RECETARIO
SINGLUPLUS ROLL

SINGLUPLUS ROLL

IREKS

Panecillos sin gluten
con SINGLUPLUS ROLL

SINGLUPLUS ROLL	10,000 kg
Aceite vegetal	0,200 kg
Sal	0,180 kg
Levadura	0,300 kg
Agua (aprox.)	6,500 kg
Total	17,180 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Dividir y bolear pastones de 2,100 kg (para divisoras de 30 piezas x 0,070 kg).
- Formar panecillos sin punta y colocarlos con el pliegue hacia abajo en bandejas acanaladas.
- Fermentar durante 45 – 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 80% H.R.
- Cortar y cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 190 °C durante 18 minutos.

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

Panecillos tigre sin gluten
con SINGLUPLUS ROLL

Masa

SINGLUPLUS ROLL	10,000 kg
Aceite vegetal	0,200 kg
Sal	0,180 kg
Levadura	0,300 kg
Agua (aprox.)	6,500 kg
Total	17,180 kg

Decoración atigrada

Harina de arroz	1,000 kg
Azúcar	0,100 kg
Aceite vegetal	0,040 kg
Levadura	0,025 kg
Agua (caliente)	1,000 kg
Total	2,165 kg

- Mezclar los ingredientes y dejar reposar mínimo 20 minutos.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa homogénea.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Dividir y bolear pastones de 2,100 kg (para divisoras de 30 piezas x 0,070 kg).
- Colocar las piezas en moldes o en telas espolvoreadas con almidón.
- Fermentar durante 45 – 50 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Aplicar la decoración atigrada sobre la superficie de los panecillos con un pincel o con una manga pastelera con boquilla plana.
- Cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 190 °C durante 18 minutos.

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

Panecillos sin gluten con semillas
con SINGLUPLUS ROLL

SINGLUPLUS ROLL	10,000 kg
Sirope de remolacha	0,500 kg
Semillas de girasol	0,500 kg
Linaza	0,400 kg
Mijo	0,300 kg
Semillas de amapola	0,200 kg
Aceite vegetal	0,200 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,350 kg
Agua (aprox.)	6,600 kg
Total	19,250 kg

Topping

Semillas de girasol

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,100 kg y bolear.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,070 kg) y bolear, humedecer la superficie y rebozar con el topping (opcional).
- Fermentar durante unos 50 minutos en cámara de fermentación a 32 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 230 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante 18 – 20 minutos.

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

Pastas saladas de queso sin gluten
con SINGLUPLUS ROLL

SINGLUPLUS ROLL	1,000 kg
Mantequilla	0,900 kg
Queso Edam rallado	0,900 kg
Huevo	0,100 kg
Sal	0,020 kg
Pimienta	0,005 kg
Pimentón	0,015 kg
Total	2,940 kg

Topping

Queso, comino, semillas de amapola, pimentón, avellanas, almendras, etc.

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 22 °C.
- Reposo en bloque: 60 minutos a 4 °C.
- Cuando la masa esté bien fría, laminar una “manta” de 5 mm de grosor y troquelar piezas con cortapastas del tamaño y forma deseados o cortar al gusto.
- Pintar con agua o huevo y espolvorear o decorar con el topping.
- Cocer a 200 °C durante 8 – 10 minutos. Asegurarse de que las piezas están bien cocidas.

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

Focaccia sin gluten
con SINGLUPLUS ROLL

Masa

SINGLUPLUS ROLL	10,000 kg
Aceite vegetal	0,400 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	6,200 kg
Total	17,000 kg

Emulsión agua – aceite

Aceite de oliva	0,250 kg
Sal	0,035 kg
Agua	0,250 kg
Total	0,535 kg

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: 30 °C.
- Dividir y bolear piezas de 0,200 kg – 0,300 kg. A continuación, estirar las piezas y colocarlas en bandejas engrasadas.
- Untar abundantemente con la emulsión de agua – aceite, marcar la masa clavando los dedos y decorar con aceitunas, tomate, cebolla y pimentón.
- Fermentar durante 45 – 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 80% H.R.
- Cocer a 230 °C (con vapor) durante 15 – 20 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

Crackers sin gluten
con SINGLUPLUS ROLL

SINGLUPLUS ROLL	10,000 kg
Aceite vegetal	1,400 kg
Sal	0,200 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	5,800 kg
Total	17,600 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes durante 6 – 8 minutos hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 30 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Laminar una “manta” de 2,5 – 3 mm de grosor, extender en una bandeja con papel de horno, esparcir sésamo por encima (opcional) y marcar.
- Fermentar durante unos 45 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 80% H.R.
- Pinchar la masa con un erizo, cocer a 220 °C (con poco vapor) durante unos 30 minutos y dejar enfriar.
- Cortar las piezas siguiendo las marcas.

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

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