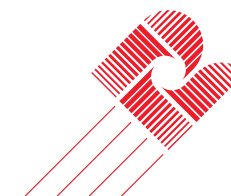




RIETMAN
IBERICA





R I E T M A N N

Rietmann es desde 1967 un reconocido actor de la panadería, pastelería, y refrigerios (snacking) a nivel internacional, sobre todo por su conocimiento práctico de las mezclas a pedido y los mejoradores.

Desde 2014 estamos presentes en el mercado español con productos exclusivos de última tendencia, orientados tanto al bienestar como a estar en buena forma, así como también con diferentes gamas para panes especiales y pastelería.

Hemos expandido el Nutri Score a toda nuestra gama desde el 2019, y también proponemos conceptos originales, para quienes lo deseen, para el adorno, los sobres de pan y el modo de preparación.

Ofrecemos asimismo como opción adicional, la publicidad que el panadero podrá colocar en su local, afiches y flyers personalizables para distribuir. También proponemos demostraciones de los productos en los puntos de venta.



Índice

Mezclas proteicas y bajas en carbohidratos

4 a 10

The Original Protein Bread	5
Ensaba: panecillos, baguettes, sándwich	6
Smart Protein: panecillos, hamburguesa	7
Protein Crackers	8
Soft Protein: panecillos, pan de molde	9
Otros productos de la gama	10

Pre Mezclas convencionales

11 a 25

Quinoette	12
Delichia	13
Spelt & Honey.	14
Corn Bread	15
Le Trappeur	16
Grano Noble	17
Fjord	18
Rustillou	19
L'emperador	20
Jack'son	21
Base Completo	22
Base Cereales	23
Triticum	24
Vegan&Moi.	25

Topping y Decoración

11 a 25

The Original Protein Bread: girasol, sésamo, lino	26
Línea Navideña	27
Quinoette: sémola de trigoduro	28
Corn Bread: girasol, maíz extruido	29

Mix Pastelería

30 a 35

Pan de jengibre (especias)	31
Deli Brioche	32
Cobertura Avellana	33
Speedy top	34
Otros productos de la gama	35

Mejoradores

36 a 37

Panelis	37
Pure Clean Label	37

Pre mezclas Orgánicas (Bio)

38 a 47

Quinoette	39
Corn Bread	40
Triticum	41
Cobertura (pavé) de granos	42
Campo	43
Brioche	44
Otros con azúcar	45
Mejoradores.	46
Otros productos de la gama	47

Sin Gluten y Sin Trigo

48 a 49

Pan blanco Primawell	48
Rietmann Zen	49

MEZCLAS PROTEICAS Y BAJAS EN CARBOHIDRATOS

Una revolución nutricional

Las mezclas proteicas y bajas en carbohidratos RIETMANN le permitirán responder a las expectativas de sus clientes preocupados de su salud, en busca de una mejor alimentación, o seguidores de la dieta cetogénica (menos carbohidratos, más proteínas)

La gama The Original Protein Bread le permitirá fabricar deliciosos panes, sándwiches, hamburguesas (Veggie burgers) y galletas, con valores nutricionales bajos en carbohidratos y altos en proteínas y fibras.

The Original Protein Bread 10 ganó el premio TOP SANTE 2021 en la categoría nutrición.



TOP
Santé



Página 8
The Original Bread



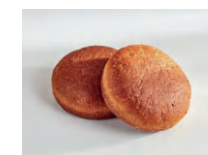
Página 9
Ensaba: Panecillos, Baguettes
y Sándwich



Página 10
Smart Protein: Pan de
Hamburguesa



Página 11
Protein Crackers



Página 12
Soft Protein: Pan de
molde, panecillos y pan de
hamburguesa

THE ORIGINAL PROTEIN BREAD

Ventajas nutricionales

Tenor reducido en carbohidratos 5%
 Alto en fibras alimentarias 15%
 Larga conservación del pan cocido
 Alto en proteínas vegetales 28%
 Fuente de ácidos grasos omega 3



Ideal para personas

Preocupadas por su salud y bienestar
 En programas de control o pérdida de peso
 Con diabetes tipo 2
 Vegetarianas y veganas
 Deportivas, para ganar masa muscular

Ingredientes principales

Mezcla de proteínas (proteína de trigo, proteína de soja), granos de soja, linaza, semillas de girasol, harina de soja, harina de trigo integral, salvado de trigo, fibra de manzana, sésamo, sal, harina de malta de cebada.

Modo de uso

Consumir preferentemente con el desayuno (tostado es excelente), o en la cena como guarnición untada en tostadas.

Presentación

Sacos de 25 kg
 Propuesta de topping: mezcla de semillas de girasol, semillas de sésamo y semillas de lino dorado (página 29)
 PPV (publicidad en puntos de venta)



DISPONIBLE EN PRE-COCIDO CON CONGELACIÓN RÁPIDA.



