Gluten FRI

IREKS

ET BREDT GLUTENFRIT SORTIMENT

LÆKRE OPSKRIFTER

Her finder du 12 standard-opskrifter på glutenfri brød og kager, der giver gode smagsoplevelser. Vores glutenfri produkter er nemme at bruge og giver stabile resultater. De er fleksible og giver samlet et bredt sortiment, hvor det er fantasien og ikke kosten, der begrænser udvalget.

PRODUKTSIKKERHED

For IREKS er produktsikkerhed højeste prioritet. Derfor bruger vi særligt udvalgte glutenfri ingredienser. De bliver behandlet i særlige "closed batch"-beholdere for at undgå krydskontaminering, og alle glutenfri partier bliver testet i vores eget laboratorie.

SOFT SEED BREAD GLUTEN-FREE

Bruges til bagning af mørke, glutenfri brød med frø og kerner – både rugbrød og specialbrød – og har en kraftig, fyldig smag.

- Skorpe- og krummefarve typisk for mørkt brød
- Kraftig, aromatisk brødsmag
- Rigtig god friskholdning
- Laktosefri*
- Saftig krumme med grov tekstur

* Laktoseindhold <= 100 mg/kg

SINGLUPLUS

Bruges til bagning af glutenfrie brød – både fritstående brød og brød bagt i form – samt til kagebunde og linsedej.

- Skorpe- og krummefarve typisk for brød
- Rigtig god volumen på det færdigbagte brød
- Rigtig god friskholdning

MUFFIN-MIX GLUTENFRI

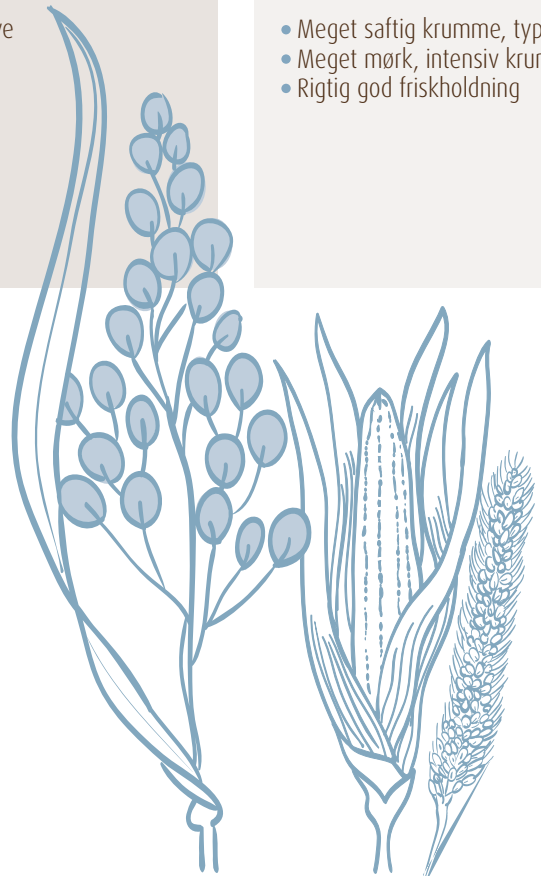
Bruges til glutenfri muffins i alle varianter, samt et bredt udvalg af skærekager, cookies, sandkager og cupcakes.

- Indbydende og naturlig krummefarve
- Rigtig god og behagelig smag
- Rigtig god friskholdning
- Saftig krumme med let tekstur

IREKS BROWNIE

Bruges til bagning af glutenfrie brownies med en intens smag af chokolade.

- Meget saftig krumme, typisk for brownies
- Meget mørk, intensiv krummefarve
- Rigtig god friskholdning



MØRKT KERNEBRØD
med SOFT SEED BREAD GLUTEN-FREE

SOFT SEED BREAD GLUTEN-FREE	10.000 g
Gær	350 g
Vand, ca.	6.500 g
Totalvægt	16.850 g

Ældetid:	2 min. langsomt + 6 min. hurtigt
Dejtemp.:	22 °C
Dejvægt:	900 g i aluform (76140)
Rasketid:	Ca. 45 min.
Bagetemp.:	230 °C, faldende til 175 °C, dampes som normalt for rugbrød, spjæld åbnes efter 2 min.
Bagetid:	40 – 45 min. til en kernetemperatur på 96 °C

GLUTENFRIT GROVBRØD
med SINGLUPLUS og SOFT SEED BREAD GLUTEN-FREE

SINGLUPLUS	7.000 g
SOFT SEED BREAD GLUTEN-FREE	3.000 g
Olie	300 g
Gær	350 g
Vand, ca.	8.000 g
Totalvægt	18.650 g

Ældetid: 2 min. langsomt + 6 min. hurtigt
Dejtemp.: 26 °C
Liggetid: Ingen
Dejvægt: 500 g

Fremgangsmåde:

Efter ældetiden vejes dejen af i ønsket størrelse og formes. Brødene raskes og bages.

