

IR
DAL
1856



Mini baguette con SEEDS&GRAINS, RUCKDESCHEL'S DURUM-SAUERTEIG, MALTOINPASTA IREKS e STABILASE

Soaking:

SEEDS&GRAINS	2,500 kg
Acqua calda (50°C)	2,500 l
Totale impasto	5,000 kg

Impasto: 2 minuti a mano (miscelazione completa e omogenea di tutti gli ingredienti)

Riposo impasto: 20 ore a temperatura ambiente

Impasto:

Farina di grano tenero	10,000 kg
Soaking	5,000 kg
RUCKDESCHEL'S DURUM-SAUERTEIG	0,400 kg
MALTOINPASTA IREKS	0,150 kg
STABILASE	0,100 kg
Sale	0,200 kg
Lievito	0,300 kg
Acqua, ca.	6,500 l
Totale impasto	22,650 kg

Impasto: 6 minuti in 1^a velocità + 4 minuti in 2^a velocità (spirale)

Temperatura impasto: 28 °C

Riposo impasto: 20 minuti

Pezzatura: 0,170 kg

Riposo intermedio: 15 minuti

IREKS ITALIA S.r.l.
Società soggetta a direzione e
coordinamento da parte di IREKS GmbH
Via Cadorna, 65
20037 Paderno Dugnano (MI)
ITALIA
Tel.: +39 02 9106631
Fax: +39 02 99041841
info@ireksitalia.it
www.ireks.it


IREKS

DAL
1856



Lavorazione: baguette

Lievitazione finale: porre a lievitare in cella di lievitazione a 35 °C e 75 % U. R. per 35 - 40 minuti

Operazioni precedenti la cottura: tagliare le mini baguette in superficie, come di consueto

Cottura: infornare a 230 °C, dando vapore

Tempo di cottura: 18 minuti, avendo cura di aprire il tiraggio gli ultimi 8 minuti



IREKS ITALIA S.r.l.
Società soggetta a direzione e coordinamento da parte di IREKS GmbH
Via Cadorna, 65
20037 Paderno Dugnano (MI)
ITALIA
Tel.: +39 02 9106631
Fax: +39 02 99041841
info@ireksitalia.it
www.ireks.it


IREKS

Bauletti con SEEDS&GRAINS, RUCKDESCHEL'S DURUM-SAUERTEIG e MALTOINPASTA IREKS



Soaking:

SEEDS&GRAINS	2,500 kg
Acqua calda (50 °C)	2,500 l
Totale impasto	5,000 kg

Impasto: 2 minuti a mano (miscelazione completa e omogenea di tutti gli ingredienti)

Riposo: 20 ore a temperatura ambiente

Impasto:

Farina di grano tenero	10,000 kg
Soaking	5,000 kg
RUCKDESCHEL'S DURUM-SAUERTEIG	0,400 kg
MALTOINPASTA IREKS	0,150 kg
Sale	0,200 kg
Lievito	0,300 kg
Acqua, ca.	6,000 l
Totale impasto	22,050 kg

Impasto: 6 minuti in 1^a velocità + 4 minuti in 2^a velocità (spirale)

Temperatura impasto: 28 °C

Riposo impasto: 15 minuti

Pezzatura: spezzare in pastelle da 0,400 kg e arrotondare

Riposo intermedio: porre a riposare 15 minuti a temperatura ambiente, coperte con un telo di plastica

IREKS ITALIA S.r.l.
Società soggetta a direzione e
coordinamento da parte di IREKS GmbH
Via Cadorna, 65
20037 Paderno Dugnano (MI)
ITALIA
Tel.: +39 02 9106631
Fax: +39 02 99041841
info@ireksitalia.it
www.ireks.it



ROK
DAL
1856



- Lavorazione: bauletto
- Lievitazione finale: porre a lievitare in cella di lievitazione a 35 °C e 75 % U. R. per 50 minuti
- Cottura: infornare a 230 °C, dando vapore e abbassare la temperatura a 210 °C
- Tempo di cottura: 30 minuti, avendo cura gli ultimi 10 minuti di aprire il tiraggio



IREKS ITALIA S.r.l.
Società soggetta a direzione e
coordinamento da parte di IREKS GmbH
Via Cadorna, 65
20037 Paderno Dugnano (MI)
ITALIA
Tel.: +39 02 9106631
Fax: +39 02 99041841
info@ireksitalia.it
www.ireks.it


IREKS

Barrette 'Fitness' glassate

con SEEDS&GRAINS, FRUTTA-MIX,
MALTOINPASTA IREKS e BLANCOLADINO o
SCHOKOLADINO

SERVIZIO RICETTE

SEEDS & GRAINS	1,200 kg
FRUTTA MIX	1,300 kg
MALTOINPASTA IREKS	0,200 kg
Zucchero di canna	0,400 kg
Acqua	0,400 l
Totale impasto	3,500 kg

