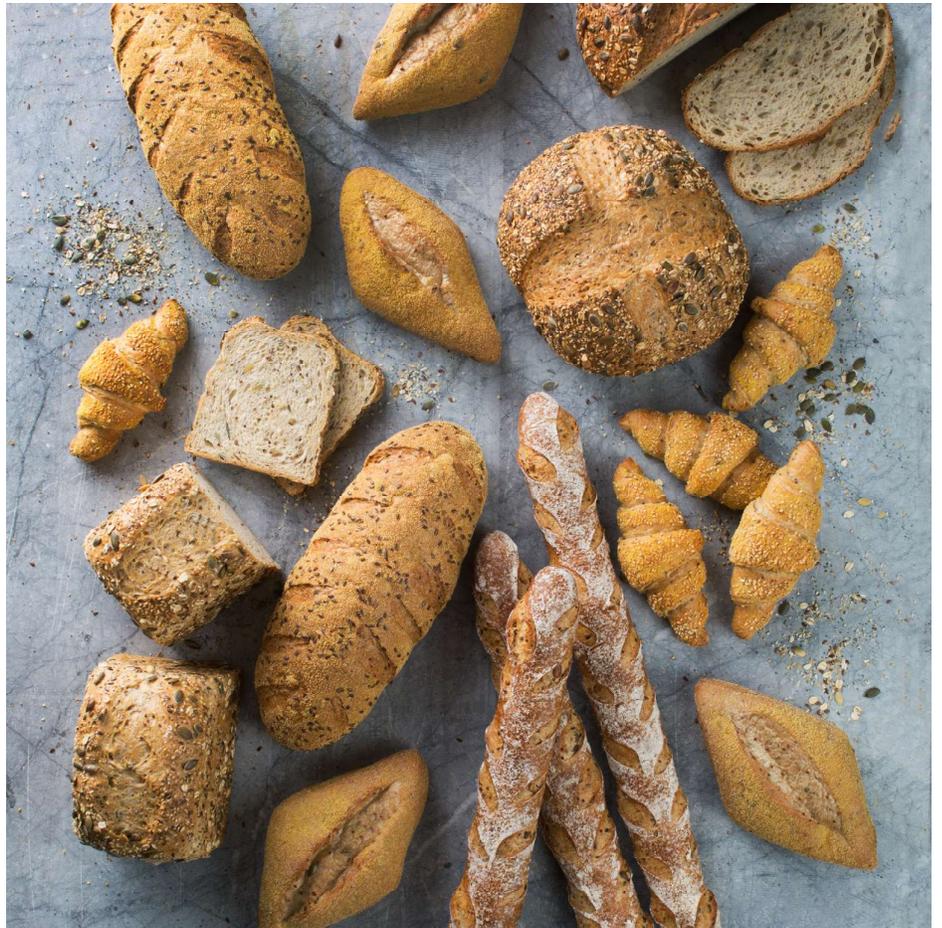
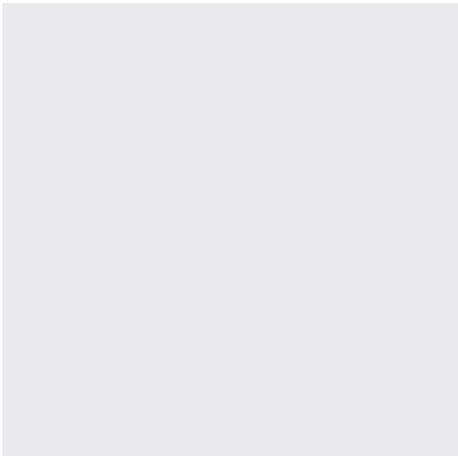


---

# RECETARIO

---



## REX QUINOA: Selección de recetas

- 1/ **Baguette rústica con quinoa**  
con REX QUINOA
- 2/ **Barra rústica con chía y quinoa**  
con REX CHÍA y REX QUINOA
- 3/ **Chusco con semillas y quinoa**  
con REX QUINOA
- 4/ **Fajitas con quinoa**  
con REX QUINOA y MASA MADRE PIE
- 5/ **Naan**  
con REX QUINOA
- 6/ **Pan con chía y quinoa**  
con REX CHÍA y REX QUINOA
- 7/ **Pan de molde con semillas y quinoa**  
con REX QUINOA e IREKS DECO
- 8/ **Pan redondo con semillas y quinoa**  
con REX QUINOA e IREKS DECO
- 9/ **Panecillos con quinoa**  
con REX QUINOA y MALZPERLE PLUS
- 10/ **Rombos**  
con REX QUINOA
- 11/ **Croissants con semillas y quinoa**  
con REX QUINOA y PREBACK
- 12/ **Caracolas con semillas y quinoa**  
con REX QUINOA, IDEAL y MELLA PETISÚ

