



IREKS UNI PLUS

GLUTEN DE TRIGO ENRIQUECIDO

IREKS UNI PLUS es un gluten de trigo enriquecido con ácido ascórbico y enzimas que refuerza la calidad panificable de la harina y aumenta la tolerancia de las masas en la fermentación.

IREKS UNI PLUS aporta a los elaborados un buen desarrollo a la vez que los mantiene durante más tiempo frescos.

Es un componente imprescindible en masas con harina de centeno, pues estabiliza y reduce la pegajosidad en las masas, aportando una mayor firmeza y presencia a los elaborados.

DOSIS

Pan de centeno: de 20 a 30 gr de IREKS UNI PLUS por kg de harina.

Pan de trigo: de 10 a 15 gr de IREKS UNI PLUS por kg de harina.

Bollería: de 15 a 20 gr de IREKS UNI PLUS por kg de harina.

MODO DE EMPLEO

Añadir a la harina junto con los demás ingredientes.





PAN RÚSTICO

10,000 kg	Harina de trigo
0,300 kg	IREKS PIE
0,150 kg	IREKS UNI PLUS
0,030 kg	IDEAL
0,180 kg	Sal
0,200 kg	Levadura
6,500 lt	Agua (aprox.)

MODO DE EMPLEO

- Amasar hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa 25 - 26° C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas del tamaño deseado.
- Reposo tras bolear unos 15 minutos.
- Formar las piezas deseadas.
- Fermentar en cámara de fermentación.
- Cocer a 210 - 220° C durante unos 40 - 45 minutos (según tamaño).

PAN DE CENTENO

6,000 kg	Harina de centeno
5,000 kg	Harina de trigo
0,350 kg	MSQ 200
0,200 kg	IREKS UNI PLUS
0,180 kg	Sal
0,300 kg	Levadura
6,200 lt	Agua (aprox.)

MODO DE EMPLEO

- Amasar hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa 26 - 28° C.
- Reposo en bloque unos 30 minutos.
- Dividir y bolear.
- Reposo tras bolear unos 10 minutos.
- Fermentar durante unos 50 - 60 minutos en cámara de fermentación.
- Cocer a 210 - 220° C durante unos 40 minutos con vapor; tras 2 minutos abrir tiro y puerta unos minutos para extraer todo el vapor.