

R

ROMEO & JULIA



einzeln *besonders*, zusammen *perfekt!*



7119


IREKS
Wir backen's. Gemeinsam.

R

ROMEO & JULIA

Yin und Yang, Ernie und Bert, **Romeo und Julia** – so verschieden und doch haben alle eins gemeinsam: was einzeln funktioniert, wird im Team perfektioniert! Einzigartig wie die Verbindung der zwei Liebenden gehören auch unser Premix für Brote nach mediterraner Art und das würzige Kräuter-Topping einfach zusammen. Im Duett entsteht ein Gebäck mit Charakter, das an Urlaub, Amore und sonnige Tage in Italien erinnert!

ROMEO besticht durch das Zusammenspiel eines besonderen Mehlcuvées und getrocknetem Lievito Madre, einem Weizensauerteig nach italienischer Art, Traubenkernmehl und Olivenöl.

Er bildet die perfekte Grundlage für das JULIA TOPPING, das sich aus einer würzig-aromatischen Mischung verschiedener Rohstoffe wie Rosmarin, Oregano, Knoblauch und Zwiebeln zusammensetzt und Gebäcken ganzjährig eine sommerliche Note verleiht.

Die Kombination aus ROMEO und dem JULIA TOPPING sorgt nicht nur für ein Geschmackserlebnis, sondern ist auch eine gute Wahl für alle, die etwas ganz Besonderes anbieten möchten.

Natürlich können ROMEO und das JULIA TOPPING auch einzeln zum Einsatz kommen! Kreieren Sie beispielsweise Ihr ganz eigenes rustikales Brot oder verfeinern Sie Ihre Gebäcke mit unserem würzig-aromatischen Topping.

Die Geschichte von Romeo und Julia

Romeo und Julia, die Kinder zweier verfeindeter italienischer Familien, lernen sich kennen und verlieben sich unsterblich ineinander. Binnen kürzester Zeit heiraten sie heimlich. Um ihren Tod vorzutäuschen und dem eigentlich für sie vorgesehenen Gemahl zu entfliehen, nimmt Julia ein Schlafmittel zu sich und lässt Romeo eine Nachricht zukommen. Dieser erhält die Botschaft jedoch nicht und erfährt vom vermeintlichen Tod seiner Liebsten. Vor Verzweiflung nimmt er sich neben ihr das Leben. Als Julia schließlich erwacht und sieht, dass Romeo tot ist, bringt sie sich ebenfalls um. Am Grab der Kinder versöhnen sich die beiden Familien.



R

ROMEO

&

J

JULIA
TOPPING

Premix für Brote mit mediterranem Charakter mit Lievito Madre (Weizensauerteig), Traubenkernmehl und Olivenöl

Perfektes Zusammenspiel eines besonderen Mehlcuvées und getrocknetem Lievito Madre (Weizensauerteig), Traubenkernmehl und Olivenöl

- ✓ ausgesuchte Mehlgüten, die backtechnisch optimal aufeinander abgestimmt sind
- ✓ für charakterstarke Brote und Kleingebäcke nach mediterraner Art
- ✓ geeignet zur Herstellung Zusatzstofffreier Gebäcke
- ✓ konstant hochwertige Gebäckqualität durch die besondere Fermentation des Lievito Madre
- ✓ perfekte Basis für das würzige JULIA TOPPING

Angepasst an die Anforderungen individueller Betriebsabläufe moderner Backbetriebe

- ✓ gut geeignet für direkte Teigführung oder Kälteführung
- ✓ sehr gute Teigstabilität und Verarbeitungstoleranz
- ✓ hohe Wasserbindung durch Spezialmehle
- ✓ beeindruckender Ofentrieb

Besonderer Gebäckcharakter dank ausgewählter Rohstoffe

- ✓ einzigartiges Geschmacksprofil durch abgestimmte Kombination von Lievito Madre, Traubenkernmehl und Olivenöl
- ✓ zartsplittrige, geschmackvolle Kruste
- ✓ attraktive, braun-rötliche Krumenfarbe durch Einsatz von Traubenkernmehl
- ✓ offenporige Krumenstruktur mit zartschmelzendem Biss
- ✓ lange Krumenweichheit und Verzehrsfrische

Würziges Kräuter-Topping zur individuellen Veredelung von Backwaren

Speziell ausgewählte, bestens aufeinander abgestimmte Rohstoffe wie u. a. Rosmarin, Oregano, Schwarzkümmel, Basilikum, Knoblauch und Zwiebeln

- ✓ geschmackliche Aufwertung der Gebäcke
- ✓ Differenzierung zu gängigen Saaten-Toppings
- ✓ unbegrenzte Verwendungsmöglichkeiten
- ✓ Inspiration für individuelle Backwaren

Flexibler Anwendungsbereich

- ✓ gute Haftung auf der Oberfläche
- ✓ für Kleingebäck, Brot und alle Snackgebäcke geeignet
- ✓ bei allen praxisüblichen Führungsarten einsetzbar
- ✓ für einen noch intensiveren Geschmack auch im Teig einsetzbar

Einzigartiger, mediterraner Gebäckcharakter

- ✓ Semmelbrösel und Hartweizengrieß unterstreichen die Rösche der Backwaren
- ✓ würzige Kräuternote sorgt für ein besonderes Geschmackserlebnis
- ✓ optische Abgrenzung in der Ladentheke
- ✓ hohe Alleinstellung und Wiedererkennung



ROMEO & JULIA

DAS KLASSISCHE

Bezeichnung: Weizenbrot mit Weizensauerteig nach italienischer Art, Traubenkernmehl und würzigem Kräuter-Topping

Weizenmehl Type 550	5,000 kg
ROMEO	5,000 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	6,400 l
Gesamtgewicht	16,800 kg

Knetzeit: 4 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Teigeinlage: 2 x 0,300 kg

Zwischengare: 5 – 10 Minuten

Verarbeitungshinweise:

Die Teiglinge auswiegen, rund wirken und ruhen lassen. Nach der Zwischengare die Teiglinge zu einer Spitze verlängern, eine der Hälften in JULIA TOPPING drücken und anschließend beide Teiglinge seitlich zu einer Herzform zusammensetzen. Bei guter Gare die Teiglinge wie gewünscht einschneiden und mit Dampf backen.

