

Recetario

REX MILANO



ÍNDICE

- 1/ **PIZZA SNACKS** con REX MILANO
- 2/ **MINI PIZZAS PRECOCIDAS** con MILANO
- 4/ **GRISSINES** con REX MILANO y PREBACK
- 5/ **FOCACCIA** con REX MILANO
- 6/ **CROISSANTS MEDITERRANEOS** con REX MILANO y PREBACK
- 7/ **COCA SALADA** con REX MILANO y PREBACK
- 8/ **CIABATTA DE MILANO** con REX MILANO, PREBACK y MASA MADRE PIE
- 9/ **PAN DE MOLDE** con REX MILANO

ÍNDICE

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com


IREKS

Pizza snacks

con REX MILANO

Harina de trigo de media fuerza	3,000 kg
REX MILANO	1,250 kg
FRISCH UND FROSTIG	0,100 kg
Sal	0,050 kg
Levadura	0,190 kg
Agua (aprox.)	2,800 kg
Total	7,390 kg

Relleno

Queso Emmental rallado	0,350 kg
Nata líquida	0,250 kg
Leche entera	0,250 kg
MELLA PETISÚ	0,060 kg
Sal, pimentón, pimienta, etc.	C/S
Total	0,910 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 22 – 23 °C.
- Dar tres pliegues sencillos con 0,250 kg de grasa por kg de masa, dejando reposar 10 minutos entre pliegues.
- Laminar con 3 mm de grosor y 10 cm de ancho.
- Extender una capa fina de relleno sobre la mitad de la pieza y espolvorear con queso Emmental rallado. Tapar con la otra mitad.
- Humedecer y rebozar la parte superior con sésamo blanco y la parte inferior con semillas de amapola.
- Cortar tiras de 2 cm de ancho y 8 cm de largo, y enrollar formando una “trenza”.
- Fermentar unos 30 minutos en bandejas con papel.
- Cocer a 230 °C durante unos 12 – 15 minutos.



IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

Mini pizzas precocidas

con REX MILANO

Harina de trigo	3,500 kg
REX MILANO	1,500 kg
IREKS UNI PLUS	0,050 kg
Sal	0,040 kg
Levadura	0,120 kg
Agua	2,750 kg
<hr/>	
Total	7,960 kg

Relleno*

Tomate natural	3,000 kg
Queso Emmental rallado	0,750 kg
Pimiento verde	0,500 kg
Jamón cocido a tacos	0,500 kg
Champiñones laminados cocidos	0,400 kg
Aceitunas negras	0,300 kg
Cebolla picada	0,300 kg
Sal	C/S
Pimienta negra en polvo	C/S
Orégano	C/S
<hr/>	
Total	5,750 kg

* El relleno puede variar según gusto.

- Preparar el relleno, cortando todos los ingredientes en pequeños tacos mezclándolos y sazonándolos al gusto. En el caso de que el relleno desprenda mucho jugo, se puede secar con un poco de pan rallado.

Decoración

Semillas de sésamo
Queso Emmental rallado

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Repartir la masa en pastones de 1,800 kg y dividir en 30 piezas de 60 g.
- Bolear, humedecer con agua y rebozar con sésamo.
- Colocar las piezas en bandejas y fermentar durante 60 minutos.
- Formar con los dedos un hueco (sin agujerear) en el centro de las piezas y rellenar con el relleno.
- Poner queso Emmental sobre cada pieza.
- Fermentar durante 30 minutos y pre-cocer.

Horno de convección

- Hornear de entrada a 240 °C con un poco de vapor, bajando inmediatamente el termostato a 170 °C y cocer durante unos 12 minutos.
- Dejar enfriar y proceder a su congelación y almacenaje.

Cocción final

- Dejar descongelar unos 30 minutos.
- Cocer a 200 °C durante unos 15 minutos.



IREKS IBERICA, S.A.
 Parc Tecnològic del Vallès
 C/Argenters 4, Edificio 2
 Apartado de correos 251
 08290 Cerdanyola del Vallès
 ESPAÑA
 Tel.: +34 93 594 69 00
 Fax: +34 93 691 67 00
 info@ireks-iberica.com
 www.ireks-iberica.com



Grissines

con REX MILANO y PREBACK

Harina de trigo de media fuerza	8,000 kg
REX MILANO	2,000 kg
PREBACK	0,100 kg
Aceite de oliva	1,000 kg
Mantequilla	0,300 kg
Sal	0,125 kg
Levadura	0,250 kg
Agua fría (aprox.)	5,000 kg
Total	16,775 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 – 27 °C.
- Laminar con un grosor de 6 mm y cortar barras de 5 mm de ancho y 25 – 30 cm de largo.
- Formar los grissines.
- Fermentar durante 50 minutos a 32 °C y 75% H.R.
- Cocer a 220 °C, bajando a 170 °C con poco vapor durante unos 20 minutos. Abrir el tiro 10 minutos antes de finalizar la cocción.



IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

Focaccia

con REX MILANO

Harina de trigo de media fuerza	3,000 kg
REX MILANO	1,000 kg
IDEAL	0,016 kg
Aceite de oliva	0,120 kg
Sal	0,040 kg
Levadura	0,120 kg
Agua	2,400 kg
Total	6,696 kg

Emulsión de 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 hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Dividir piezas de 0,750 kg.
- Estirar en moldes rectangulares de 60 x 20 cm engrasados.
- Fermentar durante unos 60 minutos.
- Rociar abundantemente con la emulsión de agua – aceite y hacer agujeros en la masa clavando los dedos.
- Decorar con verduras, chistorra, romero, aceitunas, etc.
- Fermentar durante unos 30 minutos.
- Hornear a 240 °C (con vapor) unos 20 minutos.



IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

Croissants mediterraneos

con REX MILANO y PREBACK

Harina de trigo de media fuerza	7,500 kg
REX MILANO	2,500 kg
PREBACK	0,100 kg
Huevo entero	1,000 kg
Mantequilla	0,300 kg
Sal	0,100 kg
Levadura	0,300 kg
Agua (aprox.)	4,500 kg
Total	16,300 kg

Margarina para pliegues: 0,300 – 0,350 kg por kg de masa

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 18 – 22 °C.
- Dar tres pliegues sencillos.
- Laminar con un grosor de 5 mm y cortar triángulos de 0,060 kg.
- Formar los croissants y, si se desea, rellenarlos.
- Pintar con huevo o humedecer y decorar con sésamo o queso rallado Emmental.
- Fermentar sobre papel de hornear durante unos 70 – 120 minutos.
- Cocer a 210 °C, bajando a 180 °C con vapor durante unos 15 - 19 minutos.



IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

Coca salada

con REX MILANO y PREBACK

Harina de trigo de media fuerza	7,000 kg
REX MILANO	3,000 kg
PREBACK	0,100 kg
Aceite de oliva	0,800 kg
Sal	0,080 kg
Levadura	0,170 kg
Agua (aprox.)	6,000 kg
Total	17,150 kg

Proceso de elaboración

- Amasar todos los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 26 °C.
- Reposo en bloque: 20 – 25 minutos.
- Dividir y bolear suavemente piezas de 0,300 kg.
- Reposo tras bolear: 20 minutos.
- Formar barrotos largos.
- Fermentar durante 45 minutos en cámara de fermentación.
- Aplanar con los dedos con aceite de oliva y decorar con el condimento deseado.
- Fermentar 15 minutos más.
- Cocer a 220 °C (con vapor) durante 25 minutos.



IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com

Ciabatta de Milano

con REX MILANO, MASA MADRE PIE y PREBACK

Harina de trigo de media fuerza	7,000 kg
REX MILANO	3,000 kg
MASA MADRE PIE	0,300 kg
PREBACK	0,100 kg
Aceite de oliva	0,200 kg
Sal	0,100 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	8,000 kg
Total	18,850 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque: 90 minutos.
- Extender sobre el tablero enharinado y proceder formato ciabatta.
- Fermentar durante 30 – 40 minutos a 32 °C y 75% H.R..
- Cocer a 230 °C, bajando a 200 °C con poco vapor durante unos 30 minutos según peso. Abrir el tiro 10 minutos antes de finalizar la cocción.

masa
madre PIE

PRE BACK



RECETAS

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com


IREKS

Pan de molde con REX MILANO

Harina de trigo de media fuerza	3,000 kg
REX MILANO	1,000 kg
Aceite de oliva	0,120 kg
Sal	0,040 kg
IDEAL	0,016 kg
Levadura	0,120 kg
Agua	2,400 kg
<hr/> Total	<hr/> 6,696 kg

Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Dividir y bolear porciones de 0,500 kg.
- Dejar reposar unos 20 minutos.
- Formar las piezas y colocar 2 piezas por molde.
- Fermentar unos 60 minutos.
- Hornear con vapor a 220 °C unos 30 minutos.
- Dejar enfriar unas 2 horas.
- Cortar y envasar.



IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com



IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edificio 2
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com