



CUVÉE VAN 4 MOUTEN

NATUURLIJKE EN ARTISANALE PRODUCTIE

TARWE | ROGGE | SPELT | GERST





CRAFT-MALZ - ARTISANAAL - ONCONVENTIONEEL - MET HART EN ZIEL

Op de biermarkt is de trend naar "craft-bier" gedurende de afgelopen jaren aanzienlijk gestegen. CRAFT staat voor vakmanschap, gekoppeld aan creativiteit en innovatie. Dit zijn interessante benaderingen die uitstekend over te dragen zijn op ambachtelijke bakkerijen. Onze nieuwste moutcuvée, CRAFT-MALZ – een samenstelling van hoogwaardige speciale mouten komende van onze eigen IREKS-mouterij – afgerond met aromatische hopolie, is een basisproduct dat veel ruimte laat voor creativiteit en experimentering. Maak gebruik van het perfect uitgebalanceerde smaakprofiel en verwen jezelf en uw klanten met onconventionele, ambachtelijke bakkerijproducten die met hart en ziel gemaakt zijn.

SAMENSTELLING VAN HOOGWAARDIGE SPECIALE MOUTEN VAN ONZE EIGEN MOUTERIJ, AFGEWERKT MET AROMATISCHE HOPOLIE

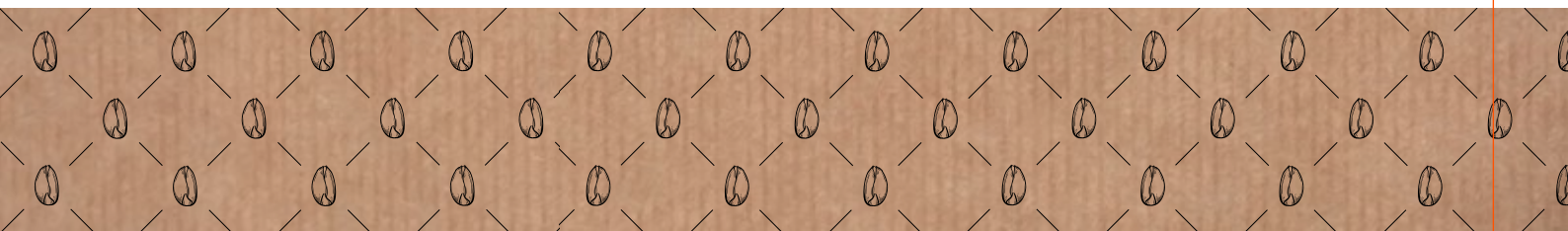
- Moutachtig-aromatische, fijne en afgeronde smaak
- Een waaier aan ambachtelijke toepassingsmogelijkheden
- Eenvoudige dosering
- Clean label (indien het gebruik van andere E-nummers in het recept vermeden wordt)

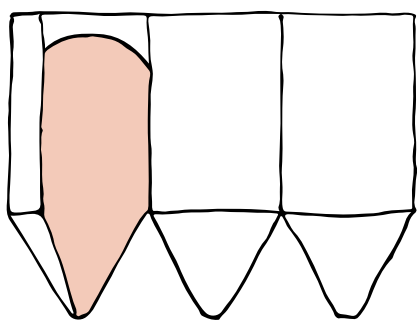
FLEXIBELE TOEPASSINGSMOGELIJKHEDEN

- Kan worden gecombineerd met alle conventionele verbeteraars (zonder zout)
- Gebruik van eigen desem
- Universeel toepasbaar voor zowel koekjes, brood als gebak
- De ideale basis voor aantrekkelijke, ambachtelijke snacks

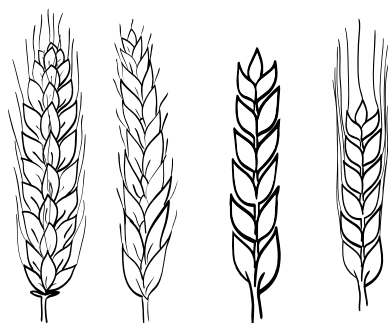
LANG PLEZIER EN VERSHEID

- Sappige en zachte kruimstructuur
- Smakelijke korst- en kruimkleur
- Langdurige krokantheid