## Baguette rústica con quinoa con REX QUINOA

Harina de trigo	5,000 kg
REX QUINOA	5,000 kg
Levadura	0,150 kg
<u>Agua</u>	<u>7,000 kg</u>
Total	17,150 kg

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque unos 40 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,300 kg.
- Reposo tras bolear unos 30 minutos.
- Formar baguettes de aprox. 50 cm de largo y rebozar con harina.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Hacer varios cortes en los laterales dibujando una espiga.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante unos 35 minutos.



### **INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

100 g de pan contienen de media:

Valor energético:	1222 kJ (290 kcal)
Grasas:	6,1 g
de las cuales saturadas:	1,0 g
Hidratos de carbono:	44,9 g
de los cuales azúcares:	2,3 g
Fibra alimentaria:	6,1 g
Proteínas:	10,6 g
Sal:	1,4 g

## Barra rústica con chía y quinoa con REX CHÍA y REX QUINOA

Harina de trigo	5,000 kg
REX CHÍA	2,500 kg
REX QUINOA	2,500 kg
Levadura	0,170 kg
Aqua (aprox.)	8,000 kg
<b>Total</b>	<b>18,170 kg</b>

### Topping

Sémola de maíz amarillo y sésamo (2·1)

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque: 60 minutos.
- Extender la masa sobre un tablero con harina, humedecer y rebozar la superficie con el topping.
- Dividir las piezas, formarlas ligeramente alargadas y enrollarlas.
- Fermentar durante 35 – 40 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante unos 30 minutos (según el tamaño de la pieza). Abrir el tiro 15 minutos antes de finalizar la cocción.



## Chusco con semillas y quinoa con REX QUINOA

Harina de trigo	5,000 kg
REX QUINOA	5,000 kg
Levadura	0,200 kg
<u>Agua</u>	<u>6,000 kg</u>
Total	16,200 kg

### Topping (por pieza)

Sémola de maíz amarillo y linaza (4:1)	0,010 kg
--	----------

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,400 kg.
- Reposo tras bolear unos 20 minutos.
- Formar piezas cortas con punta, humedecer y rebozar con el topping.
- Fermentar durante unos 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Hacer varios cortes en los laterales dibujando una espiga.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante unos 45 minutos.



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de pan contienen de media:

Valor energético:	1177 kJ (279 kcal)
Grasas:	6,0 g
de las cuales saturadas:	0,9 g
Hidratos de carbono:	42,9 g
de los cuales azúcares:	2,3 g
Fibra alimentaria:	5,9 g
Proteínas:	10,3 g
Sal:	1,3 g

## Fajitas con quinoa

### con REX QUINOA y MASA MADRE PIE

Harina de trigo de media fuerza	5,000 kg
REX QUINOA	5,000 kg
Mantequilla/Margarina	1,000 kg
MASA MADRE PIE	0,300 kg
MELLA TRIEB	0,200 kg
Levadura	0,100 kg
<u>Agua</u>	<u>6,500 kg</u>
Total	18,100 kg

#### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes 7 minutos a velocidad lenta y 3 minutos a velocidad rápida.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Dividir la masa en pastones de 2,500 kg, bolear y dejar reposar 10 minutos.
- Laminar una "manta" lo más fina posible, pinchar con un erizo y troquelar piezas redondas con un cortapastas o un molde.
- Cocer a 300 °C (con vapor) durante 3 minutos.



