CRAFT Malz

TRADITION & HANDWERK

CRAFT Helden

MIT HERZ

CRAFT INSPIRIERT

Aromatisches Malzcuvée für individuelle Malz-Backwaren

7100

IREKS

Wir backen´s. Gemeinsam.

CRAFT
—Malz—

CRAFT-MALZ – handwerklich – unkonventionell – mit Herz

Im Biermarkt ist in den letzten Jahren ein Trend Richtung „Craft-Bier" mit steigendem Marktanteil zu erkennen. Craft steht hierbei für Handwerk, gepaart mit Kreativität und Innovation. Dies sind interessante Ansätze, die sich hervorragend auf Handwerksbäckereien übertragen lassen.

Mit unserem neuen Malzcuvée – einer Komposition hochwertiger Spezialmalze aus der hauseigenen IREKS-Mälzerei – abgerundet mit aromatischem Hopfenöl, steht Ihnen ein Basisprodukt zur Verfügung, das viel Spielraum für handwerkliche Kreativität und Experimentierfreude lässt.

Nutzen Sie das perfekt aufeinander abgestimmte Geschmacksprofil und verwöhnen Sie Ihre Kunden mit unkonventionellen, handwerklich hergestellten Backwaren mit Leidenschaft und Herz.

Komposition hochwertiger Spezialmalze aus der hauseigenen Mälzerei, veredelt mit aromatischem Hopfenöl

- malzig-aromatischer, fein-herb abgerundeter Geschmack
- viel Spielraum für handwerklich-kreative Gebäckideen
- leichte Dosierbarkeit
- Auslobung als Malzgebäcke (bei Einhaltung der Anwendungsmenge)

Flexibler Anwendungsbereich

- kombinierbar mit allen herkömmlichen Backmitteln (ohne Salz)
- Einsatz von hauseigenem Sauerteig und dessen Auslobung möglich
- universell einsetzbar für Kleingebäck über Brot bis Feingebäck
- ideale Basis für attraktive Craft-Snacks

Lange Genuss- und Verzehrsfrische

- saftig-weiche Krumenstruktur
- appetitliche Krusten- und Krumenfarbe
- lang anhaltende Krustenrösche

CRAFT INSPIRIERT

Craft inspiriert!

Zeigen Sie Gesicht mit Innovationskraft und Leidenschaft zum Handwerk!

Craft-Bier - Ursprung in den USA

Angefangen hat alles in den 70er Jahren in den USA . Um sich von den großen Braukonzernen abzuheben, fing man an selbst zu brauen. Aus den besten „homebrewers“ wurden „microbrewers“, die ihre Biere im näheren Umkreis verkauften und aus einem Hobby für brave amerikanische Familienväter wurde eine Bewegung in der Getränkeindustrie – die Craft-Beer-Revolution begann. Heute ist jedes Zehnte in den USA getrunkene Bier ein Craft-Beer.

Craft ist Handwerk

Craft steht für Handwerk bzw. handwerkliches Arbeiten. Craft-Bier könnte man kurz als handwerklich gebrautes Bier übersetzen oder aber Bier mit eigenem Charakter, das sich von der Masse abhebt. Eine feste Definition gibt es nicht in Deutschland. Allerdings geht es immer irgendwie um Unabhängigkeit, Unterscheidbarkeit, Wiederbeleben alter Braukunst, manchmal um lang vergessene Rezepturen. Nicht Quantität, sondern Qualität. Kein Massenprodukt sondern individuelle Geschmacksstile mit Leidenschaft und Herz.

Vom Craft-Bier zum Craft-Brot

Craft-Bierbrauer experimentieren mit natürlichen Zutaten und handwerklicher Herstellung. Sie kombinieren verschiedene Malzsorten, Hopfen aus der ganzen Welt und unterschiedliche Hefestämme, um ihren Bieren ein einzigartiges, abgerundetes Geschmackserlebnis zu verleihen. Bier und Brot bestehen aus den gleichen Hauptzutaten, schon historisch galt Bier als flüssiges Brot und haltbar gemachtes Getreide. Die Tradition von Bier und Brot ist eine Geschichte, die es nicht nur zu bewahren gilt, sondern auch gemeinsam weiterentwickelt und weitererzählt werden muss.