Receta

Mezcla The Original Protein Bread 10,000 kg
 Levadura 300-400 g
 Agua (30°C) 8,3 l

Amasado

Amasadora espiral

Velocidad lenta: 10 min

velocidad rápida: 15 - 18 min

Amasar hasta la obtención de una masa lisa y homogénea

Temperatura de la masa alrededor de 28 - 34°C

Fermentación: no

Pasos a seguir

Formar bollos de 450 gr

Cubrir la parte superior con el mix de semillas The Original Protein Bread, y colocarlo en moldes engrasados

Fermentación: 30-45 min. a 32°C

Cocción

Tiempo de cocción: 50 - 60 min

Horno modular: 210°C. Calor descendente de 190°C

Horno rotativo: meter al horno con vapor de 210°C

Calor descendente 160 - 170°C



ENSABA



Variante esponjosa del célebre pan The Original Protein Bread con una miga más clara, más tierna, más aireada y con menos granos.

Reducido en carbohidratos pero alto en proteínas y fibras. Acompañamiento ideal para el refrigerio (snacking) dietético y especialmente para una clientela de más edad, con problemas de masticación

Tipo de panificados

Se pueden realizar panecillos, baguettes y pan de sándwich.

Ingredientes principales

Mezcla de proteínas (proteína de trigo, harina de semilla de girasol, proteína de soja), harina de trigo integral, sémola de soja, salvado de trigo, semillas de lino, harina de soja, harina de linaza, fibra de avena, sal.

Presentación

Sacos de 25 kg.

Opciones propuestas: etiquetas, recetas, PPV (publicidad en punto de venta)



DISPONIBLE EN PRE-COCIDO CON CONGELACIÓN RÁPIDA.



Receta

Mezcla Ensaba	10 kg
Levadura	300 g
Agua	9 l

Amasado

Amasadora espiral: velocidad lenta: 6 min
velocidad rápida: 6 - 10 min.

Amasar hasta la obtención de una masa lisa y homogénea
Temperatura de la masa alrededor de 26 - 28°C

Fermentación: 10 min

Pasos a seguir

Peso:

Panecillos 70gr
Baguettes 150 gr
Sándwich 120gr

Fermentación alrededor de 40 - 55 min.

Cocción

20 min. máximo a 200 - 220°C
Luego de 2 min. de cocción abrir la ventilación hasta el fin de la cocción.

SMART PROTEIN

Ingredientes principales

Mezcla de proteínas (proteína de trigo, proteína de semillas de girasol, proteínas de calabaza, proteína de soja, proteína de lupino), semillas de lino, harina de soja, sémola de soja, harina de trigo integral, harina de trigo, semillas de girasol, salvado de trigo, fibra de manzana, sal, harina de malta de cebada, levadura inactiva.

Tipo de panificados

Se puede realizar, pan de molde, panecillos y pan de hamburguesa.

Presentación

Saco de 20 kg



DISPONIBLE EN PRE-COCIDO CON CONGELACIÓN RÁPIDA.



Receta

Mezcla Smart Protein 10kg
Levadura 400 g
Agua 8,5 l

Amasado

Velocidad lenta: 6 min.

Velocidad rápida: 6 min

Fermentación inicial de la masa: no necesita

Peso de la masa: 75-85 g pan de hamburguesa
65-75 g panecillos

Fermentación final de los bollos: 40-50 min, luego aplastar ligeramente

Cocción

Cocción en horno de convección: 230- 200°C durante 26-28 min (sin vapor)

PROTEIN CRACKER



Ventajas nutricionales

Tenor reducido en carbohidratos

Alto en fibras

Larga conservación

Alto en proteínas

Ingredientes

Semillas de girasol, semillas de lino, gluten de trigo, copos de avena, sésamo, jarabe de glucosa en polvo, salvado de trigo, aceite de colza en polvo, proteína de leche, lecitina de girasol, almidón de trigo, aceite de colza, sal, harina de malta, dextrosa, masa madre de centeno en polvo, extracto de levadura.

Presentación

Recomendaciones:

Envasados en paquetes de 120g.

El Kit Spay & Bake se compone de:

Parrilla de acero inoxidable.

5 placas teflonadas de 60 x 40 cm.

Las galletas están disponibles en versión cocida.



También como producto terminado en bolsitas de 120 g (12 bolsas por caja).

Receta

Mezcla Protein Crackers

Rociador lleno de agua

Económico

Una parrilla Spray & Bake permite transformar 250 g de mezcla en 250g de galletas.

Pasos a seguir

Colocar papel de horno sobre asadera y rociar bien con agua.

Espolvorear la mezcla y rociar con agua para que quede lo suficientemente húmedo.

Cocción

16 min. de cocción a 160°C

Además del horno, no hace falta ninguna otra máquina.

Partir la placa de galletas en cuadrados pequeños.

SOFT PROTEIN

Ingredientes principales

Mezcla de proteínas (proteína de trigo, proteína de soja, proteína de altramuzy), harina de soja, harina de trigo, harina de trigo integral, sémola de soja, salvado de soja, azúcar, fibra de avena, sal, levadura inactiva.

