollen sin gluten**
con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE y DREIDOPPEL

8/ **Roscón de Reyes sin gluten**
con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

9/ **Panettone sin gluten**
con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE, SINGLUPLUS, MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE y DREIDOPPEL

10/ **Panettone sin gluten con chocolate**
con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE, SINGLUPLUS, MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE y DREIDOPPEL

IREKS IBERICA, S.A. | Parc Tecnològic del Vallès | C/ Argenters 4, Edificio 2 | 08290 Cerdanyola del Vallès | ESPAÑA
Tel.: + 34 93 594 69 00 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com

Pan de frutas navideño sin gluten
con SINGLUPLUS

SINGLUPLUS	10,000 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
Azúcar	0,300 kg
Mezcla de especias	0,080 kg
Levadura	0,300 kg
Agua a 18 – 20 °C (aprox.)	8,900 kg
Mezcla de frutas y frutos secos deshidratados*	4,000 kg
Total	23,980 kg

* Poner en remojo.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes 2 minutos a velocidad lenta y 6 – 8 minutos a velocidad rápida hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,500 kg.
- Formar, extender y alisar las piezas en moldes para Stollen. Si no se disponen de moldes, formar “barrotes” cortos y marcar con un palo.
- Fermentar durante 40 – 45 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 80% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 40 – 45 minutos y dejar enfriar.
- Decorar con motivos navideños y azúcar en polvo antihumedad.

No usar huevo o productos a base de huevo, leche o productos lácteos derivados.

IREKS IBERICA, S.A. | Parc Tecnològic del Vallès | C/ Argenters 4, Edificio 2 | 08290 Cerdanyola del Vallès | ESPAÑA
Tel.: + 34 93 594 69 00 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com

Brownies de invierno sin gluten
con BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE y LEBKUCHEN

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

Masa

BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE	3,000 kg
Agua	0,750 kg
Total	3,750 kg

Crema de chocolate

Nata	0,600 kg
LEBKUCHEN	0,010 kg
Cobertura de chocolate con leche troceada	0,400 kg
Cobertura de chocolate negro troceada	0,400 kg
Total	1,410 kg

- Llevar a ebullición la nata con LEBKUCHEN. A continuación, verter sobre la cobertura troceada y remover hasta homogeneizar. Dejar enfriar.
- Batir con varillas hasta conseguir una textura homogénea.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante 2 – 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Extender y alisar la masa en dos bandejas de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 – 190 °C durante 25 – 30 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, cubrir con la crema de chocolate y decorar al gusto.

IREKS IBERICA, S.A. | Parc Tecnològic del Vallès | C/ Argenters 4, Edificio 2 | 08290 Cerdanyola del Vallès | ESPAÑA
Tel.: + 34 93 594 69 00 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com

Brownies de Navidad sin gluten
con BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE y DREIDOPPEL

Receta para 1 bandeja de 60 x 20 cm

Masa

BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Aceite vegetal	0,160 kg
Huevo	0,075 kg
LEBKUCHEN	0,020 kg
Agua	0,190 kg
Total	1,445 kg

Crema

BLANCOLADINO	0,800 kg
Mantequilla (pomada)	0,400 kg
Colorante verde	C/S
Total	1,200 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con varillas hasta conseguir una textura homogénea.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes durante 2 – 3 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Extender y alisar la masa en una bandeja de 60 x 20 cm.
- Cocer a 180 – 190 °C durante 20 – 25 minutos y dejar enfriar.
- Una vez frío, cortar en porciones con forma de triángulo, dosificar la crema con una manga pastelera y decorar al gusto.

IREKS IBERICA, S.A. | Parc Tecnològic del Vallès | C/ Argenters 4, Edificio 2 | 08290 Cerdanyola del Vallès | ESPAÑA
Tel.: + 34 93 594 69 00 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com

Cupcakes navideños sin gluten
con BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE

BROWNIE-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Huevo	0,450 kg
Aceite vegetal	0,280 kg
Mezcla de especias	0,010 kg
Impulsor sin gluten	0,005 kg
Agua	0,100 kg
Total	1,845 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes a velocidad media durante 2 – 4 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Escudillar 0,050 kg de masa en cápsulas para cupcake.
- Cocer a 160 °C durante unos 15 minutos.
- Decorar al gusto.