CRAFT-MALZ – Basis für Ihre handwerkliche Experimentierfreude

Mit unserem neuen Malzcuvée – einer Komposition hochwertiger Spezialmalze aus der hauseigenen IREKS-Mälzerei – abgerundet mit aromatischem Hopfenöl, steht Ihnen ein Basisprodukt zur Verfügung, das viel Spielraum für handwerkliche Kreativität lässt. Die einzelnen Aromen und Bitterstoffe sind perfekt aufeinander abgestimmt und lassen so neue exklusive Genussmomente entstehen.

CRAFT-MALZ ist kreativ

Nicht 08/15 sondern kreativ und experimentierfreudig. Es geht darum, Neues auszuprobieren, mit Zutaten zu spielen, unkonventionelle Geschmacksrichtungen zu kreieren und somit Vielseitigkeit und Abwechslung zu bieten. Charakteristisch sind feine Kaffee- und Raucharomen oder fruchtige Noten. Aber auch traditionelle Führungen oder fast vergessene Rezepte lassen sich mit **CRAFT-MALZ** optimal abrunden. Craft-Backwaren müssen schmecken - nicht alle Jedem. Deswegen ist **CRAFT-MALZ** auch so vielseitig einsetzbar, so dass für jeden Geschmack etwas dabei ist und immer wieder neue individuelle Geschmackserlebnisse bietet.

CRAFTHelden

CRAFTHelden erobern den Backwarenmarkt

Profitieren Sie vom Wachstumsmarkt Craft-Bier. Lassen Sie sich inspirieren von der Craft-Bierszene und nutzen Sie das perfekt aufeinander abgestimmte Geschmacksprofil von **CRAFT-MALZ** um Ihre Kunden mit unkonventionellen, handwerklich hergestellten Backwaren – den CRAFTHelden – zu verwöhnen. CRAFTHelden erkennt man daran, dass sie sich aus der Masse absetzen. Nicht Mainstream, sondern Individualität. Individualität in Geschmack, Form oder Herstellung. Informationen, Inspirationen und Verkaufsförderung für Ihre CRAFTHelden erhalten Sie von Ihrem IREKS-Verkaufsberater.

- ☑ Craft ist Handwerk
- ☑ Craft ist Experimentierfreude
- ☑ Craft ist Leidenschaft und Herz
- ☑ Craft inspiriert
- ☑ Craft ist kreativ
- ☑ Craft macht Helden

Craft Malzbrot

- das Original

Bezeichnung:
Roggenmischbrot mit Malz

Roggenmehl Type 1150	4,000 kg
Weizenmehl Type 550	3,000 kg
Grundsauer, TA 160	4,800 kg
CRAFT-MALZ	1,500 kg
STABIL & FRISCH 1856*	0,150 kg
Salz	0,250 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	6,200 l
Gesamtgewicht	20,050 kg

* Anstatt STABIL & FRISCH 1856 kann auch 1,5 % STABILASE oder 1,5 % BACKFRISCH eingesetzt werden.

Knetzeit:	6 + 1 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	28 – 29 °C
Teigruhe:	20 – 30 Minuten
Teigeinlage:	1,150 kg
Zwischengare:	keine

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe Teiglinge abwiegen, rund wirken, gut bemehlt mit dem Schluss nach unten in Brotkörbe legen und zur Gare stellen. Bei guter Gare die Teiglinge aus den Körben stürzen und mit Dampf schieben, den man erst nach 10 Minuten abziehen lässt.