Topping: SOFT SEED BREAD GLUTEN-FREE
Rasketid: 50 – 60 min.
Bagetemp.: 220 °C, faldende til 175 °C
Bagetid: 40 – 45 min.,
indsættes med damp som normalt.

SINGLUPLUS KERNEBRØD
med SINGLUPLUS

SINGLUPLUS	10.000 g
Mørk sirup	600 g
Solsikkekerner, ristede	500 g
Græskarkerner, ristede	500 g
Sesamfrø, ristede	500 g
Olie	350 g
Gær	400 g
Vand, ca.	8.800 g
Totalvægt	21.650 g

Ældetid: 2 min. langsomt + 6 min. hurtigt
Dejtemp.: 26 °C
Dejvægt: Brød: 400 g
Baguette: 200 g

Fremgangsmåde:

Efter ældetiden vejes dejen af i ønsket størrelse og formes. Brødene raskes og bages.

Topping: Sesam
Rasketid: 50 – 60 min.
Bagetemp.: 220 °C, faldende til 175 °C
Bagetid: Brød: ca. 35 min.
Baguette: ca. 30 min.
Indsættes med damp som normalt for specialbrød

MØRKE KERNE-CHOKOHAPSER
med SOFT SEED BREAD GLUTEN-FREE

SOFT SEED BREAD GLUTEN-FREE	1.000 g
Chokoladestykker	150 g
Gær	35 g
Vand, ca.	650 g
Totalvægt	1.835 g

Ældetid: 2 min. langsomt + 6 min. hurtigt
Dejtemp.: 22 °C
Dejvægt: 75 g

Fremgangsmåde:

Efter ældetiden vejes bollerne af, sættes på plader eller lægges i gummimåtter og raskes.

Rasketid: Ca. 30 min.
Bagetemp.: 230 °C, faldende til 175 °C, dampes som normalt for rugbrød, spjæld åbnes efter 2 min.
Bagetid: Ca. 25 min. til en kernetemperatur på 96 °C.

SINGLUPLUSBRØD
med SINGLUPLUS

SINGLUPLUS	10.000 g
Olie	400 g
Gær	350 g
Vand, ca.	8.800 g
Totalvægt	19.550 g

Ældtetid: 2 min. langsomt + 6 min. hurtigt
Dejtemp.: 26 °C
Dejvægt: Brød: 400 g
Baguette: 200 g

Fremgangsmåde:

Efter ældtetiden vejes dejen af i ønsket størrelse og formes.
Brødene raskes og bages.

Topping: SINGLUPLUS
Rasketid: 50 – 60 min.
Bagetemp.: 220 °C, faldende til 175 °C
Bagetid: Brød: ca. 35 min.
Baguette: ca. 30 min.
Indsættes med damp som normalt for specialbrød

LAGKAGEBUNDE
med SINGLUPLUS

SINGLUPLUS	250 g
Helæg	1.000 g
Sukker	800 g
Hvedestivelse	550 g
Bagepulver	20 g
Totalvægt	2.620 g

Røretid: Piskes 8 – 10 min. ved høj hastighed
Dejvægt: 175 g

Fremgangsmåde:

Massen sprøjtes i lagkagekapsler og bages efter anvisningen.

Bagetemp.: 220 °C
Bagetid: 6 – 7 min.

MUFFINS
med MUFFIN-MIX GLUTENFRI

MUFFIN-MIX GLUTENFRI	1.000 g
Helæg	500 g
Olie	350 g
Vand	150 g
Totalvægt	2.000 g

Røretid: 3 – 4 min.
Dejvægt: 60 g
Form: Muffinform

Fremgangsmåde:

Alle ingredienser røres sammen og fyldes i form. Pyntes evt. med bær og mandler inden bagning.

Bagetemp.: 180 °C, som normalt for muffins
Bagetid: Ca. 20 min.

Variation: Tilsæt 400 g smeltet chokolade og rør med i det sidste minut.