# Naan

## con REX QUINOA

Harina de trigo de media fuerza	5,000 kg
REX QUINOA	5,000 kg
Yogur	1,800 kg
Aceite de oliva	0,600 kg
MELLA TRIEB	0,175 kg
Levadura	0,100 kg
<u>Agua</u>	<u>5,700 kg</u>
<b>Total</b>	<b>18,375 kg</b>

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea.
- Temperatura de la masa: 25 °C.
- Reposo en bloque: 10 minutos.
- Dividir la masa en pastones de 1,800 kg, bolear y dejar reposar 5 minutos.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,060 kg) y bolear, formar piezas ovaladas y aplanarlas con 1 cm de grosor.
- Fermentar durante 20 minutos en cámara de fermentación a 26 °C y 80% H.R.
- Cocer en horno de aire a 250 °C (con vapor) durante 8 minutos.



### **INFORMACIÓN NUTRICIONAL** 100 g de pan contienen de media:

Valor energético:	1096 kJ (261 kcal)
Grasas:	8,7 g
de las cuales saturadas:	1,5 g
Hidratos de carbono:	34,6 g
de los cuales azúcares:	2,0 g
Fibra alimentaria:	4,7 g
Proteínas:	8,5 g
Sal:	1,6 g

## Pan con chía y quinoa con REX CHÍA y REX QUINOA

Harina de trigo	5,000 kg
REX CHÍA	2,500 kg
REX QUINOA	2,500 kg
Levadura	0,200 kg
<u>Agua (aprox.)</u>	<u>6,000 kg</u>
Total	16,200 kg

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque: 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,600 kg.
- Reposo tras bolear: 20 minutos.
- Formar piezas ovaladas, humedecer y rebozar con semillas.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 200 °C durante unos 45 minutos.  
Abrir el tiro 20 minutos antes de finalizar la cocción.



## Pan de molde con semillas y quinoa con REX QUINOA

Harina de trigo	5,000 kg
REX QUINOA	5,000 kg
Aceite de oliva	0,300 kg
Levadura	0,250 kg
Agua	6,000 kg
Total	16,550 kg

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,450 kg.
- Reposo tras bolear unos 20 minutos.
- Formar piezas cortas y anchas, humedecer y rebozar con semillas.
- Colocar dos piezas en un molde estándar de 30 x 10 x 10 cm.
- Fermentar durante unos 70 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Hacer un corte longitudinal y profundo.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante unos 40 minutos.



## Pan redondo con semillas y quinoa con REX QUINOA

Harina de trigo	5,000 kg
REX QUINOA	5,000 kg
Levadura	0,200 kg
<u>Agua</u>	<u>6,000 kg</u>
Total	16,200 kg

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 25 – 26 °C.
- Reposo en bloque unos 20 minutos.
- Dividir y bolear piezas de 0,500 kg.
- Reposo tras bolear unos 20 minutos.
- Formar piezas redondas, humedecer y rebozar con semillas.
- Fermentar durante unos 70 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Hacer un corte en forma de cruz.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 210 °C durante unos 50 minutos.



## Panecillos con quinoa con REX QUINOA y MALZPERLE PLUS

Harina de trigo de media fuerza	7,000 kg
REX QUINOA	3,000 kg
MALZPERLE PLUS	0,120 kg
Sal	0,080 kg
Levadura	0,200 kg
Agua	6,600 kg
Total	17,000 kg

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 °C.
- Reposo en bloque: 15 minutos.
- Dividir la masa en pastones de 1,700 kg y bolear.
- Dividir los pastones con la divisora (30 piezas x 0,056 kg) sin bolear, humedecer la superficie y rebozar con diferentes toppings (opcional).
- Fermentar durante 45 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 80% H.R.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante 15 – 20 minutos.



## Rombos con REX QUINOA

Harina de trigo	5,000 kg
REX QUINOA	5,000 kg
Levadura	0,150 kg
<u>Agua</u>	<u>7,000 kg</u>
Total	17,150 kg

### Topping (por pieza)

Sémola de maíz amarillo	0,003 kg
-------------------------	----------

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y elástica.
- Temperatura de la masa: 24 – 25 °C.
- Reposo en bloque unos 60 minutos.
- Extender la masa sobre un tablero y aplanar.
- Humedecer con agua y esparcir por encima una fina capa de sémola de maíz amarillo.
- Cortar tiras de 5 cm de ancho. Luego, cortar las tiras en rombos de 10 cm de largo.
- Fermentar durante 40 minutos en cámara de fermentación a 30 °C y 75% H.R.
- Si se desea, hacer un corte longitudinal.
- Cocer de entrada a 240 °C (con vapor), bajando a 220 °C durante unos 25 minutos.