Stückgare:	ca. 50 Minuten
Backtemperatur:	250 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit:	55 – 65 Minuten

Um die Brote noch zu verfeinern, können dem Rezept folgende Zutaten zugegeben werden:

Ginger Roger (Ingwer-Craft-Malzbrot):
- Zugabe von 0,350 kg DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE INGWER

Bezeichnung:
Roggenmischbrot mit Malz und Ingwergeschmack

Black Soul (Kaffee-Craft-Malzbrot):
- Zugabe von 0,300 l Kaffeesud (heißes Wasser : entkoffeiniertes Kaffeepulver – 2:1)

Bezeichnung:
Roggenmischbrot mit Malz und entkoffeiniertem Kaffeepulver

Johnny Smoker (Rauchpaprika-Craft-Malzbrot):
- Zugabe von 0,070 kg Paprika, geräuchert

Bezeichnung:
Roggenmischbrot mit Malz und Gewürz

Holla Nuss (Holunder-Walnuss-Craft-Malzbrot):
- Zugabe von 0,400 kg DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE HOLUNDER + 1,500 kg Walnussbruch

Bezeichnung:
Roggenmischbrot mit Malz, Walnuss und Holundergeschmack

Ginger Roger

Holla Nuss

Black Soul

Johnny Smoker

Malty Rose

Craft-Malzbrötchen

Bezeichnung:
Weizenbrötchen mit Malz

Brühstück:

Hartweizengrieß	1,000 kg
Wasser (kochend)	4,000 l
Gesamtgewicht	5,000 kg

Verarbeitungshinweise:
Das Wasser zum Kochen bringen, den Hartweizengrieß einrühren und über Nacht im kühlen Raum stehen lassen.

Teig:

Brühstück	5,000 kg
Weizenmehl Type 550	9,000 kg
CRAFT-MALZ	1,500 kg
EISZEIT	0,400 kg
Pflanzenöl	0,100 kg
Salz	0,260 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	3,500 l
Gesamtgewicht	20,060 kg

Knetzeit:	4 + 6 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	25 – 26 °C
Teigruhe:	ca. 10 Minuten
Teigeinlage:	0,090 kg
Zwischengare:	5 – 10 Minuten
Aufarbeitung:	wie gewünscht
Stückgare:	ca. 60 Minuten
Backtemperatur:	240 °C
Backzeit:	20 – 22 Minuten

Hoppy Malt

Craft-Malzbaguettes

Bezeichnung:
Weizenbrot mit Malz

Poolish:

Weizenmehl Type 550	1,500 kg
Hefe	0,030 kg
Wasser, ca.	1,500 l
Gesamtgewicht	3,030 kg

Knetzeit:	ca. 4 Minuten langsam
Teigtemperatur:	20 – 22 °C
Stehzeit:	ca. 3 Stunden im Raum, anschließend über Nacht in der Kühlung

Teig:

Poolish	3,030 kg
Weizenmehl Type 550	6,500 kg
Hartweizengrieß	1,000 kg
CRAFT-MALZ	1,500 kg
WEIZENBACK 1856	1,000 kg
Salz	0,250 kg
Hefe	0,130 kg
Wasser, ca.	6,000 l
Gesamtgewicht	19,410 kg

Knetzeit:	2 + 6 Minuten, Spiralkneter (bis sich der Teig von der Kesselwand löst)
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 30 Minuten
Teigeinlage:	0,350 kg
Zwischengare:	ca. 20 Minuten

Verarbeitungshinweise:
Die Aufarbeitung erfolgt wie für Baguettes üblich. Anschließend zur Gare stellen, bei ¾ Gare schneiden und mit Dampf backen.
Alternativ über die Kälte führen, die Teiglinge am nächsten Tag kontrolliert zur Gare bringen, schneiden und mit Dampf backen.

Stückgare:	ca. 40 Minuten oder über Nacht bei 5 °C
Backtemperatur:	240 °C, mit Dampf
Backzeit:	25 – 30 Minuten

Bezeichnung:
Plundergebäck mit Schokokrem-Malzextrakt-Füllung

Rezept für 200 Stück

Schokoladenkrem-Malzextrakt-Füllung:

BACKEXTRAKT	2,450 kg
MELLA-KREM	1,400 kg
Vollei	0,350 kg
Wasser	1,400 l
Schokodrops	1,400 kg
Gesamtgewicht	7,000 kg

Verarbeitungshinweise:

BACKEXTRAKT, MELLA-KREM, Vollei und Wasser kurz glatt rühren. Anschließend die Schokodrops unterlaufen lassen.