IREKS PRODUCTIE



SAMENSTELLING VAN

4 HOOGWAARDIGE

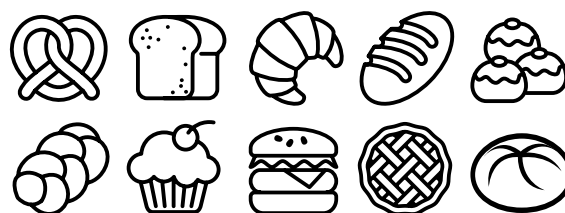
EN SPECIALE MOUTEN

TARWE, ROGGE, SPELT, GERST



OP SMAAK GEBRACHT

MET HOPOLIE

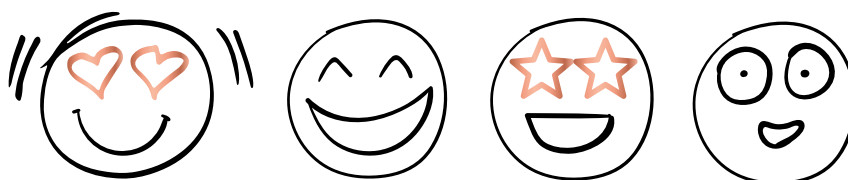


EEN PRODUCT DAT

PLAATS MAAKT VOOR

CREATIVITEIT EN

EXPERIMENTERING



VERWEN UW KLANTEN MET ONCONVENTIONELE

ARTISANALE PRODUCTEN



IREKS heeft meer dan 160 jaar ervaring in bakken en brouwen. Deze unieke knowhow gecombineerd met het gebruik van de nieuwste en beste technologieën maken van IREKS de natuurlijke mouten-specialist.

EEN BEETJE MEER OVER MOUT ...

De productie van mout is een 100% natuurlijk proces. "Mouten" zorgt ervoor dat zaden onder gecontroleerde omstandigheden kunnen kiemen. Mout ontstaat door kieming en natuurlijke ingrediënten: water, warmte, lucht en tijd.

Mout kan verschillende aromatische smaakprofielen hebben, net als koffie, en verschillende kleuren, afhankelijk van het roosteren. Er wordt vaak gedacht dat mout alleen wordt gebruikt om het brood te kleuren, maar dat is niet zo.

Er zijn verschillende moutsoorten, elk met zijn eigen kenmerken. Deze mouten kunnen in verschillende groepen worden verdeeld:

- Diastatische mouten, bijv. voor melen met een lage enzymactiviteit
- Niet-diastatische mouten: voor smaak en aroma
- Geroosterde mouten geven naast smaak, ook kleur
- Moutextracten

Mout wordt niet alleen als hoofdbestanddeel in de bakkerij gebruikt, maar ook als een belangrijke grondstof in het algemeen (voor het maken van bier, maar ook drop, babyvoeding of koekjes).

Kortom: natuurlijke mout is een essentieel ingrediënt voor een natuurlijke smaak en aroma.



TARWE



ROGGE



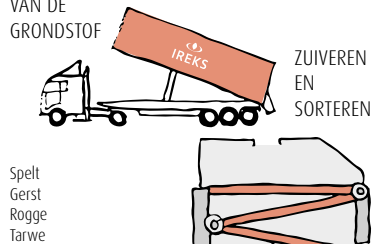
SPELT



GERST

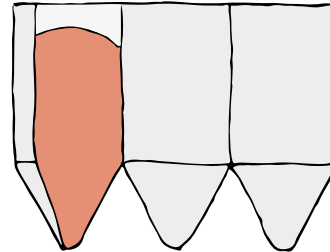
Werkwijze mout

HET ONTVANGEN
VAN DE
GRONDSTOF



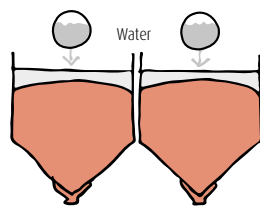
1

STOCKAGE IN DE GRAANSILO



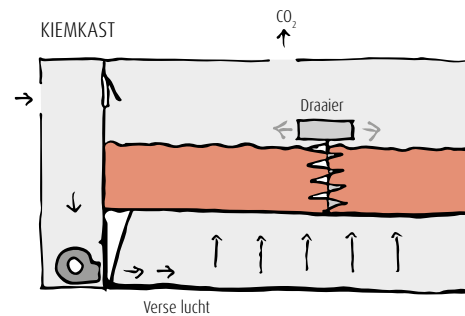
2

INWEKEN



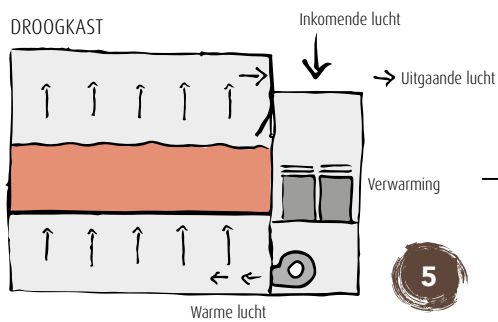
3

KIEMKAST



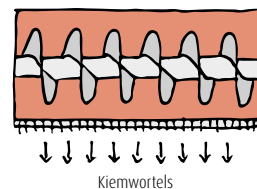
4

DROOGKAST



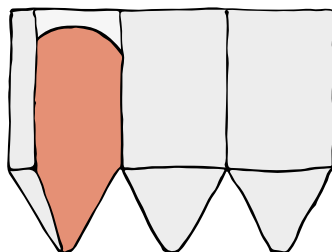
5

VERWIJDEREN VAN KIEMWORTEL



6

STOCKAGE



7

VERDERE VERWERKING
BROUWERIJEN OF BAKKERIJEN



8

Methode om mout te maken

1

ONTVANGEN | ZUIVEREN | SORTEREN

De verschillende granen (tarwe, rogge, spelt, gerst) worden ontvangen, gezuiverd en gesorteerd.