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

100 g de pan contienen de media:

Valor energético:	1265 kJ (301 kcal)
Grasas:	6,0 g
de las cuales saturadas:	1,0 g
Hidratos de carbono:	47,4 g
de los cuales azúcares:	2,3 g
Fibra alimentaria:	6,2 g
Proteínas:	10,8 g
Sal:	1,3 g

## Croissants con semillas y quinoa con REX QUINOA y PREBACK

Harina de trigo de media fuerza	6,000 kg
REX QUINOA	4,000 kg
PREBACK	0,100 kg
Azúcar	0,600 kg
Sal	0,040 kg
Levadura	0,600 kg
<u>Agua</u>	<u>5,600 kg</u>
Total	16,940 kg

Margarina o mantequilla para pliegues: 0,250 kg por kg de masa.

### Topping

Sémola de maíz amarillo y sésamo blanco (2:1)

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea (amasado corto).
- Temperatura de la masa: máx. 20 – 22 °C.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar unos 20 minutos entre pliegues.
- Laminar una “manta” de 8 mm de grosor, cortar triángulos del tamaño deseado y formar los croissants.
- Humedecer y rebozar con el topping\*.
- Fermentar durante unos 90 minutos en cámara de fermentación a 26 °C y 75% H.R.
- Cocer a 180 °C durante unos 20 minutos. Abrir el tiro 10 minutos antes de finalizar la cocción.

\* Una vez rebozados con el topping, es posible congelar los croissants y utilizarlos más adelante.



## Caracolas con semillas y quinoa con REX QUINOA, IDEAL y MELLA PETISÚ

### Masa

Harina de trigo de media fuerza	3,500 kg
REX QUINOA	1,500 kg
IDEAL	0,025 kg
Sal	0,035 kg
Levadura	0,150 kg
Agua (aprox.)	2,800 kg
<b>Total</b>	<b>8,010 kg</b>

Margarina para pliegues: 0,250 kg por kg de masa.

### Relleno

Queso Emmental rallado	0,750 kg
Nata líquida	0,500 kg
Huevo	0,300 kg
MELLA PETISÚ	0,060 kg
Sal, pimentón, pimienta, etc.	C/S
<b>Total</b>	<b>1,610 kg</b>

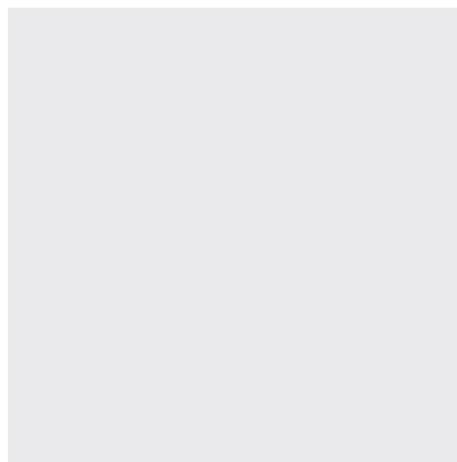
### Topping

Sémola de maíz amarillo y linaza (4·1)

### Proceso de elaboración

- Amasar los ingredientes hasta conseguir una masa fina y homogénea (amasado corto).
- Temperatura de la masa: máx. 23 – 24 °C.
- Dar tres pliegues sencillos dejando reposar 10 minutos entre pliegues.
- Laminar una “manta” de 5 mm de grosor y cortar tiras de 25 x 50 cm.
- Extender una capa fina de relleno dejando libre 1 cm en la parte inferior, enrollar formando una barra, humedecer y rebozar con el topping.
- Colocar en bandejas acanaladas y dejar enfriar en congelador (sin llegar a congelar).
- Cortar medallones de 1 cm de grosor. En este punto, se puede proceder a congelar las piezas o procesarlas para su cocción.
- Colocar las piezas en bandejas con papel de horno y fermentar durante 50 minutos en cámara de fermentación a 28 °C y 75% H.R.
- Espolvorear con queso Emmental rallado (opcional) y cocer a 210 °C durante 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 | [info@ireks-iberica.com](mailto:info@ireks-iberica.com) | [www.ireks-iberica.com](http://www.ireks-iberica.com)