

La gamme de mixes sans gluten IREKS



Mix pain aux graines
Mix pain
Mix muffins
Mix brownies



Un seul conditionnement en sac de 12,5 kg emploi à 100 %



Le plaisir du bon pain
et des pâtisseries ultra gourmandes
100 % sans gluten !


IREKS

Mix Pain aux graines

Attention, ce mix ne contient pas de sel



Amidon de maïs, graines de lin, graines de tournesol, concentré de protéines de soja, épaississants: E 415, E 464, E 412; farine de riz, sucre, psyllium, levain déshydraté, désactivé (farine de riz, starter de culture), inuline, dextrose, caramel, lentilles grillées, moulues, extrait de levure, maltodextrine, sel, correcteur d'acidité E 262, enzyme (alpha-amylase)



Sans gluten Mix Pain

Emploi à 100 % en sac de 12,5 kg

Attention, ce mix contient déjà du sel

Pour info
un sac de 12,5 kg permet
de réaliser environ
50 pains de 400g.



SANS GLUTEN MIX PAIN	10.000 kg
Huile végétale	0.400 kg
Levure	0.400 kg
Eau (TB 65°C).....	8.800 L

Pétrissage : pétrin spirale	1 ^{re} vitesse 2 min	2 ^e vitesse 6 min
------------------------------------	----------------------------------	---------------------------------

Température de base 65 °C

Température de la pâte fin de pétrissage 26 °C

Pointage pas de pointage

Peser de suite suivant le poids souhaité

Déposer les pâtons en moule ou sur plaque graissée

Temps de pousse : environ 45 à 50 min. dans une étuve à 27°C et 80 % d'hygrométrie

Cuisson	avec buée 240 °C	chaleur tombante 220 °C
----------------	---------------------	----------------------------

Pour des pains de 0.400 kg compter environ 45 min



Ingrédients

Amidon de maïs, farine de riz, concentré de protéines de soja, épaississants: E 415, E 464; sucre, psyllium, sel, dextrose, sirop de betterave, lentilles grillées, moulues, extrait de levure, acidifiant E 270, concentré de raisin, correcteur d'acidité E 262, enzyme (alpha-amylase)



Sans gluten Mix Brownies

Emploi à 100 % en sac de 12,5 kg



SANS GLUTEN MIX BROWNIES	1.000 kg
Œufs (entiers)	0.075 kg
Huile	0.160 kg
Eau	0.190 L
Noix hachées	0.200 kg

Mélanger l'ensemble des ingrédients 5 min. à la feuille à vitesse lente

Déposer dans une cartouche de 20X60 cm

Cuisson : 180 °C pendant 35 min.

INFORMATION IMPORTANTE

La société IREKS décline toute responsabilité concernant l'utilisation de l'allégation **PRODUIT SANS GLUTEN** si ce dernier n'a pas été produit dans les conditions adaptées : à savoir **en absence de gluten**.

En application du règlement CE 41/2009.

Si vous vous engagez dans la production de **PAIN SANS GLUTEN** avec votre production habituelle, nous vous conseillons de proposer vos pains sous l'allégation « à teneur réduite en gluten »

Ingrédients

Sucre, cacao maigre en poudre, fécule de pomme de terre, huile de palme, lactosérum en poudre, dextrose, blanc d'œuf en poudre, poudres à lever: E 450, E 500; émulsifiant E 471, sel, épaississant E 415



Sans gluten Mix Muffins

Emploi à 100 % en sac de 12,5 kg

Les muffins

SANS GLUTEN MIX MUFFINS

Œufs (entiers)

Huile

Eau

1.000 kg

0.500 kg

0.350 kg

0.150 L

Mélanger l'ensemble des ingrédients 5 min. à la feuille
à vitesse lente

Garnir les moules à Muffins

Température de cuisson (four ventilé)

160°C



De délicieux muffins,
ultra gourmands
et tellement moelleux !



Ingrédients

Sucre, fécule de pomme de terre, amidon modifié, huile de palme, lactosérum en poudre, poudres à lever : E 450, E 500 ; émulsifiants : E 481, E 472e, E 472b, E 475 ; sel, arôme, épaississant E 415, sirop de glucose, lait écrémé en poudre E 415

Deux recettes créatives 100% sans gluten !

Le cake au chocolat

(mélanger sans gluten mix muffins + sans gluten mix brownies)

SANS GLUTEN MIX BROWNIE	1.000 kg
SANS GLUTEN MIX MUFFINS	1.000 kg
Œufs (entiers)	1.000 kg
Huile	0.600 kg
Eau	0.300 L

Mélanger l'ensemble des ingrédients 5 min à la feuille à vitesse lente

Température de cuisson (four ventilé) 140°C
Pour des moules contenant 0.350 kg de masse, compter environ 50 min.



Les madeleines

(avec sans gluten mix muffins)

SANS GLUTEN MIX MUFFINS	1.000 kg
Œufs (entiers)	0.500 kg
Huile	0.350 kg
Eau	0.150 L

Mélanger l'ensemble des ingrédients 5 min à la feuille à vitesse lente

Température de cuisson (four ventilé) 160°C
Compter environ 16 min.



Conception Impression 06/15



IREKS FRANCE SARL
269, rue des Brasseries
BP 14 - Maxéville
54527 LAXOU Cedex
Tél. 03 83 17 49 49
Fax 03 83 35 18 62
produits@ireksfrance.fr
www.ireks.fr