Impasto: max. 1 minuto in planetaria con gancio

Lavorazione: miscelare bene SEEDS&GRAINS con FRUTTA-MIX e lo zucchero di canna. Successivamente aggiungere MALTOINPASTA IREKS e l'acqua e impastare in planetaria il tutto per ancora 1 minuto. Versare l'impasto in una teglia 60 cm x 40 cm precedentemente foderata con carta da forno

Cottura: infornare a 190 °C, dando vapore

Tempo di cottura: cuocere per 20 minuti

Operazioni dopo cottura: decorare a piacere con BLANCOLADINO o SCHOKOLADINO



IREKS ITALIA S.r.l.
Società soggetta a direzione e
coordinamento da parte di IREKS GmbH
Via Cadorna, 65
20037 Paderno Dugnano (MI)
ITALIA
Tel.: +39 02 9106631
Fax: +39 02 99041841
info@ireksitalia.it
www.ireks.it


IREKS

Focaccia stirata con REX SOLEO

Farina di grano tenero	5,000 kg
REX SOLEO	5,000 kg
Olio d'oliva	0,400 kg
Sale	0,250 kg
Lievito	0,150 kg
Acqua	8,000 l
Totale impasto	18,800 kg

Impasto: 5 minuti in 1^a velocità + 14 minuti in 2^a velocità (spirale). In 1^a velocità, aggiungere ca. 6,0 l di acqua; nei primi 10 minuti di 2^a velocità aggiungere gradualmente i restanti 2,0 l

Temperatura impasto: ca. 28 °C

Riposo impasto: 60 minuti

Pezzatura: 1,500 kg

Riposo intermedio: nessuno

Lavorazione: formare dei filoni e porre a lievitare su telai ben infarinati

Lievitazione finale: 90 - 100 minuti in cella di lievitazione a 35 °C e 75 % U. R.

Operazioni precedenti la cottura: schiacciare e tirare la focaccia, quindi ungerne la superficie con olio e spolverare leggermente con del sale

Temperatura di cottura: infornare a 240 °C e successivamente abbassare il forno a 220 °C.

Tempo di cottura: 18 - 20 minuti. Circa 10 minuti prima della fine della cottura, aprire il tiraggio



IREKS ITALIA S.r.l.
Società soggetta a direzione e
coordinamento da parte di IREKS GmbH
Via Cadorna, 65
20037 Paderno Dugnano (MI)
ITALIA
Tel.: +39 02 9106631
Fax: +39 02 99041841
info@ireksitalia.it
www.ireks.it

Filone con REX SOLEO

Farina di grano tenero	5,000 kg
REX SOLEO	5,000 kg
Lievito	0,300 kg
Sale	0,200 kg
Acqua	5,300 l
Totale impasto	15,800 kg

- Impasto: 5 minuti in 1^a velocità + 6 minuti in 2^a velocità (spirale)
- Temperatura impasto: 26 - 28 °C
- Riposo impasto: ca. 15 minuti a temperatura ambiente, coperto
- Pezzatura: spezzare in pastelle da 0,500 kg e arrotondarle
- Riposo intermedio: ca. 15 minuti a temperatura ambiente, coperto
- Lavorazione: formare a filoncino, allungandone leggermente le estremità; a piacere, inumidire la superficie con acqua e passarla nella farina bramata di mais
- Lievitazione finale: porre su telai infarinati e mettere a lievitare in cella di lievitazione a 32 °C e 75 % U. R. per ca. 50 minuti
- Operazioni precedenti la cottura: incidere con un coltellino la superficie delle pastelle
- Cottura: infornare a ca. 230 °C, dando vapore e abbassare la temperatura a 210 °C
- Tempo di cottura: ca. 35 minuti. Circa 10 minuti prima della fine della cottura, aprire il tiraggio



IREKS ITALIA S.r.l.
Società soggetta a direzione e
coordinamento da parte di IREKS GmbH
Via Cadorna, 65
20037 Paderno Dugnano (MI)
ITALIA
Tel.: +39 02 9106631
Fax: +39 02 99041841
info@ireksitalia.it
www.ireks.it

Bauletto con REX SOLEO

REX SOLEO	5,000 kg
Farina di grano tenero	5,000 kg
Lievito	0,300 kg
Sale	0,200 kg
Acqua	5,100 l
Totale impasto	15,600 kg

- Impasto: 5 minuti in 1^a velocità + 6 minuti in 2^a velocità (spirale)
- Temperatura impasto: 26 - 28 °C
- Riposo impasto: ca. 15 minuti a temperatura ambiente, coperto
- Pezzatura: spezzare in pastelle da 0,350 kg e arrotondarle
- Riposo intermedio: lasciar lievitare l'impasto per ca. 15 minuti a temperatura ambiente, coperto
- Lavorazione: formare a filoncino e porre nelle apposite cassette
- Lievitazione: mettere a lievitare in cella di lievitazione a 32 °C e 75 % U. R. per 60 - 70 minuti
- Operazioni precedenti la cottura: incidere con un coltellino la superficie delle pastelle
- Cottura: infornare a ca. 230 °C dando vapore e abbassare subito la temperatura a 210 °C
- Tempo di cottura: ca. 35 minuti. Circa 10 minuti prima della fine della cottura, aprire il tiraggio.