Tipo de panificado

Se puede realizar pan de molde, panecillos y pan de hamburguesa.

Presentación

Bolsa de 10 kg



DISPONIBLE EN PRE-COCIDO CON CONGELACIÓN RÁPIDA.



Receta

Mezcla Soft Protein 10 kg
Levadura 400 g
Agua 8,5 l

Amasado

Velocidad lenta: 10 min

Velocidad rápida: 8 - 15 min

Fermentación de la masa: No hay reposo

Peso de la masa: 75-85 g pan de hamburguesa
65-75 g panecillos
650 g pan de molde

Fermentación de los bollos: 25 min, luego aplastar ligeramente

Fermentación final: 35-45 min

Cocción

Cocción en horno modular: 230°C durante 20-24 min. (con un poco de vapor)

Horno rotativo: meter al horno con vapor de 210°C

Calor descendente 160 - 170°C

OTROS PRODUCTOS DE LA GAMA PROTEICA

Art.0060066

BROWNIE CHOCOLATE PROTEICO



Art.0060066

MUFFINS Y BIZCOCHO CHOCOLATE PROTEICO



Art.0039047

PIZZA LOW CARB



CONSULTAR

PRE MEZCLAS CONVENCIONALES

Rietmann le propone una amplia gama de bases y premezclas, en respuesta a la demanda del mercado tradicional (pan completo, pan de campo, pan de centeno, pan de maíz, pan con granos de quinoa, con granos de chía, etc) para producir panes, panecillos o baguettes. Nuestras mezclas se componen de harina de trigo 100% francesa.



Página 15
Quinoette



Página 16
DeliChia



Página 17
Spelt & Honey



Página 18
Corn Bread



Página 19
Le Trappeur



Página 20
Grano noble



Página 21
Fjord



Página 22
Rustillou



Página 23
L'emperador



Página 24
Jack'son



Página 25
Base completo



Página 26
Base de cereales



Página 27
Triticum



Página 28
Vegan&Moi
"The new taste of meat"

QUINOETTE

LA BAGUETTE QUINOA DE BENEFICIOS MILENARIOS



Mezcla también disponible en calidad bio (ver pág 41).

La quinoa, cultivada desde hace miles de años en América del Sur, era aún poco conocida de la mayoría del público hasta el año 2013. Desde entonces se encuentra el uso de la quinoa en diferentes dominios: chocolate, biscuit, vodka, cerveza, helado. El conjunto de super e hipermercados y negocios especializados ofrecen productos “quinoa”. Numerosas recetas “saludables” o programas de “adelgazamiento” la recomiendan en ensalada o como acompañamiento. Extrañamente, la oferta en panadería era muy pobre. En enero de 2015 Rietmann creó la mezcla para pan, panecillo y baguette de quinoa.

Ingredientes principales

Harina de trigo de Francia, semillas de lino, quinoa inflado, copos de quinoa, semillas de calabaza, harina de germen de trigo, sémola de trigo sarraceno.

Presentación

Bolsa de 25kg

Opciones propuestas: cubierta (topping) de sémola (pág 30), sobre de baguettes, PPV (publicidad en punto de venta)

Beneficios nutricionales

La quinoa es baja en lípidos, fuente de hierro y alta en proteínas vegetales. Contiene los principales aminoácidos esenciales para la vida.



DISPONIBLE EN PRE-COCIDO CON CONGELACIÓN RÁPIDA.

Convencional y orgánico (Bio) (consultarnos)



Harina de trigo
100% francesa



Receta

Mezcla Quinoette 100% 10 kg
Levadura 120 g a 300 g
Agua 6,5 a 7 l

Amasado

Amasadora espiral: **velocidad lenta:** 4 min
velocidad rápida: 7 - 9 min.

Temperatura de la masa alrededor de 23 - 26°C

Fermentación (dependiendo del método) alrededor de 30-60 min

Pasos a seguir

Moldear como baguette y colocar con las marcas hacia arriba sobre una capa espolvoreada de sémola de trigo duro.

Cocción

Hornear a 240°C

Calor descendente con vapor

Baguettes: 25 a 30 min. de cocción

DELICHIA

MEZCLA RICA EN SEMILLAS (CHÍA, GIRASOL, CALABAZA, LINO) PARA BAGUETTES Y PANES CROCANTES CON UNA HERMOSA MIGA DORADA.



Las semillas, en especial las de chía, se consideran “super alimentos”, ya que aportan ácidos grasos poliinsaturados de la familia de los omega 3, que protegen nuestro sistema cardiovascular y ayudan eficazmente a regular el tránsito intestinal.

Presentación

Bolsa de 25 kg

Opciones propuestas: sobre de baguettes, PPV (publicidad en punto de venta).



DISPONIBLE EN PRE-COCIDO CON CONGELACIÓN RÁPIDA.



