

SINGLUPLUS ROLL

Gluten
FREE




IREKS

SINGLUPLUS ROLL

Panecillos sin gluten de la mejor calidad

Ventajas en la elaboración:

- diversas posibilidades de procesamiento
- excelente calidad de la masa
- elaboración sencilla y segura

adición de
sal según
necesidades

Ventajas de calidad:

- greña vistosa
- color de la corteza y de la miga típico de los panecillos
- sabor aromático, típico de los panecillos
- elaborados con muy buen volumen
- excelente conservación

Receta:

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

Tiempo de amasado:	aprox. 2 + 6 minutos
Temperatura de la masa:	26 °C
Reposo en bloque:	ninguno
Peso de las piezas:	2,100 kg, 30 piezas de 0,070 kg
Reposo tras bolear:	ninguno
Tipo de elaborado:	panecillos
Fermentación:	45 – 50 minutos
Temperatura del horno:	230 °C, bajando a 190 °C, con vapor
Tiempo de horneado:	aprox. 18 minutos

Proceso de elaboración:

Dividir porciones y bolear piezas en forma alargada. Colocar las piezas con el cierre hacia abajo en las bandejas para baguette. Tras la fermentación, hacer un corte longitudinal y hornear.

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



Gluten FREE

IREKS

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

Gluten
FREE