IREKS ITALIA S.r.l.
Società soggetta a direzione e coordinamento da parte di IREKS GmbH
Via Cadorna, 65
20037 Paderno Dugnano (MI)
ITALIA
Tel.: +39 02 9106631
Fax: +39 02 99041841
info@ireksitalia.it
www.ireks.it

Focaccia tipo genovese

con REX SOLEO

SERVIZIO RICETTE

Farina di grano tenero	5,000 kg
REX SOLEO	5,000 kg
Olio extra vergine d'oliva	0,400 kg
Sale	0,200 kg
Lievito	0,300 kg
Acqua ca.	5,500 l
Totale impasto	16,400 kg

Impasto: 5 minuti in 1^a velocità + 6 minuti in 2^a velocità (spirale)

Temperatura impasto: ca. 25 - 26°C

Riposo: nessuno

Pezzatura: spezzare in pastoni da 1,800 kg (teglie 60 x 40 cm) e formare a filone

Riposo intermedio: 20 minuti, coperto con un telo

Lavorazione: focaccia

Lievitazione finale: 40 minuti in cella di lievitazione a 35 °C con 75 % U.R.

Operazioni precedenti la cottura: in una bottiglia far sciogliere 150 g di sale in 800 g di acqua tiepida, poi aggiungere 800 g di olio di extra vergine di oliva. Agitare energicamente per qualche istante e versare subito un po' dell'emulsione così ottenuta sulle focacce. Prima di infornare, bucare la pasta con le dita

Cottura: infornare a 230 °C

Tempo di cottura: max. 18 - 20 minuti. La focaccia deve rimanere morbida



IREKS ITALIA S.r.l.
Società soggetta a direzione e coordinamento da parte di IREKS GmbH
Via Cadorna, 65
20037 Paderno Dugnano (MI)
ITALIA
Tel.: +39 02 9106631
Fax: +39 02 99041841
info@ireksitalia.it
www.ireks.it


IREKS

Filoncini rustici senza lievito aggiunto

con REX SOLEO, RUCKDESCHEL'S DURUM-SAUERTEIG e MALTOINPASTA IREKS

SERVIZIO RICETTE

Farina di grano tenero (W 280 al massimo)	5,000 kg
REX SOLEO	5,000 kg
RUCKDESCHEL'S DURUM-SAUERTEIG	0,500 kg
MALTOINPASTA IREKS	0,200 kg
Sale	0,200 kg
Acqua ca. (temperatura 63 °C)	6,500 l
Totale impasto	17,400 kg

- Impasto:** ca. 5 minuti in 1^a velocità + 12 minuti in 2^a velocità (spirale). In 1^a velocità, aggiungere ca. 5,0 l di acqua; nei primi 10 minuti di 2^a velocità aggiungere gradualmente i restanti 1,5 l
- Temperatura impasto:** 37 °C
- Riposo impasto:** ca. 20 ore a 25 °C in un mastello precedentemente unto e coperto con un telo di plastica
- Pezzatura:** estrarre con cura l'impasto dal mastello, posizionarlo sul tavolo infarinato e spezzare in pastelle da 0,160 kg
- Lavorazione:** formare dei filoncini; a piacere, inumidirne la superficie dalla parte della chiusura e passarla nella farina bramata di mais. Porre i filoncini su telai infarinati con la chiusura rivolta verso il basso
- Lievitazione:** 90 minuti in cella di lievitazione a 35 °C e 75 % U. R.

IREKS ITALIA S.r.l.
Società soggetta a direzione e
coordinamento da parte di IREKS GmbH
Via Cadorna, 65
20037 Paderno Dugnano (MI)
ITALIA
Tel.: +39 02 9106631
Fax: +39 02 99041841
info@ireksitalia.it
www.ireks.it


IREKS

Operazioni precedenti
la cottura:

girare i filoncini con la chiusura rivolta verso
l'alto

Cottura:

infernare a ca. 230 °C, con 4 secondi di
vapore, dopo 3 minuti dare altri 4 secondi di
vapore, abbassando poi la temperatura a ca.
210 °C

Tempo di cottura:

30 - 35 minuti



IREKS ITALIA S.r.l.
Società soggetta a direzione e
coordinamento da parte di IREKS GmbH
Via Cadorna, 65
20037 Paderno Dugnano (MI)
ITALIA
Tel.: +39 02 9106631
Fax: +39 02 99041841
info@ireksitalia.it
www.ireks.it

Mince cookies

con REX SOLEO, MELLA FROLLA, CITROPERL e
BLANCOLADINO

SERVIZIO RICETTE

Per la base:

REX SOLEO	0,250 kg
MELLA FROLLA	0,750 kg
Burro	0,400 kg
CITROPERL	q.b.
Uova	0,100 kg
Totale impasto	1,500 kg