2

STOCKAGE IN DE GRAANSILO

De granen worden bewaard tot ze verder worden gebruikt.

3

INWEKEN

Vóór elke andere stap worden de granen opnieuw schoongemaakt en geweekt in water. Hierdoor neemt het vochtgehalte van de granen toe van plus minus 14% tot plus minus 40%.

4

KIEMKAST

Tijdens het kiemproces ligt de temperatuur tussen 12 en 17 °C met koude lucht. Aan het begin van het kiemen worden enzymen, voornamelijk amylasen, proteasen, cellulasen en pentosanasen gevormd. In het graanendosperm modificeren ze gedeeltelijk onoplosbare restsubstanties in oplosbare verbindingen. Als gevolg van de toename in metabolische activiteit groeit een zaadje uit de korrel. Na ongeveer 6 dagen geeft het gekiemde zaad een bruikbaar graan, de groene mout. Het heeft de optimale activiteit van enzymen bereikt. Afhankelijk van de omstandigheden tijdens kieming (temperatuur - tijd) ontwikkelen zich mouten met verschillende samenstellingen, kenmerken, kleuren en aroma's.

5

DROOGKAST

Door de temperatuur tot plus minus 60 - 90 °C te verhogen, wordt het kiemproces gestopt. Het watergehalte daalt tot plus minus 5%. Drogen bij deze temperaturen wordt "eesten" genoemd. Afhankelijk van de temperatuur die wordt gebruikt tijdens het drogen in de oven, worden lichte tot donkere mouten gevormd. Dit kan ook sterk verschillen, afhankelijk van de activiteit van de enzymen.

6

VERWIJDEREN VAN KIEMWORTEL

De kiemwortels zijn nu verwijderd en de in de oven gedroogde mout is klaar.

7

STOCKAGE

De gemoute graankorrels zijn zo goed gedroogd tijdens het drogen in de oven dat ze probleemloos kunnen worden opgeslagen.

8

VERDERE VERWERKING | BROUWERIJEN / BAKKERIJEN

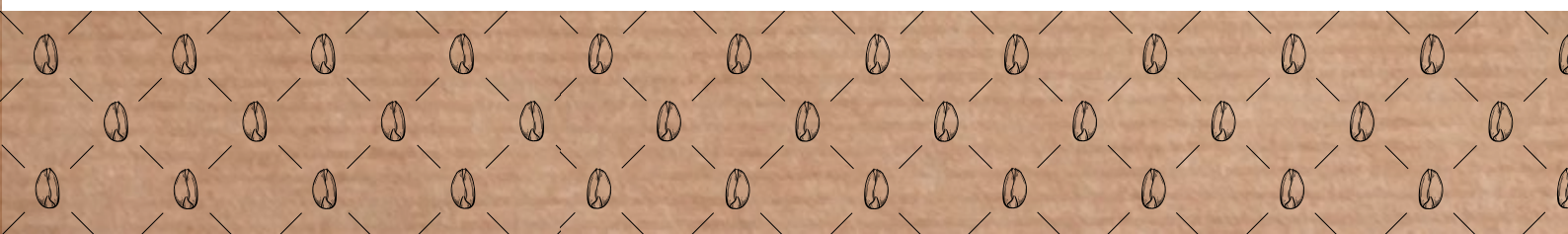
De moutkorrels blijven in het magazijn tot verdere verwerking of verzending naar de brouwerijen / bakkerijen.