Harina de trigo
100% francesa



Receta

Mezcla DeliChia 100% 10 kg
Levadura 120 - 300 g
Agua 6,5 - 6,7 l

Amasado

Amasadora espiral: **velocidad lenta:** 4 min
velocidad rápida: 7 - 9 min.

Temperatura de la masa alrededor de 23 - 26°C

Fermentación alrededor de 30 min

Pasos a seguir

Moldear con forma de baguette
Recomendación: dejar las marcas hacia arriba
Fermentación dependiendo del método

Cocción

Horno modular +/- 240°C

Horno rotativo: 220°C

Tiempo de cocción: 25 - 27 min para baguettes

SPELT & HONEY



Triticum espelta, es un grano de cereal antiguo que durante la Edad Media fue el cultivo vital en Europa. Con el paso de los años fue reemplazado por el trigo moderno (Triticum aestivum). Este grano no se ha cruzado con ninguna otra especie de trigo, lo que lo hace más puro que la mayoría de los trigos modernos. En forma integral, contiene mayor contenido de aminoácidos esenciales, vitaminas (complejo B) y minerales (calcio, magnesio, hierro, fósforo, selenio y zinc).

Ingredientes principales

Harina de espelta (54%), harina de espelta integral, semillas de girasol, gluten de trigo, granos de lupino, sésamo, copos de espelta, miel en polvo, harina de malta de cebada.

Tipo de panificado

Se puede realizar panecillos, baguettes y pan.

Presentación

Bolsa de 25kg

Beneficios nutricionales

La espelta tiene alto contenido en hierro



DISPONIBLE EN PRE-COCIDO CON CONGELACIÓN RÁPIDA.



Receta

Mix Spelt & Honey 100%	1 kg
Levadura fresca	0,35 g
Agua	0,52 l

Amasado

Amasadora espiral: velocidad lenta: 4 min
velocidad rápida: 4 - 6 min.

Temperatura de la masa alrededor de 24 - 26°C

Formado

Tiempo de reposo:

20 minutos

Peso de la masa:

75-80g por pieza de panecillos

500g pan de molde

320g baguette

Decoración:

Mezcla de semillas

Fermentación

50 minutos a 26°C

Horneado

Panecillos y baguettes: horno de pisos a 240°C constante

Pan de molde: 45 minutos

CORN BREAD



Mezcla igualmente disponible en calidad orgánica (Bio)
(ver página 42)

Infinitamente dorado y esponjoso

Nuestra mejor selección de harina de maíz y sémola para la fabricación de un pan tierno con una hermosa miga amarilla y un gran sabor.

Ingredientes principales

Harina de trigo 100% francesa, harina de maíz, semillas de girasol, maíz inflado.

Presentación

Bolsa de 25 kg

Opciones propuestas: cubierta (topping) (pág 31), sobres de panes, PPV (publicidad en punto de venta)



DISPONIBLE EN PRE-COCIDO CON CONGELACIÓN RÁPIDA.

Convencional y orgánico (Bio) (consultarnos)



Harina de trigo
100% francesa



Receta

Corn Bread 100%	10 kg
Levadura	100 - 300 g
Agua	6 - 6,3 l

Amasado

Amasadora espiral (dependiendo del material)

Velocidad lenta: 3 min

Velocidad rápida: 6 - 8 min.

Temperatura de la masa: 25 - 26°C

Pasos a seguir

Cubrir la parte superior de los panes con la decoración
(alrededor de 12 g por pan)

Proceso: método habitual

Cocción

210°C. Bajar a 180°C con vapor

Tiempo de cocción: 30 - 35 min

LE TRAPPEUR



El gusto por la aventura

En el corazón de la naturaleza, el rastro del cazador los conducirá por las pistas y senderos de los sabores y olores. Invitación para descubrir cereales ancestrales, centeno de gran selección y cebada malteada de gran calidad, cazarán sus papilas en una cascada de aromas y en el placer de un pan excepcional.

Ideal para acompañar fiambres y quesos.

Presentación

Bolsa de 20 kg

Opciones propuestas: sobres de panes, PPV (publicidad en punto de venta)



Harina de trigo
100% francesa

Receta

Mezcla Le Trappeur 50% 5 kg
Harina de trigo 5 kg
Levadura 120 - 300 g
Agua 6,3 - 6,5 l

Amasado

Amasadora espiral: velocidad lenta: 4 min
velocidad rápida: 7 - 9 min.

Temperatura de la masa alrededor de 23 - 26°C

Fermentación (dependiendo del método) alrededor de
30 - 60 min

Pasos a seguir

Formar un bollo

Colocar boca abajo sobre una cama de harina

Dar vuelta antes de meter al horno

Cocción

Colocar en el horno a 240°C

Calor descendente con vapor

Para bollos de 600 g cocinar alrededor de 45 min

GRANO NOBLE

Una baguette excepcional

Una selección de cereales y granos nobles de gran calidad: cebada malteada, trigo sarraceno, sésamo, copos de avena. Una receta sabrosa, sublimada por el conocimiento de su panadero.