Quellzeit:	ca. 60 Minuten
Einwaage:	ca. 0,035 kg

Teig:

Weizenmehl Type 550	5,000 kg
MELLA-CROISSANT	1,250 kg
CRAFT-MALZ	0,500 kg
Butter	0,200 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	3,400 l
Gesamtgewicht	10,650 kg

Knetzeit:	3 + 3 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	ca. 20 °C
Teigruhe:	ca. 15 Minuten

Verarbeitungshinweise:

Je kg Teig 0,250 kg Ziehbutter mit drei einfachen Touren einziehen. Es empfiehlt sich, zwischen den einzelnen Touren kurze Entspannungszeiten einzuhalten und beim weiteren Tourieren eine Stärke von ca. 10 mm nicht zu unterschreiten. Den tourierten Teig auf eine Stärke von 3 mm ausrollen und in Quadrate à 11 x 11 cm einteilen. Die Teigstücke an einer Ecke einschneiden und parallel zum Schnitt die Schokoladenkrem-Malzextrakt-Füllung eindressieren. Anschließend die gegenüberliegende Ecke durch den Schnitt ziehen und leicht andrücken. Auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und zur Gare stellen. Bei ¾ Gare leicht mit Streusel bestreuen und mit wenig Dampf backen.

Alternative Aufarbeitung zu Croissants

Den tourierten Teig auf eine Stärke von 2,5 mm bei einer Breite von 50 cm ausrollen. Dreiecke à 25 x 12 cm (Höhe x Breite) schneiden, mit der Schokoladenkrem-Malzextrakt-Füllung füllen, zu Croissants aufarbeiten und zur Gare stellen. Bei ¾ Gare die Teiglinge mit einer Mischung aus MELLA-CROCCANTE und gehobelten Haselnüssen (1:1) bestreuen. Anschließend mit wenig Dampf backen und 3 – 5 Minuten vor dem Ausbacken zur Stabilisierung den Zug ziehen.

Stückgare:	ca. 40 Minuten
Backtemperatur:	210 °C, mit wenig Dampf
Backzeit:	15 – 18 Minuten

Verarbeitungshinweise:

Die Gebäcke nach dem Backen aprikotieren und mit Dekorschnee absieben.

Early Bird

Kerniges Craft-Malzbrot

Bezeichnung:
Roggenbrot mit Malz

Quellstück:

Kürbiskerne	1,000 kg
Sesam	0,500 kg
Wasser (ca. 40 °C)	1,000 l
Gesamtgewicht	2,500 kg

Quellzeit: ca. 2 Stunden

Teig:

Quellstück	2,500 kg
Roggenmehl Type 1150	7,000 kg
Weizenmehl Type 550	1,000 kg
Grundsauer, TA 160	3,200 kg
CRAFT-MALZ	1,500 kg
PANITOP-ROGGEN	0,400 kg
Salz	0,280 kg
Hefe	0,100 kg
Wasser, ca.	7,200 l
Gesamtgewicht	23,180 kg

Knetzeit:	6 + 1 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	ca. 28 °C
Teigruhe:	30 – 40 Minuten
Teigeinlage:	1,600 kg
Zwischengare:	keine

Aufarbeitung:

Nach der Teigruhe Teiglinge abwiegen, leicht rund wirken, auf bemehlte Abziehapparate legen, leicht flach drücken und zur Gare stellen. Bei ¾ Gare mit Dampf schieben, den man nach einer Minute abziehen lässt.

Stückgare:	ca. 50 Minuten
Backtemperatur:	260 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit:	70 – 90 Minuten

07.24 | 6207100

IREKS

IREKS GmbH | Lichtenfelser Str. 20 | 95326 Kulmbach
Tel.: 09221 706-0 | info@ireks.de | www.ireks.de