

GENBRUG SUCCESERNE



IREKS GOLDEN QUARK
KARIBIK-SPECIAL
IREKS JUBI
KÆRNE-SOL-SPECIAL



GENBRUG SUCCESERNE

Gennem tiden har vi udviklet en række produkter, som I og jeres kunder har taget rigtig godt imod.

Vi synes, at succeserne skal vedligeholdes, genbruges og måske lige piftes lidt op i nye opskriftsvariationer, der passer til det, som en moderne forbruger forventer at finde hos sin favoritbager.

Vi præsenterer her et udvalg af kvalitetsopskrifter på vores succesfulde klassiske produkter. Er du interesseret i flere ideer til de IREKS produkter du allerede bruger i dit bageri, så book et møde med din IREKS konsulent.

04 | JUBISTYKKER

06 | JUBI RUGBRØD

08 | CAFE BAGUETTER OG -BOLLER

10 | KNÆKBRØD / GROV KIKS

12 | VIKINGEBRØD OG -BOLLER

14 | ALVINBRØD

16 | QUARK BORGMESTERSNITTER

18 | SCONES

**GENBRUG
SUCCESERNE**

JUBISTYKKER

Grunddej

| | |
|------------------------|---------|
| Rugsigtemel | 1.250 g |
| IREKS JUBI / 830 | 5.000 g |
| ROGGEN-MALZ-SAUERTEIG | 60 g |
| Ristede sesamfrø | 300 g |
| Ristede solsikkekerner | 300 g |
| Salt | 50 g |
| Gær | 125 g |
| Vand (ca.) | 4.700 g |

Topping

Sesamfrø, solsikkekerner, havreflager (1/3 af hver)

| | |
|------------|--|
| Æltetid: | 10 min. langsomt + 3 min. hurtigt |
| Dejtemp.: | 26 °C |
| Liggetid: | Ca. 20 min. |
| Dejvægt: | 3.000 g pr. bræk. Brækkes af som håndværkere, vendes i topping og sættes på køl. |
| Hviletid: | Natten over på køl under plastik |
| Rasketid: | Trækkes ud fra køl og raskes færdig under plastik |
| Bagetemp.: | Normal indsætningstemp., bages 10 °C under normal rundstykketemp |
| Bagetid: | Ca. 20 - 22 min., spjæld åbnes efter 10 min. |
| Topping: | 6 g pr. stykke |

| Beregnet næringsværdi pr. 100 g stykke med topping | |
|--|---------------------|
| Energi | 1.297 kJ (309 kcal) |
| Fedt | 11 g |
| - heraf mættede fedtsyrer | 1,9 g |
| Kulhydrat | 35 g |
| - heraf sukkerarter | 2,4 g |
| Kostfibre | 7,1 g |
| Protein | 13 g |
| Salt | 1,5 g |

IREKS
JUBI

I 2010 fejrede vi vores 50 års jubilæum i Danmark og vi lancerede i den forbindelse IREKS JUBI / 830 (oprindeligt bare IREKS JUBI). Produktet blev rigtig godt modtaget for sin runde, harmoniske og fyldige smag og ikke mindst på grund af det helt specielle lilla skær som valnøddemel giver krummen – en effekt der stadig er aktuel i en tid, hvor der visuelle spiller en stor rolle.

IREKS JUBI

IREKS
JUBI

JUBI RUGBRØD

Iblødsætning

Hørfø 1.250 g
Varmt vand 1.250 g
Sættes i blød dagen før med koldt vand eller
3 timer før med 70 °C varmt vand.

Grunddej

Iblødsætning 2.500 g
Halvsigtemel 2.500 g
Rugsigtemel 2.500 g
IREKS JUBI / 830 5.000 g
AROMA-MALZ 250 g
ROGGEN-MALZ-SAUERTEIG 175 g
Salt 100 g
Gær 175 g
A38, tempereret 750 g
Vand (ca.) 4.600 g

Topping

Cornflakes og majsdryg (1/2 af hver)

Æltetid: 15 min. langsomt.
Dejtemp.: 28 - 30 °C
Liggetid: Ca. 30 min.
Dejvægt: 1.000 g
Opslåning: 10 x 10 x 18 cm eller kobberform
Rasketid: Ca. 50 min.
Bagetemp.: Som normalt for rugbrød
Bagetid: Ca. 45 - 50 min.
Topping: 15 g pr. brød
Fremgangsmåde: Slås op som rugbrød og vendes i topping.