Impasto: lavorare MELLA FROLLA e la materia grassa in planetaria, con la foglia a bassa velocità. Aggiungere quindi le uova e amalgamare il tutto a velocità moderata per 1 minuto

Mincemeat (farcitura):

Strutto	0,300 kg
Ribes rosso	0,300 kg
Uvetta sultanina	0,250 kg
Zucchero di canna	0,250 kg
Mela grattugiata	0,200 kg
Arancia candita a cubetti	0,250 kg
Cedro candito a cubetti	0,250 kg
CITROPERL	q.b.
Noce moscata in polvere	q.b.
Succo di mezzo limone	
Brandy	0,100 l
Totale impasto	1,900 kg

Impasto: miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo; al termine lasciare riposare l'impasto per 1 ora

IREKS ITALIA S.r.l.
Società soggetta a direzione e
coordinamento da parte di IREKS GmbH
Via Cadorna, 65
20037 Paderno Dugnano (MI)
ITALIA
Tel.: +39 02 9106631
Fax: +39 02 99041841
info@ireksitalia.it
www.ireks.it



Lavorazione:

spianare la frolla realizzata per la base fino ad uno spessore di ca. 4 cm (utilizzare un mattarello o la sfogliatrice). Con un coppapasta, formare quindi dei dischi che vanno utilizzati per foderare gli stampi per krapfen (semisferici) precedentemente unti. Mediante l'utilizzo di un sac à poche, colare il mincemeat (farcitura) all'interno degli stampi per krapfen precedentemente ricoperti con la frolla. Ricoprire il tutto con un disco di frolla e cuocere

Cottura:

190 °C

Tempo di cottura:

20 - 25 minuti

Operazioni dopo cottura:

guarnire per metà la superficie dei biscotti con BLANCOLADINO e terminare la decorazione a piacere.



IREKS ITALIA S.r.l.
Società soggetta a direzione e
coordinamento da parte di IREKS GmbH
Via Cadorna, 65
20037 Paderno Dugnano (MI)
ITALIA
Tel.: +39 02 9106631
Fax: +39 02 99041841
info@ireksitalia.it
www.ireks.it

Muffin

con REX SOLEO, MELLA DOLCI TENTAZIONI,
AROMA BURRO ed EISAN

SERVIZIO RICETTE

REX SOLEO	0,250 kg
MELLA DOLCI TENTAZIONI	0,750 kg
Uova intere	0,250 kg
Olio vegetale	0,280 kg
Zucchero	0,100 kg
AROMA BURRO	
(dose consigliata 3g/kg di massa)	q.b.
Acqua	0,290 l
Totale impasto	1,920 kg

- Impasto:** miscelare gli ingredienti per ca. 3 minuti in planetaria con la frusta a velocità media, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo
- Lavorazione:** dosare l'impasto con un sac-a-poches nei pirottini da 60 g (riempirli fino a $\frac{3}{4}$)
- Cottura:** infornare a ca 190 °C
- Tempo di cottura:** ca. 18 minuti con tiraggio chiuso; dopo 5 minuti di cottura dare vapore

IREKS ITALIA S.r.l.
Società soggetta a direzione e
coordinamento da parte di IREKS GmbH
Via Cadorna, 65
20037 Paderno Dugnano (MI)
ITALIA
Tel.: +39 02 9106631
Fax: +39 02 99041841
info@ireksitalia.it
www.ireks.it



Per la meringa:

EISAN	0,040 kg
Zucchero	0,500 kg
Acqua	0,250 l
Totale impasto	0,790 kg

Lavorazione: sciogliere EISAN nell'acqua, aggiungere gradualmente lo zucchero e montare fino alla formazione della meringa

Operazioni dopo cottura: utilizzando un sac-à-poche, guarnire i muffin con la meringa precedentemente preparata con EISAN e flambarla con un cannello da cucina



IREKS ITALIA S.r.l.
Società soggetta a direzione e
coordinamento da parte di IREKS GmbH
Via Cadorna, 65
20037 Paderno Dugnano (MI)
ITALIA
Tel.: +39 02 9106631
Fax: +39 02 99041841
info@ireksitalia.it
www.ireks.it

Chia Mango Bars

con REX SOLEO, MELLA DOLCI TENTAZIONI,
MELLA CREMAPASTICCERA e SANETT

(Ricetta per una teglia 60 x 40 cm)

Impasto base:

REX SOLEO	0,250 kg
MELLA DOLCITENTAZIONI	1,000 kg
Olio vegetale	0,280 kg
Uova	0,250 kg
Acqua	0,290 kg
Zucchero	0,100 kg
Totale	2,170 kg

- Impasto:** miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia per 3 - 4 minuti a media velocità. L'impasto non deve montare
- Lavorazione:** stendere l'impasto base in una teglia 60 x 40 cm, precedentemente foderata con carta da forno
- Cottura:** infornare a 190 °C e cuocere per 30 - 35 minuti

Per la cheese-cream al mango:

Panna da montare	0,500 kg
Formaggio tipo Philadelphia	0,500 kg
Zucchero	0,100 kg
MELLA CREMAPASTICCERA	0,350 kg
SANETT (40 g + 80 g acqua)	0,120 kg
Acqua	0,400 l
Purea di mango	0,800 l
Semi di chia	0,120 kg
Totale impasto	2,890 kg

RECIPE SERVICE

IREKS GmbH
Lichtenfelser Str. 20
95326 Kulmbach
GERMANY
Tel.: +49 9221 706-0
Fax: +49 9221 706-306
ireks@ireks.com
www.ireks.com



Lavorazione:

miscelare MELLA CREMAPASTICCERA, l'acqua e la purea di mango energicamente con la frusta per 3 - 4 minuti. Far riposare la crema al mango così ottenuta per qualche minuto. In planetaria, montare la panna con il formaggio e lo zucchero per alcuni minuti, fino ad ottenere una crema omogenea. Successivamente incorporare in questa crema al formaggio la soluzione di SANETT e acqua. Unire la crema al mango e quella al formaggio e aggiungere al composto ottenuto i semi di chia

Operazioni dopo cottura:

a completo raffreddamento dell'impasto base, stendervi sopra uno strato omogeneo di cheese-cream al mango. Far riposare il tutto in frigorifero per alcune ore, tagliare in quadrati 6 cm x 6 cm e decorare a piacere

RECIPE SERVICE



IREKS GmbH
Lichtenfelser Str. 20
95326 Kulmbach
GERMANY
Tel.: +49 9221 706-0
Fax: +49 9221 706-306
ireks@ireks.com
www.ireks.com


IREKS

Muffin

con REX SOLEO e MELLA DOLCI TENTAZIONI

SERVIZIO RICETTE

REX SOLEO	0,250 kg
MELLA DOLCI TENTAZIONI	0,750 kg
Uova intere	0,250 kg
Olio vegetale	0,280 kg
Zucchero	0,100 kg
Acqua	0,290 l
Totale impasto	1,920 kg

Impasto: miscelare gli ingredienti per ca. 3 minuti in planetaria con la frusta a velocità media, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo

Lavorazione: dosare l'impasto con un sac-a-poche nei pirottini da 60 g (riempirli fino a $\frac{3}{4}$)

Cottura: infornare a ca 190 °C

Tempo di cottura: ca. 18 minuti con tiraggio chiuso; dopo 5 minuti di cottura dare vapore.

Operazioni dopo cottura: decorare a piacere



IREKS ITALIA S.r.l.
Società soggetta a direzione e
coordinamento da parte di IREKS GmbH
Via Cadorna, 65
20037 Paderno Dugnano (MI)
ITALIA
Tel.: +39 02 9106631
Fax: +39 02 99041841
info@ireksitalia.it
www.ireks.it


IREKS

Cestini di frutta

con BIENETTA, SANNET, SCHOKOLADINO,
TRIGEL NEUTRAL e VANIGLIA MORONI

SERVIZIO RICETTE

BIENETTA	0,500 kg
Mandorle affettate	0,210 kg
Mandorle in granello	0,140 kg
Totale	0,850 kg

Lavorazione: miscelare BIENETTA con le mandorle.
Distribuire il composto ottenuto negli appositi stampi in silicone

Cottura: ca. 200 °C

Tempo di cottura: ca. 8 minuti

Operazioni dopo cottura: tirare i cestini fuori dagli stampi quando sono ancora caldi e modellarli a piacere. Spennellare la superficie interna dei cestini con SCHOKOLADINO, farcire con la panna aromatizzata con VANIGLIA MORONI e stabilizzata con SANETT, guarnire con frutta fresca. Ricoprire il tutto con TRIGEL NEUTRAL



IREKS ITALIA S.r.l.
Società soggetta a direzione e
coordinamento da parte di IREKS GmbH
Via Cadorna, 65
20037 Paderno Dugnano (MI)
ITALIA
Tel.: +39 02 9106631
Fax: +39 02 99041841
info@ireksitalia.it
www.ireks.it


IREKS

Paste fiorentine

con BIENETTA

(ricetta indicativa per 15 paste fiorentine - ϕ 10 cm)

BIENETTA	0,200 kg
Mandorle affettate	0,120 kg
<u>Mandorle in granella</u>	<u>0,080 kg</u>
Totale impasto	0,400 kg

Lavorazione: miscelare BIENETTA con le mandorle. Con il composto ottenuto riempire gli appositi stampi in silicone

Cottura: ca. 200 °C

Tempo di cottura: ca. 8 minuti

Operazioni dopo cottura: tirare le paste fiorentine fuori dagli stampi quando sono ancora calde



SERVIZIO RICETTE

IREKS ITALIA S.r.l.
Società soggetta a direzione e
coordinamento da parte di IREKS GmbH
Via Cadorna, 65
20037 Paderno Dugnano (MI)
ITALIA
Tel.: +39 02 9106631
Fax: +39 02 99041841
info@ireksitalia.it
www.ireks.it