IREKS IBERICA, S.A. | Parc Tecnològic del Vallès | C/ Argenters 4, Edificio 2 | 08290 Cerdanyola del Vallès | ESPAÑA
Tel.: + 34 93 594 69 00 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com

Galletas navideñas de mantequilla sin gluten

con MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE y DREIDOPPEL

MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Almidón de patata	0,600 kg
Mantequilla/Margarina	0,400 kg
Azúcar moreno	0,300 kg
Huevo	0,250 kg
CHRISTSTOLLEN	0,020 kg
Total	2,570 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar la mantequilla o la margarina, el huevo y el azúcar moreno en batidora con pala a velocidad media durante 2 – 4 minutos hasta conseguir una masa homogénea.
  A continuación, añadir el resto de los ingredientes, amasar y dejar reposar en frío.
- Laminar una “manta” del grosor deseado, troquelar piezas con cortapastas del tamaño y forma deseados y colocarlas en bandejas con papel de horno.
- Cocer a 160 – 170 °C durante 12 – 15 minutos (según el tamaño).

IREKS IBERICA, S.A. | Parc Tecnològic del Vallès | C/ Argenters 4, Edificio 2 | 08290 Cerdanyola del Vallès | ESPAÑA
Tel.: + 34 93 594 69 00 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com

Kulitsch sin gluten
con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	10,000 kg
Mantequilla	2,000 kg
Azúcar	2,000 kg
Huevo	1,500 kg
Limón, vainilla, ron	C/S
Sal	0,200 kg
Levadura	0,700 kg
Agua (aprox.)	4,500 kg
Pasas sultanas (maceradas en brandy)	1,500 kg
Granillo de almendra	0,500 kg
Total	22,900 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto las pasas sultanas y el granillo de almendra) durante 5 minutos hasta conseguir una masa homogénea. Añadir las pasas sultanas y el granillo de almendra al final del amasado.
- Temperatura de la masa: 22 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,400 kg.
- Colocar las piezas en moldes redondos de unos 14 cm de diámetro y fermentar durante unos 45 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 80% H.R.
- Cocer de entrada a 200 °C (con vapor), bajando a 180 °C durante unos 45 minutos y dejar enfriar.
- Pintar con NAPPAGE NEUTRO, glasear con fondant y decorar con las iniciales XB (Khristos Voskryesye – Cristo ha resucitado).

IREKS IBERICA, S.A. | Parc Tecnològic del Vallès | C/ Argenters 4, Edificio 2 | 08290 Cerdanyola del Vallès | ESPAÑA
Tel.: + 34 93 594 69 00 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com

Stollen sin gluten
con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE y DREIDOPPEL

Mezcla de frutas

Pasas sultanas	8,000 kg
ZITRONAT/ORANGEAT	4,000 kg
Granillo de almendra tostado	2,000 kg
Ron	1,500 kg
Total	15,500 kg

- Mezclar los ingredientes y dejar macerar hasta el día siguiente.

Masa

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	10,000 kg
Mantequilla	4,000 kg
Azúcar	1,500 kg
Huevo	0,750 kg
Mazapán en pasta	0,750 kg
CHRISTSTOLLEN	0,150 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,800 kg
Agua	4,500 kg
Mezcla de frutas	15,500 kg
Total	38,150 kg

IREKS IBERICA, S.A. | Parc Tecnològic del Vallès | C/ Argenters 4, Edificio 2 | 08290 Cerdanyola del Vallès | ESPAÑA
Tel.: + 34 93 594 69 00 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto la mezcla de frutas) 5 minutos a velocidad lenta y 2 minutos a velocidad rápida hasta conseguir una masa homogénea. Añadir la mezcla de frutas al final del amasado y mezclar.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,700 kg.
- Formar, extender y alisar las piezas en moldes para Stollen. Si no se disponen de moldes, formar “barrotes” cortos y marcar con un palo.
- Fermentar durante 90 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 80% H.R.
- Cocer a 190 °C durante 50 – 60 minutos.
- Al salir del horno, pintar los Stollen con mantequilla clarificada (previamente hervida unos minutos para eliminar el agua), rebozar con azúcar avainillado y dejar enfriar.
- Una vez fríos, espolvorear con azúcar en polvo antihumedad.

Roscón de Reyes sin gluten
con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	10,000 kg
Huevo	2,000 kg
Mantequilla (pomada)	2,000 kg
Azúcar glas	2,500 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,700 kg
Agua	4,500 kg
Total	21,900 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,500 kg.
- Formar los roscones.
- Fermentar durante 90 – 120 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 100% H.R. o hasta doblar el volumen.
- Pintar con huevo, decorar al gusto y espolvorear con azúcar bolado o azúcar en grano ligeramente remojado.
- Cocer a 180 °C durante unos 15 minutos y dejar enfriar.