SKÆREKAGE MED BÆR
med MUFFIN-MIX GLUTENFRI

Kagebund	
MUFFIN-MIX GLUTENFRI	1.500 g
Helæg	750 g
Olie	525 g
Vand	225 g
Totalvægt	3.000 g

Streusel	
MUFFIN-MIX GLUTENFRI	600 g
Røremargarine	300 g
Kartoffelmel	50 g
Vaniljesukker	5 g
Totalvægt	955 g

Topping	
Frugt efter eget valg	1.400 g
Streusel	950 g
Totalvægt	2.350 g

Røretid: 5 min. ved middel hastighed
Dejvægt: 1 stk. à 3.000 g
Form: Træramme

Fremgangsmåde:

Kagemassen kommes i træramme og frugten fordeles let på kagemassen. Herefter drysses der med streusel på toppen. Kagen bages af, og efter afkøling skæres stykkerne ud efter ønske.

Bagetemp.: Ca. 170 °C
Bagetid: Ca. 45 min.

GLUTENFRI BROWNIE
med IREKS BROWNIE

IREKS BROWNIE	2.500 g
Olie	400 g
Helæg	190 g
Vand	475 g
Totalvægt	3.565 g

Der kan evt. tilsættes 375 g valnødder i dejen.

Røretid: 3 – 5 min. til massen er glat
Dejvægt: Opskriften passer til en kantplade 45 x 60 x 5 cm.
Form: Kantplade 45 x 60 x 5 cm

Fremgangsmåde:

Efter endt røretid tilsættes valnødder, hvis det ønskes, og dejen fordeles i formen.

Bagetemp.: Ca. 170 °C
Bagetid: 17 – 19 min.

Ganache:

Fløde	250 g
Ægte mørk chokolade	250 g
Totalvægt	500 g

Fremgangsmåde:

Fløden bringes i kog. Den tages af varmen og hældes over chokoladen. Massen røres blank og er klar til brug.

Når kagen er afkølet, overtrækkes den med ganache og stilles på køl, til ganachen har sat sig. Kagen deles i 8 x 10 og pyntes efter ønske.

CANTUCCINI
med MUFFIN-MIX GLUTENFRI

MUFFIN-MIX GLUTENFRI	2.500 g
Hele mandler	1.000 g
Æg	600 g
Smør	100 g
Vaniljesukker	20 g
Totalvægt	4.220 g

Æltetid: 3 – 4 min.
Dejvægt: 300 g

Fremgangsmåde:

Alle ingredienser røres sammen med dejkrog, og mandlerne tilsættes det sidste min. Dejen rulles ud til stænger i pladens længde, ca. 3 cm tykke. De bages ved 170 °C, ikke for varmt, da de så bliver for mørke. Stængerne køles af, skæres på skrå ca. 1,5 – 2 cm tykke og lægges på plader med skærefladen op. De ristes i ovnen ved 160 °C i ca. 15 min.

1. bagetemp.: 170 °C
1. bagetid: Ca. 20 min.
2. bagetemp.: 160 °C
2. bagetid: Ca. 15 min.

HINDBÆRSNITTER
med SINGLUPLUS

SINGLUPLUS	1.200 g
Rullemargarine	900 g
Flormelis	600 g
Æg	120 g
Vanilje	20 g
Totalvægt	2.840 g

Røretid: Røres sammen med dejkrog ved lav hastighed, indtil dejen er samlet.

Fremgangsmåde:

Rulles i ca. 3 mm tykkelse og skæres ud efter ønske.

Bagetemp.: 180 °C, bages ved lav varme, så de ikke bliver for mørke

Bagetid: 8 – 10 min.

Fremgangsmåde:

Efter bagning lægges de sammen med hindbærsyltetøj og pyntes med glasur, tørrede hindbær og pistaciesmuld.
HUSK: Der må ikke bruges rullebord!

SPECIER
med MUFFIN-MIX GLUTENFRI

MUFFIN-MIX GLUTENFRI	2.500 g
Æg	400 g
Smør	150 g
Vaniljesukker	30 g
Totalvægt	3.080 g

Røretid: Æltes med dejkrog som linsedej
Dejvægt: 600 g pr. rulle
Form: Muffinform

Fremgangsmåde:

Når dejen er æltet sammen, rulles den til stænger à 600 g. Stængerne rulles i perlemelis eller hakkede hasselflager og sættes på køl eller frost. Stængerne skæres i skiver som normalt. Når småkagerne bages, vil de bule op på midten. De falder igen, når de bliver taget ud af ovnen.

Bagetemp.: Som normalt for småkager
Bagetid: Ca. 8 min.

02.25 | 1000 | 6211141DK

IREKS

IREKS NORDIC ApS | Broenge 13 | 2635 Ishøj | DANMARK
Tel.: +45 43718270 | info@ireks-nordic.com | www.ireks-nordic.com