RECETARIO
BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

BRIOCHE-MIX
GLUTEN-FREE

IREKS

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

1/ **Brioche sin gluten**
con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

2/ **Pan dulce sin gluten**
con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

3/ **Pan dulce con pasas sin gluten**
con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

4/ **Panecillos con pasas sin gluten**
con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

5/ **Cake con cerezas y crumble sin gluten**
con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

6/ **Gofres al estilo belga sin gluten**
con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

7/ **Semla sin gluten**
con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

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

9/ **Doughnuts sin gluten**
con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE y DREIDOPPEL

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

11/ **Stollen sin gluten**
con BRIOCHE-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

Brioche sin gluten
con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	10,000 kg
Mantequilla	2,000 kg
Azúcar en polvo	2,000 kg
Huevo	2,000 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,700 kg
TRISAN	0,070 kg
Agua	4,500 kg
Total	21,470 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,400 kg.
- Colocar las piezas en moldes.
- Fermentar durante 60 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 80% H.R.
- Cocer a 170 °C (con vapor) durante 50 – 60 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

Pan dulce 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
Sal	0,200 kg
Levadura	0,700 kg
Agua (aprox.)	4,500 kg
Total	20,900 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes durante 5 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 22 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg.
- Formar las piezas y colocarlas en moldes.
- Fermentar durante 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.

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 dulce con pasas sin gluten
con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Mantequilla	0,200 kg
Azúcar	0,200 kg
Huevo	0,200 kg
Sal	0,020 kg
Levadura	0,070 kg
Agua	0,450 kg
Pasas	0,300 kg
Total	2,440 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto las pasas) durante 5 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir las pasas al final del amasado.
- Temperatura de la masa: 22 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg.
- Formar las piezas y colocarlas en moldes.
- Fermentar durante 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.

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

Panecillos con pasas sin gluten
con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Mantequilla	0,200 kg
Azúcar	0,200 kg
Huevo	0,200 kg
Sal	0,020 kg
Levadura	0,070 kg
Agua	0,450 kg
Pasas	0,300 kg
Total	2,440 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes (excepto las pasas) hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir las pasas al final del amasado.
- Temperatura de la masa: 22 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,200 kg, bolear y dejar reposar 15 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,065 kg) sin bolear.
- Fermentar durante 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 16 – 18 minutos.

Cake con cerezas y crumble sin gluten
con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

Receta para 2 bandejas de 60 x 20 cm

Masa

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	1,000 kg
Mantequilla	0,200 kg
Azúcar	0,150 kg
Huevo	0,150 kg
Sal	0,020 kg
Levadura	0,070 kg
Agua	0,450 kg
Total	2,040 kg

Cerezas	2,000 kg

Crumble

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	0,500 kg
Mantequilla	0,250 kg
Azúcar	0,250 kg
Total	1,000 kg

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

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

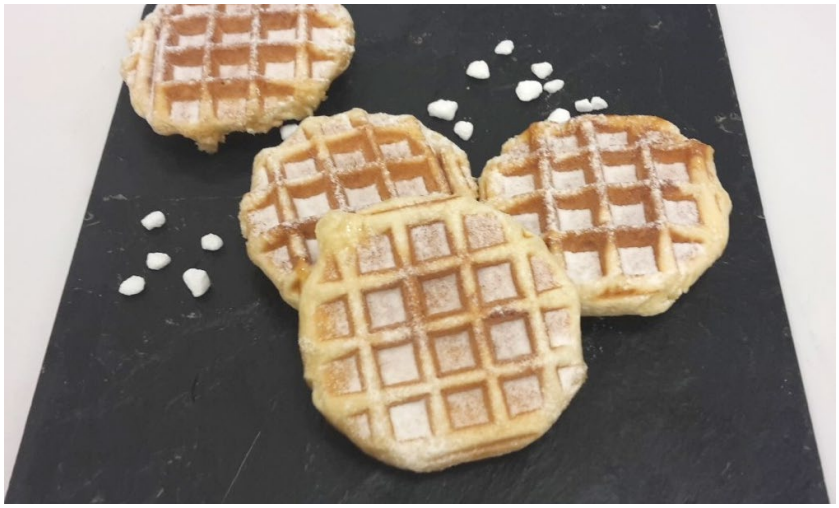
- Amasar los ingredientes 2 minutos a velocidad lenta y 6 minutos a velocidad rápida hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 22 °C.
- Reposo en bloque: 5 minutos.
- Dividir la masa en dos pastones de 1,000 kg y bolear.
- Laminar dos “mantas” de 6 mm de grosor y colocarlas en dos bandejas de 60 x 20 cm con papel de horno. A continuación, colocar las cerezas encima y espolvorear con el crumble.
- Fermentar durante 45 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 80% H.R.
- Cocer a 200 °C durante 35 – 40 minutos.

Gofres al estilo belga sin gluten
con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	10,000 kg
Mantequilla	2,000 kg
Azúcar	1,500 kg
Huevo	1,500 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,700 kg
Agua	5,000 kg
Azúcar perlado n.º 4	2,500 kg
Total	23,400 kg

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes (excepto el azúcar perlado) 5 minutos a velocidad lenta y 2 minutos a velocidad rápida hasta conseguir una masa fina y homogénea. Añadir el azúcar perlado al final de la mezcla.
- Cocer en la gofrera porciones de 0,060 kg a aprox. 210 °C durante unos 3 minutos o hasta que las piezas adquieran un tono dorado.



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

Semla sin gluten
con BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	10,000 kg
Huevo	2,000 kg
Azúcar	1,800 kg
Margarina	1,800 kg
Cardamomo	0,065 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,700 kg
Agua	4,500 kg
Total	21,065 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes 5 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad rápida hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,070 kg.
- Colocar las piezas en bandejas y fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 80% H.R.
- Cocer de entrada a 210 °C (con vapor), bajando a 180 °C durante unos 16 minutos.

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

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

BRIOCHE-MIX GLUTEN-FREE	5,000 kg
Azúcar	0,900 kg
Huevo	0,700 kg
Mantequilla/Margarina	0,500 kg
AROMA VAINILLA EUROPA	0,030 kg
Sal	0,090 kg
Levadura	0,350 kg
Agua (aprox.)	2,250 kg
Total	9,820 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Laminar una “manta” de 1 cm de grosor, troquelar piezas con un cortapastas redondo (aprox. 0,090 kg) y hacer un agujero en el centro.
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y fermentar durante unos 90 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 80% H.R.
- Freír en aceite o grasa vegetal a 170 °C durante unos 2 minutos por cada lado y dejar escurrir el exceso de aceite sobre un papel absorbente.

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.

IREKS

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