Armonioso y equilibrado para los platos más delicados

Presentación

Bolsa de 10 kg

Opciones propuestas: sobres de baguettes, PPV (publicidad en punto de venta)



Harina de trigo
100% francesa



Receta

Mezcla Grano Noble 50%	5 kg
Harina de trigo	5 kg
Levadura	120 - 300 g
Agua	6,3 - 6,5 l

Amasado

Amasadora espiral: **velocidad lenta:** 4 min
velocidad rápida: 7 - 9 min.

Temperatura de la masa alrededor de 23 - 26°C

Fermentación (dependiendo del método) alrededor de 30 - 60 min

Pasos a seguir

Pesar los bollos (baguette 350 gr)

Darles forma y dejar reposar 10 - 15 min

Luego darles la forma definitiva (baguette u otra)

Cocción

Colocar en horno a 240°C, con vapor, y cocer alrededor de 25 - 30 min

Poco tiempo antes del fin de la cocción, abrir la ventilación

FJORD

Una receta rica en cereales y semillas (lino, girasol, sésamo, malta de cebada) que le dan ese hermoso color marrón, crocante por fuera, esponjoso por dentro: una sinfonía de sabores. Un pan delicioso y caluroso.

Ingredientes principales

Semillas de lino y girasol, harina de cebada malteada, sésamo, gluten de trigo, harina de trigo, copos de centeno, levadura de centeno, extractos de malta de cebada.

Presentación

Bolsa de 10 kg



Harina de trigo
100% francesa



Receta

Mezcla Fjord 50%	5 kg
Harina de trigo	5 kg
Levadura	120 - 300 g
Agua	6,2 - 6,5 l

Amasado

Amasadora espiral: velocidad lenta: 4 min
velocidad rápida: 7 min.
 Temperatura de la masa alrededor de 24 - 26°C
 Fermentación: 20 min

Cocción

Con vapor y calor descendente: 240 - 220°C durante
 35 min (bollos de 400 g)



RUSTILLOU

Los aromas y sabores de las maltas de verano seleccionadas por sus grandes cualidades.

Un color de miga ámbar, con aspecto rústico para acompañar sus mejores comidas.

Ingredientes principales

Harina de trigo 100% francesa, harina de malta (cebada, trigo), levadura de trigo.

Presentación

Bolsa de 10 kg



Harina de trigo
100% francesa



Receta

Para la receta de pan de campo, seguir las instrucciones en naranja.

Mezcla Rustillou 100% 10 kg
Levadura 80 a 120 g / 120 - 300 g
Agua 7,8 - 8 l / 6,5 - 6,7 l

Amasado

Amasadora espiral: **velocidad lenta:** 5 min
velocidad rápida: 8 a 10 min
6 a 8 min

Temperatura de la masa alrededor de 24 - 26°C

Fermentación

60 min (estirar la masa a los 30 min), luego fermentación diferida en bowl 24/48 hs.

Pasos a seguir

Sacar los bowls con la masa del frío y dejar a temperatura ambiente durante 30 min. Luego estirar la masa y cortar según lo deseado.

Método habitual.

División

En rulos o cortar en cuadrados (pavé), y dar vuelta antes de meter al horno.

Cocción

240°C durante 40 - 45 min.

L'EMPERADOR



Ingredientes principales

Harina de centeno, harina de trigo espelta completa, levadura de centeno, harina de malta (cebada, trigo), copos de trigo espelta.

Presentación

Bolsa de 10 kg



Receta

Mezcla L'emperador 100% 5 kg
Levadura 100 - 250 g
Agua 7 - 7,5 l

Amasado

Amasadora espiral: **velocidad lenta:** 10 min
velocidad rápida: 2 min.

Temperatura de la masa alrededor de 25 - 26°C

Fermentación: 20 min

Pasos a seguir

Pesar bollos de 600 g, y darles forma; colocar boca abajo en una capa/cesta enharinada.

Fermentación: alrededor de 50 min.

Cocción

240 - 220°C calor descendente 40 - 45 min.

JACK'SON

PAN COMPLETO DE CEREALES Y GRANOS

Fuente de fibras, minerales y vitaminas. El Volkornbrot original de la firma Rietmann. La calidad de la frescura en un pan simpático con una fuerte personalidad.

Ingredientes principales

Harina completa de centeno, harina completa de trigo, harina completa de trigo espelta, harina de trigo 100% francesa, semillas de girasol, semillas de lino, semillas de calabaza.

Presentación

Bolsa de 10 kg



Harina de trigo
100% francesa



Receta

Mezcla Jack'son 100% 10 kg
Levadura 160 g
Agua (aproximadamente) 6,8 - 7,2 l

Amasado

Amasadora espiral: velocidad lenta: 10 min
velocidad rápida: 7 min.

Temperatura de la masa alrededor de 28 - 30°C

Tiempo de reposo: 20 min.