IREKS

Mini Twist rustici con PANE GUSTO e TOPPING DECORO MULTISEMI

SERVIZIO RICETTE

PANE GUSTO	2,000 kg
Farina di grano tenero	8,000 kg
Lievito	0,200 kg
Acqua ca.	8,000 l
Totale impasto	18,000 kg

- Impasto:** ca. 5 minuti in 1^a velocità + ca. 20 minuti in 2^a velocità (spirale); In 1^a velocità aggiungere $\frac{2}{3}$ dell'acqua; durante la 2^a velocità, aggiungere gradualmente il rimanente $\frac{1}{3}$ dell'acqua
- Temperatura impasto:** ca. 28°C
- Riposo:** 2 ore e 30 minuti a temperatura ambiente in vasche, precedentemente unte, coperte con un telo
- Pezzatura:** dopo la fase di riposo, estrarre con cura l'impasto dalla vasca e posizionarlo sul tavolo ben infarinato, estendere l'impasto tirandolo delicatamente e cospargerne la superficie con TOPPING DECORO MULTISEMI. Spezzare l'impasto in pastelle rettangolari da 0,080 kg
- Lavorazione:** torcere le estremità delle pastelle dando la caratteristica forma a Twister e porle su telai infarinati.
- Lievitazione finale:** Lasciar lievitare ca. 10 minuti a temperatura ambiente
- Cottura:** infornare a ca. 230°C, dando un po' di va pore. Circa 10 minuti prima della fine della cottura aprire il tiraggio.
- Tempo di cottura:** ca. 18 minuti



IREKS ITALIA S.r.l.
Società soggetta a direzione e
coordinamento da parte di IREKS GmbH
Via Cadorna, 65
20037 Paderno Dugnano (MI)
ITALIA
Tel.: +39 02 9106631
Fax: +39 02 99041841
info@ireksitalia.it
www.ireks.it


IREKS

Ciambelline rustiche

con PANE GUSTO e TOPPING DECORO
MULTISEMI

SERVIZIO RICETTE

Farina di grano tenero	8,000 kg
PANE GUSTO	2,000 kg
Olio d'oliva	0,200 kg
Lievito	0,200 kg
Acqua ca.	8,000 l
Totale impasto	18,400 kg

Impasto: ca. 4 minuti in 1^a velocità + ca. 20 minuti in 2^a velocità (spirale) In 1^a velocità aggiungere $\frac{2}{3}$ dell'acqua; durante la 2^a velocità, aggiungere gradualmente il rimanente $\frac{1}{3}$ dell'acqua

Temperatura impasto: ca. 28 °C

Riposo: 2 ore e 30 minuti, coperto con un telo

Pezzatura: dopo la fase di riposo, estrarre con cura l'impasto dalla vasca e posizionarlo sul tavolo ben infarinato, estendere l'impasto tirandolo delicatamente e cospargerne la superficie con TOPPING DECORO MULTISEMI. Spezzare l'impasto in filoncini da 0,080 kg

Lavorazione: torcere le estremità dei filoni e chiudere fino a formare un anello. Porre le ciambelle su telai infarinati oppure su teglie coperte con carta da forno

Lievitazione finale: 30 minuti in cella di lievitazione a 35 °C e 75% U.R.

IREKS ITALIA S.r.l.
Società soggetta a direzione e
coordinamento da parte di IREKS GmbH
Via Cadorna, 65
20037 Paderno Dugnano (MI)
ITALIA
Tel.: +39 02 9106631
Fax: +39 02 99041841
info@ireksitalia.it
www.ireks.it



Cottura:

infernare a ca. 230 °C per ca. 18 minuti dando un po' di vapore. 10 minuti prima della fine cottura aprire il tiraggio

SERVIZIO RICETTE



IREKS ITALIA S.r.l.
Società soggetta a direzione e
coordinamento da parte di IREKS GmbH
Via Cadorna, 65
20037 Paderno Dugnano (MI)
ITALIA
Tel.: +39 02 9106631
Fax: +39 02 99041841
info@ireksitalia.it
www.ireks.it


IREKS

Strawberry Spelt Bars

con DINKELBERGER, SANETT, TRIGEL NEUTRAL
e VANIGLIA MORONI

(Ricetta per una teglia 40 x 60 cm)

RECIPE SERVICE

Impasto base:

DINKELBERGER	1,000 kg
Zucchero	0,600 kg
Uova intere	0,400 kg
Baking	0,050 kg
Acqua	0,400 l
Totale impasto	2,450 kg

Impasto: miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia per 3 - 4 minuti a media velocità, fino ad ottenere un composto omogeneo

Lavorazione: stendere l'impasto base fino ad uno spessore di 0,5 cm e porlo in una teglia 60 x 40 cm, precedentemente foderata con carta da forno

Riposo impasto : 30 minuti

Cottura : infornare a 190 °C e cuocere per 20 - 25 minuti

Per la crema al formaggio:

Panna da montare	0,500 kg
Formaggio tipo Philadelphia	0,500 kg
Zucchero	0,200 kg
SANNET (40 g + 80 g acqua)	0,120 kg
Aroma VANIGLIA MORONI	
(dose consigliata 7g/kg di massa)	0,010 kg
Totale impasto	1,320 kg

IREKS GmbH
Lichtenfelser Str. 20
95326 Kulmbach
GERMANY
Tel.: +49 9221 706-0
Fax: +49 9221 706-306
ireks@ireks.com
www.ireks.com


IREKS

Lavorazione:

montare la panna con il formaggio e lo zucchero per alcuni minuti, fino ad ottenere una crema omogenea. Successivamente, incorporare in questa crema al formaggio la soluzione di SANETT e acqua e l'aroma VANIGLIA MORONI

Operazioni dopo cottura:

a completo raffreddamento dell'impasto base, stendervi sopra uno strato omogeneo di crema al formaggio; guarnire con fragole tagliate a dischetti e ricoprire il tutto con TRIGEL NEUTRAL



IREKS GmbH
Lichtenfelser Str. 20
95326 Kulmbach
GERMANY
Tel.: +49 9221 706-0
Fax: +49 9221 706-306
ireks@ireks.com
www.ireks.com


IREKS

Brookie bars

con MELLA FROLLA e MELLA DOLCETEGLIA NOIR

SERVIZIO RICETTE

Per i crumbles:

MELLA FROLLA	0,800 kg
Burro	0,320 kg
Totale impasto	1,120 kg

Gocce di cioccolato	0,300 kg
---------------------	----------

Impasto: miscelare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti e proseguire fino a quando l'impasto si presenta sotto forma di piccoli grumi facilmente separabili. Aggiungere quindi le gocce di cioccolato e incorporarle in maniera uniforme. Prima dell'utilizzo, lasciare riposare in frigorifero almeno un paio d'ore

Impasto base:

MELLA DOLCETEGLIA NOIR	0,600 kg
Uova	0,210 kg
Miele	0,150 kg
Olio vegetale	0,220 kg
Zucchero di canna	0,120 kg
Cacao in polvere	0,060 kg
Noci a pezzi	0,100 kg
Acqua	0,120 l
Totale impasto	1,580 kg

Impasto: miscelare gli ingredienti in planetaria con la foglia per 3 minuti a media velocità. L'impasto non deve montare.

Lavorazione: versare l'impasto in teglie 60 x 20 cm e cospargerlo con i crumbles precedentemente preparati.

Cottura: informare a 190 °C per 30 - 35 minuti

IREKS ITALIA S.r.l.
Società soggetta a direzione e
coordinamento da parte di IREKS GmbH
Via Cadorna, 65
20037 Paderno Dugnano (MI)
ITALIA
Tel.: +39 02 9106631
Fax: +39 02 99041841
info@ireksitalia.it
www.ireks.it





SERVIZIO RICETTE

IREKS ITALIA S.r.l.
 Società soggetta a direzione e
 coordinamento da parte di IREKS GmbH
 Via Cadorna, 65
 20037 Paderno Dugnano (MI)
 ITALIA
 Tel.: +39 02 9106631
 Fax: +39 02 99041841
 info@ireksitalia.it
 www.ireks.it


IREKS

Frolla montata

con MELLA FROLLA e SUPRANIL

SERVIZIO RICETTE

MELLA FROLLA	1,000 kg
Burro o margarina	0,500 kg
SUPRANIL	
(dose consigliata 2g/kg di massa)	q.b.
<u>Uova</u>	<u>0,250 kg</u>
Totale impasto	1,750 kg

Impasto: montare in planetaria tutti gli ingredienti, ad eccezione di MELLA FROLLA. Aggiungere quindi MELLA FROLLA e miscelare a bassa velocità, fino ad ottenere un impasto omogeneo

Lavorazione: con un sac-à-poche colare l'impasto nelle forme desiderate su teglie precedentemente foderate con carta da forno

Cottura: cuocere a 200 °C per 10 minuti circa

IREKS ITALIA S.r.l.
Società soggetta a direzione e
coordinamento da parte di IREKS GmbH
Via Cadorna, 65
20037 Paderno Dugnano (MI)
ITALIA
Tel.: +39 02 9106631
Fax: +39 02 99041841
info@ireksitalia.it
www.ireks.it



Frolla montata

con MELLA FROLLA e TRISAN

SERVIZIO RICETTE

MELLA FROLLA	1,000 kg
Burro o margarina	0,500 kg
TRISAN	
(dose consigliata 3g/kg di massa)	q.b.
<u>Uova</u>	<u>0,250 kg</u>
Totale impasto	1,750 kg

Impasto: montare in planetaria tutti gli ingredienti, ad eccezione di MELLA FROLLA. Aggiungere quindi MELLA FROLLA e miscelare a bassa velocità, fino ad ottenere un impasto omogeneo

Lavorazione: con un sac-à-poche colare l'impasto nelle forme desiderate su teglie precedentemente foderate con carta da forno