I 2010 fejrede vi vores 50 års jubilæum i Danmark og vi lancerede i den forbindelse IREKS JUBI / 830 (oprindeligt bare IREKS JUBI). Produktet blev rigtig godt modtaget for sin runde, harmoniske og fyldige smag og ikke mindst på grund af det helt specielle lilla skær som valnøddemel giver krummen - en effekt der stadig er aktuel i en tid, hvor der visuelle spiller en stor rolle.

IREKS JUBI

| Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød med topping | |
|--|---------------------|
| Energi | 1.105 kJ (262 kcal) |
| Fedt | 6,0 g |
| - heraf mættede fedtsyrer | 1,1 g |
| Kulhydrat | 38 g |
| - heraf sukkerarter | 3,5 g |
| Kostfibre | 6,8 g |
| Protein | 10 g |
| Salt | 1,2 g |

KÆRNE-SOL -SPECIAL



Da KÆRNE-SOL-SPECIAL i 1991 blev lanceret, var produktet en virkelig nyhed inden for den trend, der siden er blevet udødelig; nemlig grovbrødet. I samme omgang blev de historiske, grove KÆRNE-SOL knækbrød lanceret. KÆRNE-SOL-SPECIAL er en virkelig klassiker – både hos IREKS og i mange bagerier.

— KÆRNE-SOL-SPECIAL —

CAFEBAGUETTER OG -BOLLER

Grunddej

| | |
|-------------------|---------|
| Hvedemel | 2.000 g |
| Durummel | 500 g |
| KÆRNE-SOL-SPECIAL | 1.500 g |
| IREKS CIA 10 | 150 g |
| Salt | 25 g |
| Gær | 65 g |
| Vand (ca.) | 3.100 g |

Topping

Durummel

- Ælletid: 6 min. langsomt + 6 min. hurtigt
 Dejtemp.: 24 °C
 Liggetid: Ca. 120 min.
 Dejvægt: Baguetter: 350 g
 Boller: 150 g
 Hviletid: Dejen hviler i kasse natten over på køl. Tages ud fra køl og slås op.
 Opslåning: Baguetter: hakkes af som lange ciabattastykker, snittes evt med et langt snit
 Boller: hakkes forsigtigt af og formes evt. let runde
 Rasketid: Tørraskes ca. 15 min.
 Bagetemp.: Som normalt for småbrød
 Bagetid: Ca. 14 – 16 min.
 Topping: 12 g pr. baguette
 5 g pr. bolle
 Fremgangsmåde: Dejen tages ud fra køl og vendes forsigtigt ud i durummel på bordet. Dejen dryses herefter med durummel og hakkes ud i ønskede størrelser og formes evt. let.

| Beregnet næringsværdi pr. 100 g baguette med topping | |
|--|---------------------|
| Energi | 1.092 kJ (259 kcal) |
| Fedt - heraf mættede fedtsyrer | 3,7 g 0,6 g |
| Kulhydrat - heraf sukkerarter | 44 g 2,0 g |
| Kostfibre | 4,7 g |
| Protein | 9,3 g |
| Salt | 2,0 g |

| Beregnet næringsværdi pr. 100 g bolle med topping | |
|---|---------------------|
| Energi | 1.074 kJ (254 kcal) |
| Fedt - heraf mættede fedtsyrer | 3,7 g 0,6 g |
| Kulhydrat - heraf sukkerarter | 44 g 2,0 g |
| Kostfibre | 4,6 g |
| Protein | 9,2 g |
| Salt | 2,0 g |

KÆRNE-SOL -SPECIAL



Da KÆRNE-SOL-SPECIAL i 1991 blev lanceret, var produktet en virkelig nyhed inden for den trend, der siden er blevet udødelig; nemlig grovbrødet. I samme omgang blev de historiske, grove KÆRNE-SOL knækbrød lanceret. KÆRNE-SOL-SPECIAL er en virkelig klassiker – både hos IREKS og i mange bagerier.

— KÆRNE-SOL-SPECIAL —

KNÆKBRØD / GROVKIKS

Grunddej

| | |
|-------------------|---------|
| Hvedemel | 5.000 g |
| KÆRNE-SOL-SPECIAL | 5.000 g |
| Røremargarine | 1.400 g |
| Gær | 130 g |
| Vand, koldt (ca.) | 6.000 g |

Topping

| | |
|----------------------------------|---------|
| Sesamfrø eller blå birkes | 1.800 g |
|----------------------------------|---------|

- Æltetid: 4 min. langsomt + 4 min. hurtigt
Dejvægt: Ca. 975 g pr. plade
Rasketid: Ca. 20 – 30 min. Inddeles derefter i ønskede størrelser
Bagetemp.: 20 °C under normal rundstykke temperatur
Bagetid: Ca. 30 min. uden damp, med åbent spjæld
Topping: Sesamfrø **eller** blå birkes; 100 g pr. plade
Fremgangsmåde: Dejen lægges på plader og stilles under plastik i 1 time i køleskab eller ½ time i fryseskab.
Rulles derefter ned på 2,2 – 1,5 mm på rullebord, lægges på fedtede netplader, rulles med pigrulle (pindsvin), stryges med vand og drysses over med sesamfrø eller blå birkes. Raskes herefter.