Stückgare: ca. 60 Minuten oder über Nacht bei 5 °C

Backtemperatur: 235 °C, fallend auf 210 °C, mit Dampf

Backzeit: ca. 30 Minuten



“
liebevolle
Vollendung
”



“
herzhaft
einzigartig
”

R

ROMEO & JULIA

DAS HERZHAFTE

Bezeichnung: Weizenbrot mit Weizensauerteig nach italienischer Art, Tomaten, Oliven und würzigem Kräuter-Topping

Weizenmehl Type 550	5,000 kg
ROMEO	5,000 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,100 kg
Wasser, ca.	6,500 l
Tomaten in Öl*	0,600 kg
Oliven (schwarz/grün)*	0,400 kg
Gesamtgewicht	17,800 kg

* Für ca. 2 Minuten unter den fertigen Teig laufen lassen.

Knetzeit: 4 + 8 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur: 26 - 27 °C

Teigruhe: ca. 60 Minuten

Teigeinlage: 0,350 - 0,450 kg

Zwischengare: ca. 5 Minuten

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe den Teig gleichmäßig auf einen bemehlten Tisch legen. Die Teigoberfläche anfeuchten und reichlich mit JULIA TOPPING bestreuen. Anschließend den Teig teilen, die Teigstücke lang wirken, als Zwiwbelstange aufarbeiten und zur Stückgare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare mit Dampf schieben.

Stückgare: über Nacht bei 5 °C

Backtemperatur: 245 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: ca. 30 Minuten



ROMEO & JULIA

DIE UNZERTRENNLICHEN

Bezeichnung: Weizenkleingebäck mit Weizensauerteig nach italienischer Art, Traubenkernmehl und würzigem Kräuter-Topping

Weizenmehl Type 550	5,000 kg
ROMEIO	5,000 kg
PURBACK 1856	0,400 kg
Margarine	0,100 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	5,700 l
Gesamtgewicht	16,600 kg

Knetzeit: 3 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinlage: 1,800 kg/30 Stück

Zwischengare: ca. 15 Minuten

Verarbeitungshinweise:

Nach der Zwischengare die Teigballen teilen und rund wirken. Einen Teigling in JULIA TOPPING, den anderen in Mehl drücken und paarweise auf ein Backblech absetzen. Beide Teiglinge der Länge nach einschneiden und mit Dampf backen.

Stückgare: ca. 60 Minuten

Backtemperatur: 230 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: ca. 15 Minuten





R

ROMEO & JULIA

DIE ZARTEN

Bezeichnung: Plunder-Snackgebäck mit Weizensauerteig nach italienischer Art, Traubenkernmehl und würzigem Kräuter-Topping

Weizenmehl Type 550	5,000 kg
ROMEO	5,000 kg
Butter	0,400 kg
Salz	0,180 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,100 l
Gesamtgewicht	15,980 kg

Knetzeit: 3 + 3 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 22 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten bei -18 °C

Zwischengare: ca. 15 Minuten

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe je kg Teig 0,250 kg Ziehbutter mit drei einfachen Touren einziehen. Es empfiehlt sich, zwischen den einzelnen Touren kurze Entspannungszeiten einzuhalten. Den fertig tourierten Teig 15 - 20 Minuten in der Kühlung entspannen lassen. Danach den Teig auf eine Stärke von ca. 3,2 mm ausrollen, in 10 x 3 cm große Stücke schneiden und mit JULIA TOPPING bestreuen. Auf Bleche absetzen und zur Gare stellen. Nach halber Gare mit Dampf backen.

Stückgare: ca. 60 Minuten

Backtemperatur: 210 °C, mit Dampf

Backzeit: 15 - 17 Minuten

“
verführerisch
fein
”



DAS KERNIGE

Bezeichnung: Weizenmischbrot mit Kürbiskernen, Weizensauerteig nach italienischer Art und Traubenkernmehl

Weizenmehl Type 550	4,000 kg
Roggenmehl Type 997	1,000 kg
ROME0	5,000 kg
BACKEXTRAKT	0,200 kg
Kürbiskerne, geröstet	0,800 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,100 kg
Wasser, ca.	6,500 l
Gesamtgewicht	17,800 kg

Teigeinlage: 0,900 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke abwägen, rund wirken, die Oberfläche befeuchten und in Kürbiskerne drücken. Mit dem Schluss nach oben in Brotkörben zur Gare stellen. Bei guter Gare die Teiglinge mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen, an den Seiten mehrmals einschneiden und mit Dampf backen.

Knetzeit: 4 + 6 Minuten, Spiralkneter

Stückgare: ca. 70 Minuten oder über Nacht bei 5 °C

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Backtemperatur: 240 °C, fallend auf 200 °C, mit Dampf

Teigruhe: ca. 40 Minuten

Backzeit: 40 - 45 Minuten