Peso de los bollos: 600 g

Opcional

Colocar la parte superior del bollo en una mezcla de semillas de decoración (semillas de calabaza dorado, copos de patatas, sesamo, semillas de lino dorado, semillas de lino marrón, semola de maíz).

Colocar los bollos en un molde rectangular (275 mm x 100 mm x 95 mm).

Dejar fermentar 45 - 60 min.

Cocción

Colocar en horno a 240°C y luego bajarlo a 200°C, durante 55 - 60 min.

Luego de la cocción, retirar inmediatamente los panes de los moldes y dejarlos enfriar.

BASE COMPLETA



Ingredientes principales

Salvado de trigo, harina de trigo completa, harina de malta (cebada, trigo)

Presentación

Bolsa de 10 kg



Para el remojo

Base completa 500 g
Agua 0,250 l

Remojo

Tiempo de remojo recomendado: 30 min. a 3 hs.

Utilización

Masa de pan fresca: 7,6 kg
Remojado de base completa para pan 10%: 750 g

Pasos a seguir

Mezcla en espiral: velocidad lenta: 3 min
velocidad rápida: 2 min.

Temperatura de la masa: 24 - 26°C
Fermentación: 15 - 20 min

Cocción

230°C con vapor

Receta

Base completa 1 kg
Harina de trigo completa 9 kg
Agua 6 - 6,2 l
Levadura (dependiendo del método) 150 - 300 g
Sal 180 l

Amasado

Idealmente realizar un remojo (base completa + cantidad total de agua) durante 20 min.

Velocidad lenta: 4 min.

Velocidad rápida: 7 min.

Temperatura de la masa alrededor de 24 - 25°C

Fermentación: 20 min

Pasos a seguir

Método habitual, laminado (incisiones en la parte superior) antes de que fermente, con posibilidad de cobertura (topping) base completa.

Cocción

Cocción con calor descendente: 240 - 220°C durante 35 min. (bollos de 400 g)

BASE CEREALES TOSTADOS

Esta base de cereales tostados le permitirá confeccionar todo tipo de panes con sabores refinados así como también masa para pizza y bocadillos (viennoiseries).



Ingredientes principales

Harina de trigo 100% francesa, sésamo tostado, semillas de lino, semillas de girasol, semillas de amapola, gluten de trigo, copos de trigo malteado, mijo.

Presentación

Bolsa de 10 kg



Harina de trigo
100% francesa

Para el remojo

Base cereales tostados 1 kg
Agua 0,5 l

Remojo

Tiempo de remojo recomendado: 30 min. a 3 hs.

Utilización

Masa de pan fresca: 8 kg
Remojado de base de cereales: 1,5 k

Pasos a seguir

Mezcla en espiral: velocidad lenta: 1 min
velocidad rápida: 2 min.

Temperatura de la masa: 24 - 26°C
Fermentación: 15 - 20 min

Cocción

220°C con vapor

Receta

Base cereales tostados 2 kg
Harina de trigo 8 kg
Agua 6,3 - 6,5 l
Sal 180 - 200 g
Levadura 100 - 200 g

Recomendación

En el bowl, dejar remojar los cereales tostados en la cantidad total de agua. Pesar los otros ingredientes sobre la misma mezcla, así el tiempo de preparación se optimiza para mejorar la calidad.

Amasado

Amasadora espiral: velocidad lenta: 5 min.
velocidad rápida: 7 - 9 min.

Temperatura de la masa alrededor de 24 - 26°C
Fermentación: 20 min (o fermentación diferida en bowl 24/48 hs en cámara fría)

Cocción

240°C con vapor

TRITICUM

3 en 1

Triticum es una mezcla con múltiples aplicaciones: pan verdadero de centeno, pan de centeno o de campo crocante y con carácter

Presentación

Bolsa de 10 kg



Mezcla también disponible en calidad bio (ver pág 43).



Receta

Mezcla Triticum	10 kg
Levadura	300 g
Agua	6,7 - 7 l

Amasado

Amasadora espiral: velocidad lenta: 10 min.
velocidad rápida: 2 min.

Temperatura de la masa alrededor de 26 - 28°C

Pasos a seguir

Pesar bollos de 500 o 600 g, hacer una bola dejando las marcas hacia arriba, y colocar boca abajo sobre capa de harina.

Fermentación 45 - 50 min a 26 - 28°C

Cocción

Dar vuelta los bollos boca arriba sobre la servilleta
Colocar en horno a 250°C con calor descendente
230°C con vapor (horno modular)

Para panes con incisiones bien marcadas, darle un poco de vapor al colocar en el horno, y mucho vapor 3 minutos más tarde.

Cocción 45 min. para panes de 500 g



vegan&moi

The new generation of meat



Una experiencia sabrosa reducida en grasas, sin colesterol, alta en proteínas y alta el fibra.