| | |
|---|---------------------|
| Beregnet næringsværdi pr. 100 g knækbrød med sesamfrø topping | |
| Energi | 1.909 kJ (456 kcal) |
| Fedt - heraf mættede fedtsyrer | 22 g 5,6 g |
| Kulhydrat - heraf sukkerarter | 48 g 1,9 g |
| Kostfibre | 7,8 g |
| Protein | 13 g |
| Salt | 1,8 g |

| | |
|---|---------------------|
| Beregnet næringsværdi pr. 100 g knækbrød med blå birkes topping | |
| Energi | 1.876 kJ (448 kcal) |
| Fedt - heraf mættede fedtsyrer | 21 g 5,3 g |
| Kulhydrat - heraf sukkerarter | 49 g 1,9 g |
| Kostfibre | 7,5 g |
| Protein | 13 g |
| Salt | 1,8 g |

VIKINGEBRØD OG -BOLLER

Grunddej

| | |
|--------------------|---------|
| Hvedemel | 6.000 g |
| KARIBIK-SPECIAL | 3.750 g |
| IREKS CIA 10 | 250 g |
| Ristede jordnødder | 600 g |
| Gær | 175 g |
| Vand | 5.100 g |

Topping

| | |
|-----------------------|-------|
| ROGGEN-MALZ-SAUERTEIG | 100 g |
| Vand | 500 g |
| Rugsigtemel | |

| | |
|------------|---|
| Æltetid: | 8 min. langsomt + 4 min. hurtigt |
| Dejtemp.: | 25 °C |
| Liggetid: | Ca. 30 min. |
| Dejvægt: | Brød: 650 g – 9 stk. i træramme, virkes runde op Boller: 100 g – 30 stk. i træramme, virkes runde op |
| Rasketid: | Ca. 45 min. |
| Bagetemp.: | Som normalt for specialbrød / -boller |
| Bagetid: | Brød: ca. 45 min. Boller: ca. 20 – 25 min. |

Topping:

ROGGEN-MALZ-SAUERTEIG og vand piskes sammen. Stryges på brød og boller efter raskning og derefter drysses med rugsigtemel.

Brød: 15 g (10 g ROGGEN-MALZ-SAUERTEIG / vand + 5 g rugsigtemel)

Boller: 6 g (4 g ROGGEN-MALZ-SAUERTEIG / vand + 2 g rugsigtemel)

| | |
|---|---------------------|
| Beregnet næringsværdi pr. 100 g bolle med topping | |
| Energi | 1.383 kJ (328 kcal) |
| Fedt - heraf mættede fedtsyrer | 8,8 g 1,2 g |
| Kulhydrat - heraf sukkerarter | 47 g 2,0 g |
| Kostfibre | 5,5 g |
| Protein | 12 g |
| Salt | 1,8 g |

| | |
|--|---------------------|
| Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød med topping | |
| Energi | 1.146 kJ (272 kcal) |
| Fedt - heraf mættede fedtsyrer | 7,4 g 1,0 g |
| Kulhydrat - heraf sukkerarter | 39 g 1,8 g |
| Kostfibre | 4,4 g |
| Protein | 10 g |
| Salt | 1,5 g |

KARIBIK-
SPECIAL

I 2002 åbnede IBC i Ishøj med et brag af en eksotisk fest – inspireret af produktnyheden KARIBIK-SPECIAL “Smagen der får dig til at drømme”. KARIBIK-SPECIAL indeholder masser af kerner og frø (solsikkekerner, hørfrø, græskarkerner) og ikke mindst de karakteristiske jordnødder, der giver den eksotiske smag.

— KARIBIK-SPECIAL —

KARIBIK-SPECIAL



I 2002 åbnede IBC i Ishøj med et brag af en eksotisk fest – inspireret af produktnyheden KARIBIK-SPECIAL "Smagen der får dig til at drømme". KARIBIK-SPECIAL indeholder masser af kerner og frø (solsikkekerner, hørfrø, græskarkerner) og ikke mindst de karakteristiske jordnødder, der giver den eksotiske smag.