IREKS IBERICA, S.A. | Parc Tecnològic del Vallès | C/ Argenters 4, Edificio 2 | 08290 Cerdanyola del Vallès | ESPAÑA
Tel.: + 34 93 594 69 00 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com

Panettone sin gluten

con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE, SINGLUPLUS, MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE y DREIDOPPEL

Levadura activada

Levadura	0,250 kg
Agua	3,600 kg
Azúcar	1,250 kg
Miel	0,250 kg
Total	5,350 kg

- Mezclar la levadura con el agua a 29 – 30 °C, el azúcar y la miel.

Masa

Levadura activada	5,350 kg
BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	5,000 kg
Mantequilla (blanda)	1,025 kg
Huevo	0,750 kg
SINGLUPLUS	0,500 kg
MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	0,500 kg
AROMA PANETTONE	0,150 kg
Impulsor sin gluten	0,125 kg
TRISAN	0,100 kg
Sal	0,065 kg
Pasas	0,880 kg
Piel de naranja (en cubos)	0,250 kg
Piel de cidra (en cubos)	0,150 kg
Total	14,845 kg

- Mezclar los ingredientes (excepto las pasas, la piel de naranja y la piel de cidra) en batidora con la pala 4 minutos a velocidad lenta y 4 minutos a velocidad rápida hasta conseguir una masa homogénea. Al final del amasado, añadir las pasas, la piel de naranja (en cubos) y la piel de cidra (en cubos).

Glasa de decoración (opcional)

Harina de almendra	0,950 kg
Azúcar	0,950 kg
Clara de huevo	0,950 kg
Total	2,850 kg

- Batir los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una textura semilíquida

IREKS IBERICA, S.A. | Parc Tecnològic del Vallès | C/ Argenters 4, Edificio 2 | 08290 Cerdanyola del Vallès | ESPAÑA
Tel.: + 34 93 594 69 00 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com

Proceso de elaboración

- Dividir y pesar piezas de 0,600 kg y colocarlas en los moldes para panettone. Aplanar la masa con las manos para que quede una superficie lisa.
- Fermentar durante 120 – 150 minutos (hasta que llegue al borde del molde) en cámara de fermentación a 28 °C y 85% H.R.
- Hacer un corte en cruz y poner un trozo pequeño de mantequilla en el centro o cubrir con la glasa, decorar con azúcar bolado y espolvorear con azúcar en polvo.
- Cocer en horno de aire a 190 °C (sin vapor), bajando a 160 °C durante 50 minutos.

Panettone sin gluten con chocolate

con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE, SINGLUPLUS, MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE y DREIDOPPEL

Levadura activada

Levadura	0,250 kg
Agua	3,600 kg
Azúcar	1,250 kg
Miel	0,250 kg
Total	5,350 kg

- Mezclar la levadura con el agua a 29 – 30 °C, el azúcar y la miel.

Masa

Levadura activada	5,350 kg
BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	5,000 kg
Mantequilla (blanda)	1,025 kg
Huevo	0,750 kg
SINGLUPLUS	0,500 kg
MUFFIN-MIX GLUTEN-FREE	0,500 kg
AROMA PANETTONE	0,150 kg
Impulsor sin gluten	0,125 kg
TRISAN	0,100 kg
Sal	0,065 kg
Drops de chocolate	1,250 kg
Total	14,815 kg

- Mezclar los ingredientes (excepto los drops de chocolate) en batidora con pala 4 minutos a velocidad lenta y 4 minutos a velocidad rápida hasta conseguir una masa homogénea. Al final del amasado, añadir los drops de chocolate.

Glasa de decoración (opcional)

Harina de almendra	0,950 kg
Azúcar	0,950 kg
Clara de huevo	0,950 kg
Total	2,850 kg

- Batir los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una textura semilíquida

IREKS IBERICA, S.A. | Parc Tecnològic del Vallès | C/ Argenters 4, Edificio 2 | 08290 Cerdanyola del Vallès | ESPAÑA
Tel.: + 34 93 594 69 00 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com

Proceso de elaboración

- Dividir y pesar piezas de 0,600 kg y colocarlas en moldes para panettone. Aplanar la masa con las manos para que quede una superficie lisa.
- Fermentar durante 120 – 150 minutos (hasta que llegue al borde del molde) en cámara de fermentación a 28 °C y 85% H.R.
- Hacer un corte en cruz y poner un trozo pequeño de mantequilla en el centro o cubrir con la glasa, decorar con azúcar bolado y espolvorear con azúcar en polvo.
- Cocer en horno de aire a 190 °C (sin vapor), bajando a 160 °C durante 50 minutos.

IREKS IBERICA, S.A. | Parc Tecnològic del Vallès
C/ Argenters 4, Edificio 2 | 08290 Cerdanyola del Vallès | ESPAÑA
Tel.: + 34 93 594 69 00 | info@ireks-iberica.com | www.ireks-iberica.com