Ingredientes principales

Mix de proteínas (49%) (proteína de guisante texturizada), extruido de arroz, metilcelulosa; sémola de maíz, aceite de colza, sal, harina de semillas de girasol, especias [comino, cilantro], zumo de remolacha en polvo; polvo de caramelo instantáneo, hierba(s), aroma de humo, polvo de chirivía, ácido cítrico; aroma natural, cebolla en polvo.

Presentación

Recipientes de 4kg



Receta

Mezcla de vegan&moi 100 g
Agua 0,200 l

Pasos a seguir

Colocar 100 g de mix en un bowl

*Agregar ingredientes necesarios: cebolla, ajo, pimienta, condimentos (ej. recetas como albóndigas, empanadas, entre otras)

Agregar 200 ml de agua fría cada 100 g

Coloque la mezcla en el refrigerador durante 30 minutos y dejar reposar para que absorba los líquidos.

Una vez hidratada, mojarse las manos y formar el producto deseado.

Coloque aceite en una sartén antiadherente y esperar a que se caliente para colocar el producto.

Cocción

Fuego medio durante 3-4 minutos

**En el caso de incorporar la carne vegana a otras recetas (ej. Lasaña) que requieran una cocción final, no es necesario cocinar el producto previamente. Es suficiente la cocción que tendrá con el resto de la preparación.*

TOPPING & DECORACIÓN

The Original Protein Bread

Mezcla de semillas de girasol, semillas de sésamo, semillas de lino dorado.
Se utiliza para decorar el pan



Art.0060007



Mezcla de 3 semillas
para decoración
Peso neto 5 kg
Bolsa de 5 kg

Art.0060007-A



Mezcla de 3 semillas
para decoración
Bolsa de 650 g

TOPPING & DECORACIÓN

Quinoette

Sémola de trigo duro de tipo medio
Se utiliza para decorar la baguette quinoa



Art.033332



Bolsa de 25 kg

Art.033332-A



Bolsa de 850 g

TOPPING & DECORACIÓN

Corn Bread

Mezcla de maíz inflado y semillas de girasol
Se utiliza para decorar el pan de maíz



Art.0060008



Mezcla de maíz inflado y
semillas de girasol
Peso neto 15 kg
Bolsa de 15 kg

Art.0060047



Bolsa de 15 kg

Art.0060008-B



Bolsa de 800 g

MEZCLAS DE PASTELERÍA



Página 33
Pan de jengibre (especias)



Página 34
Delì Brioche



Página 35
Cobertura avellana



Página 36
Speedy top



LÍNEA NAVIDEÑA

LE PAIN TRAPPEUR DE NOËL



TOURTE DE NOËL



STOLLEN DE NOËL



BISCUIT AU GINGEMBRE



PÂTE À CHOUX DE NOËL



PAIN D'EPICES



PANETTONE



PAN DE JENGIBRE (ESPECIAS)



Mezcla ideal para realizar un delicioso y esponjoso pan especiado.

Presentación

Bolsa de 5 kg



Receta

Mezcla pan de jengibre	1 kg
Miel	900 g
Huevos enteros	500 g
Mantequilla en pomada	400 g

Amasado

Mezclar los ingredientes: **velocidad lenta:** 5 min.
velocidad rápida: 1 - 2 min.

Pasos a seguir

Enmantecar los moldes y dejar endurecer
Engrasar una segunda vez con grasa de desmolde.
Volcar la mezcla en el molde (hasta mitad de altura)

Cocción

Horno modular: 150/160°C

Horno ventilado: 135°C

Cocción 50 a 55 min

DELI BRIOCHE

Mezcla para fabricación de brioche de mantequilla.

Ingredientes principales

Harina de trigo 100% francesa, mantequilla, azúcar, sal

Presentación

Bolsa de 25 kg



Harina de trigo
100% francesa



Mezcla también disponible en calidad bio (ver pág 46).



Receta

Mezcla Deli Brioche 100%	10 kg
Huevos	4 l
Agua	1 l
Levadura	500 g

Amasado

Amasadora espiral: velocidad lenta: 5 min.

velocidad rápida: 12 - 15 min.

Temperatura de la masa alrededor de 25 - 26°C

Pasos a seguir

Modelado: método habitual

Cocción

Horno rotativo 145°C durante 35 min (brioche de 400 g)

Horno modular 170°C

COBERTURA AVELLANA



Mezcla para la confección de cobertura de avellanas para bocadillos (viennoiseries).

Presentación

Bolsa de 10 kg



Receta

Cobertura de avellana	1 kg
Agua	0,750 kg

SPEEDY TOP



Preparación para pasteles, magdalenas (muffins), bizcochos esponjosos y que se deshacen.

Ingredientes principales

Azúcar, harina de trigo 100% francesa, almidón de trigo, huevo en polvo, lactosuero proteico, clara de huevo en polvo, polvo para hornear.