Cottura: cuocere a 200 °C per 10 minuti circa

IREKS ITALIA S.r.l.
Società soggetta a direzione e
coordinamento da parte di IREKS GmbH
Via Cadorna, 65
20037 Paderno Dugnano (MI)
ITALIA
Tel.: +39 02 9106631
Fax: +39 02 99041841
info@ireksitalia.it
www.ireks.it



Frolla montata

con MELLA FROLLA e TRIVANIL

SERVIZIO RICETTE

MELLA FROLLA	1,000 kg
Burro o margarina	0,500 kg
TRIVANIL	
(dose consigliata 5-10 g/kg di massa)	q.b.
<u>Uova</u>	<u>0,250 kg</u>
Totale impasto	1,750 kg

- Impasto: montare in planetaria tutti gli ingredienti, ad eccezione di MELLA FROLLA. Aggiungere quindi MELLA FROLLA e miscelare a bassa velocità, fino ad ottenere un impasto omogeneo
- Lavorazione: con un sac-à-poche colare l'impasto nelle forme desiderate su teglie precedentemente foderate con carta da forno
- Cottura: cuocere a 200 °C per 10 minuti circa

IREKS ITALIA S.r.l.
Società soggetta a direzione e
coordinamento da parte di IREKS GmbH
Via Cadorna, 65
20037 Paderno Dugnano (MI)
ITALIA
Tel.: +39 02 9106631
Fax: +39 02 99041841
info@ireksitalia.it
www.ireks.it



Frolla montata

con MELLA FROLLA e VANIGLIA MORONI

SERVIZIO RICETTE

MELLA FROLLA	1,000 kg
Burro o margarina	0,500 kg
Aroma VANIGLIA MORONI	
(dose consigliata 7g/kg di massa)	q.b.
<u>Uova</u>	<u>0,250 kg</u>
Totale impasto	1,750 kg

- Impasto: montare in planetaria tutti gli ingredienti, ad eccezione di MELLA FROLLA. Aggiungere quindi MELLA FROLLA e miscelare a bassa velocità, fino ad ottenere un impasto omogeneo
- Lavorazione: con un sac-à-poche colare l'impasto nelle forme desiderate su teglie precedentemente foderate con carta da forno
- Cottura: cuocere a 200 °C per 10 minuti circa

IREKS ITALIA S.r.l.
Società soggetta a direzione e
coordinamento da parte di IREKS GmbH
Via Cadorna, 65
20037 Paderno Dugnano (MI)
ITALIA
Tel.: +39 02 9106631
Fax: +39 02 99041841
info@ireksitalia.it
www.ireks.it



Yummy bars mela e caramello salato con MELLA FROLLA

Per i crumbles:

MELLA FROLLA	0,800 kg
Burro	0,320 kg
Totale impasto	1,120 kg

Impasto: miscelare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti e proseguire fino a quando l'impasto si presenta sotto forma di piccoli grumi facilmente separabili. Prima dell'utilizzo, lasciare riposare in frigorifero almeno un paio d'ore

Impasto base:

MELLA FROLLA	1,300 kg
Burro	0,520 kg
Uova intere	0,130 kg
Totale impasto	1,950 kg

Mele a cubetti 2,000 kg

Impasto: miscelare 3 minuti in planetaria con foglia, a velocità media.

Lavorazione: stendere la frolla fino ad uno spessore di 0,5 cm e porla in una teglia 60 x 40 cm, precedentemente foderata con carta da forno. Ricoprire tutta la superficie della frolla con i cubetti di mela. Infine, disporre sopra questo strato di mele i crumbles, preparati precedentemente e cuocere

Cottura: infornare a 190 °C e cuocere per 35 - 40 minuti

IREKS ITALIA S.r.l.
Società soggetta a direzione e coordinamento da parte di IREKS GmbH
Via Cadorna, 65
20037 Paderno Dugnano (MI)
ITALIA
Tel.: +39 02 9106631
Fax: +39 02 99041841
info@ireksitalia.it
www.ireks.it

Per il caramello salato:

Zucchero	0,250 kg
Sale	0,008 kg
Acqua	0,050 kg
Burro	0,100 kg
Panna	0,100 kg
Totale impasto	0,508 kg

Lavorazione: porre in un tegame lo zucchero, il sale e l'acqua e cuocere il tutto fino ad ottenere il caramello. Aggiungere quindi il burro e la panna e miscelare fino all'ottenimento di una massa omogenea.

Operazioni dopo cottura: decorare la torta utilizzando circa 200 g di caramello salato, che va cosparso su mele e crumbles, creando degli spot irregolari. Una volta raffreddata, tagliare la torta in quadrati da 6 x 6 cm



IREKS ITALIA S.r.l.
Società soggetta a direzione e coordinamento da parte di IREKS GmbH
Via Cadorna, 65
20037 Paderno Dugnano (MI)
ITALIA
Tel.: +39 02 9106631
Fax: +39 02 99041841
info@ireksitalia.it
www.ireks.it


IREKS