— KARIBIK-SPECIAL —

ALVINBRØD

Grunddej

| | |
|------------------------|---------|
| Hvedemel | 4.500 g |
| Fuldkornshvedemel | 2.500 g |
| KARIBIK-SPECIAL | 2.500 g |
| IREKS CIA 10 | 500 g |
| IREKS LYS MALTEKSTRAKT | 200 g |
| Jordnødder, ristede | 375 g |
| Gær | 160 g |
| Vand (ca.) | 6.000 g |

Topping

Græskarkerner, solsikkekerner, hørfrø, sesamfrø (1/4 af hver)

| | |
|------------|---|
| Æltetid: | 9 min. langsomt + 3 min. hurtigt |
| Dejtemp.: | 25 °C |
| Liggetid: | Ca. 30 min. |
| Dejvægt: | 650 g, slås ovale op og bages fritstående |
| Hviletid: | På køl natten over under plastik |
| Rasketid: | Trækkes ud fra køl og raskes færdig under plastik |
| Bagetemp.: | Som normalt for specialbrød |
| Bagetid: | Ca. 40 min., spjæld trækkes efter 20 min. |
| Topping: | 20 g pr. brød |

| | |
|---|---------------------|
| Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød med topping: | |
| Energi | 1.147 kJ (272 kcal) |
| Fedt | 6,9 g |
| - heraf mættede fedtsyrer | 1,0 g |
| Kulhydrat | 40 g |
| - heraf sukkerarter | 2,2 g |
| Kostfibre | 5,3 g |
| Protein | 11 g |
| Salt | 1,5 g |

QUARK BORGMESTER- SNITTER

Grunddej

| | |
|--------------------|---------|
| IREKS GOLDEN QUARK | 5.000 g |
| Helæg | 1.000 g |
| Smør | 750 g |
| Gær | 160 g |
| Vand | 1.500 g |

Topping

Hasselflager

| | |
|------------|--|
| Æltetid: | 6 min. langsomt |
| Dejtemp.: | 22 °C |
| Liggetid: | Ca. 15 min. |
| Form: | IREKS kantplade 20 x 58 cm |
| Dejvægt: | 900 g pr. kantplade, herpå smøres 600 g borgmestermasse |
| Rasketid: | Ca. 30 – 60 min. alt efter raskemetode (i raskeskab eller under plastik i bageriet) |
| Bagetemp.: | Skærekagetemperatur – ca. 30 – 40 °C under rundstykkbagningstemperatur |
| Bagetid: | Ca. 20 min. |

Borgmestermasse – passer til én kantplade

| | |
|---------------|-------|
| Sukker | 200 g |
| Bitter 00 | 200 g |
| Røremargarine | 200 g |

Fremgangsmåde: Sukker og Bitter 00 røres til det er klumpfri.
Herefter tilsættes røremargarinen lidt efter lidt.

IREKS
GOLDEN
QUARK

IREKS GOLDEN QUARK blev født i 2001 som et velsmagende og rationelt produkt bl.a. til fremstilling af scones. IREKS GOLDEN QUARK har siden bidt sig rigtig godt fast som et yderst alsidigt produkt. Udover scones bliver der bagt et hav af variationer med IREKS GOLDEN QUARK – herunder klassikeren Borgmestersnitter.

— IREKS GOLDEN QUARK —

IREKS
GOLDEN
QUARK



SCONES

Grunddej

| | |
|--------------------|---------|
| IREKS GOLDEN QUARK | 5.000 g |
| Helæg | 1.000 g |
| Smør | 750 g |
| Gær | 160 g |
| Vand | 1.500 g |

Topping

Æggestrygelse

Æltetid: 6 min. langsomt

Dejtemp.: 22 °C

Liggetid: Ca. 15 min.

Dejvægt: 2.400 g pr. bræk

Opslåning: Brækkes af som håndværkere og stilles på plade, 20 stk. på hver

Rasketid: Ca. 30 min. Stryges herefter med æggestrygelse.

Bagetemp.: Skærekagetemperatur - ca. 30 - 40 °C under rundstykafbagningstemperatur

Bagetid: Ca. 14 min.

Chokolade scones

Grunddejen tilsættes 100 g chokoladestykker pr. 1.000 g dej.

IREKS GOLDEN QUARK blev født i 2001 som et velsmagende og rationelt produkt bl.a. til fremstilling af scones. IREKS GOLDEN QUARK har siden bidt sig rigtig godt fast som et yderst alsidigt produkt. Udover scones bliver der bagt et hav af variationer med IREKS GOLDEN QUARK - herunder klassikeren Borgmestersnitter.

— IREKS GOLDEN QUARK —



**GENBRUG
SUCCESERNE**




IREKS

IREKS BAGECENTER
SKANDINAVIEN
Broenge 13
2635 Ishøj
DANMARK
Tel.: +45 43718270
Fax: +45 43718370
info@ireks.dk
www.ireks.dk