Baguettes

BAGUETTES MET PREMIUM BAGUETTE EN CRAFT-MALZ

Tarwebloem	9.000 g	Kneedtijd:	langzaam 6 min. snel 5 min.
PREMIUM BAGUETTE	1.000 g	Deegtemperatuur:	25 °C
CRAFT-MALZ	1.000 g	Afwegen:	3.000 à 3.700 g Mooi in bakje verdelen
Zout	200 g	Eerste rijs:	30 min.
Gist	50 à 150 g	Tweede rijs:	30 min.
Water	± 7.000 g	In koeling laten overnachten:	Min. 16 h



Pistolets

PISTOLETS MET CRAFT-MALZ

Tarwebloem	8.000 g
Harde tarwegries	1.000 g
CRAFT-MALZ	1.000 g
AROMABACK	300 g
NATULEVAIN DURUM	300 g
Zout	170 g
Gist	300 g
Water	± 6.000 g

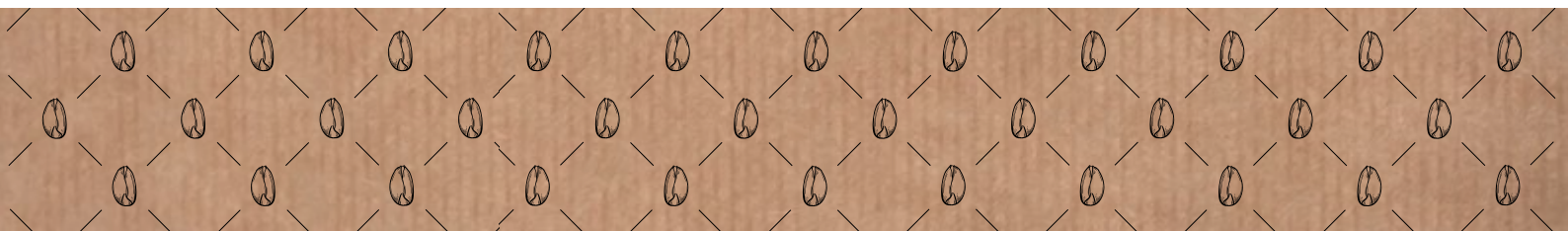
Kneedtijd:	langzaam 6 min. snel 5 min.
Deegtemperatuur:	25 °C
Afwegen:	1.650 à 1.800 g
Bolrijs:	5 min. Opbollen
Narijs op 28 °C en 80% vochtigheid:	75 à 80 min.
Afbakken:	Programma pistolets

Volkorenbrood

VOLKORENBROOD MET CRAFT-MALZ

Tarwevlokken (minstens 2 uur laten inweken)	6.000 g
Tarwebloem	3.000 g
CRAFT-MALZ	1.000 g
PROTOFARIN of PREMIUM INTEGRAL	600 g
Zout	170 g
Gist	200 g
Water	± 6.200 g

Kneedtijd:	langzaam 20 min. snel 5 min.
Deegtemperatuur:	26 °C
Afwegen:	450 g of 920 g
Bolrijs:	20 min. Opbollen of vormen Decoreren naar wens
Narijs:	75 à 90 min.
Oventemperatuur:	235 °C
Afbakken met stoom:	45 min.





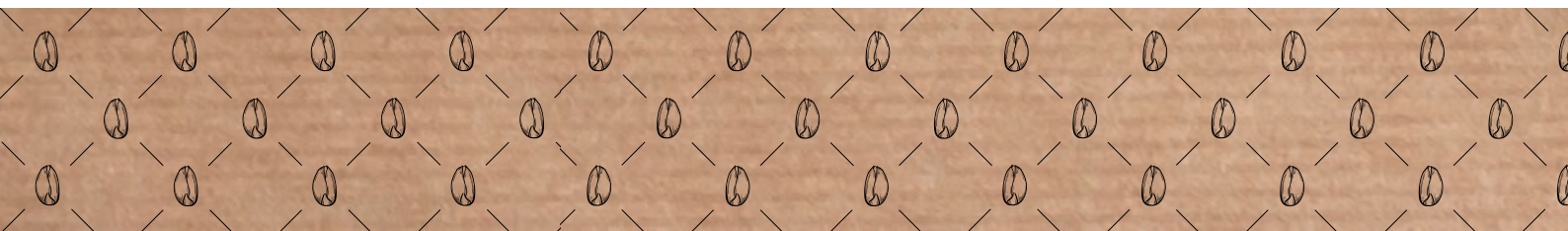
Soft buns

SOFT BUNS MET CRAFT-MALZ

Tarwebloem	10.000 g
GOLDEN LUXE PLUS	2.000 g
CRAFT-MALZ	1.000 g
Boter	500 g
Zout	190 g
Gist	500 g
Water	± 5.700 g

Kneadtijd:	langzaam 3 min. snel 7 min.
Deegtemperatuur:	26 °C
Afwegen (30 stuks):	1.800 g
Bolrijs:	5 min. Opbollen Doreren en decoreren met sesam

Narijs op 28 °C en 80% vochtigheid:	90 min.
Oventemperatuur:	235 °C
Afbakken:	± 9 à 10 min.





N.V. IREKS BELGIUM S.A.
Europalaan 66
1932 Zaventem
BELGIE | BELGIQUE
Tel.: +32 2 7672029
Fax: +32 2 7682600
info@ireks.be
www.ireks.be