Presentación

Bolsa de 10 kg



Harina de trigo
100% francesa



Receta

Mix Speedy top 100%	1 kg
Aceite vegetal	450 g
Agua (aproximadamente)	0,450 l

Pasos a seguir

Mezclar todos los ingredientes durante 3 - 4 min a velocidad media con ayuda de batidor plano o de alambre. Agregar las frutas y/o aromatizar a gusto, y colocar en los moldes siguiendo el método habitual.

Cocción

Horno ventilado: 160 - 170°C

Horno modular: 170 - 180°C

Tiempo de cocción:

Bizcocho: 35 - 45 min según el peso

Magdalenas (muffins): 20 - 25 min

Cocción con ventilación abierta

OTROS PRODUCTOS DE LA GAMA PASTELERÍA



CONSULTAR



MEJORADORES

Desde 1967 Rietmann desarrolla soluciones de panificación a medida para todos los procesos de fabricación (artesanal o industrial), y adaptadas para corregir y conseguir los productos deseados.

No dude en consultarnos



RIETMANN PANELIS

MEJORADOR DE ALTÍSIMA CALIDAD

Mejorador para panes comunes, especiales y bocadillos (viennoiseries)

Características

Anti burbujas, masa distendida

Para una masa lisa y extensible, con color crema de miga y una eficacia anti burbujas inigualable, sin que se seque



Art.0062014

Composición

La receta se adapta permanentemente a las nuevas cosechas de trigo, especialmente con nuestra selección de enzimas

Modo de uso

Dosificación en porcentaje con la harina utilizada

Directo/pre-cocido:	0,25 a 0,40%
Fermentación controlada:	
24 hs	0,5 a 0,7 %
48 hs	1,0 %
72 hs	1,2 %
Congelación rápida	0,8 a 1,0 %

Presentación

Bolsa de 10 kg



Harina de trigo
100% francesa

Art.0010022-1

PURE

Novedad 2021

El mejorador premium clean label



Sin emulsionante
Sin ácido ascórbico
Máximos resultados
Especificaciones claras de etiquetado

Presentación

Bolsa de 10 kg

PRE MEZCLAS BIO

La exigencia de los consumidores en búsqueda de una alimentación más sana compuesta de productos sin pesticidas, fabricados en el respeto del entorno y de la biodiversidad, no ha dejado de crecer en los últimos años. Para poder responder a este pedido, y comprometiéndose en un camino ecológico para preservar las generaciones futuras, Rietmann amplió su gama bio de pre mezclas y mejoradores poniendo su conocimiento práctico al servicio de materias primas biológicas seleccionadas, mezcladas y acondicionadas con el mayor cuidado



Página 41
Quinoette (Bio)



Página 42
Corn Bread Orgánico (Bio)



Página 43
Triticum (Bio)



Página 44
Cobertura (pavé) de granos orgánicos (bio)



Página 45
Bio Campo



Página 46
Brioche Bio (orgánico)



QUINOETTE



La quinoa, cultivada desde hace milenios en América del Sur, era aún poco conocida del gran público hasta el año 2013. Desde entonces encontramos su uso en numerosos sectores: chocolate, bizcochos, vodka, cerveza, helado. El conjunto de supermercados, mayoristas y tiendas especializadas proponen productos “quinoa”. Numerosas recetas “saludables” o programas de “adelgazamiento” la recomiendan en ensalada o como acompañamiento. Sorprendentemente, la oferta en panadería era casi inexistente. En enero de 2015 Rietmann creó la mezcla para pan, panecillos y baguette quinoa.

Presentación

Bolsa de 10 kg

Propiedades nutricionales

La quinoa es reducida en lípidos, fuente de hierro y alta en proteínas. Contiene los principales aminoácidos esenciales para la vida humana



DISPONIBLE EN PRE-COCIDO CON CONGELACIÓN RÁPIDA.



Receta

Mezcla Baguette Quinoa Bio 50%	5 kg
Harina de trigo 755 o 65 bio	5 kg
Levadura bio	200 g
Agua	6,5 a 7 l

Amasado

Amasadora espiral: velocidad lenta: 5 min.

velocidad rápida: 7 min.

Temperatura de la masa alrededor de 25 - 27°C

Fermentación: 30 min

Pasos a seguir

Dar forma de baguette y colocar boca arriba sobre cama espolvoreada de sémola de trigo duro bio

Terminación/acabado: según el método

Cocción

Horno modular: +/- 240°C con vapor

Horno rotativo: 220°C

Tiempo de cocción: 25 - 27 min para las baguettes

CORN BREAD



Infinitamente dorado y esponjoso

Nuestra mejor selección de harina de maíz y sémola para la fabricación de un pan tierno, con una bella miga amarilla de gran sabor.

Presentación

Bolsa mezcla de 10 kg
Bolsa cobertura (topping) de 15 kg

Cobertura (topping) maíz bio

Maíz extrusado + semillas de girasol.



Harina de trigo
100% francesa

Receta

Mezcla Corn Bread 50%	5 kg
Harina de trigo 550 bio	5 kg
Levadura bio	200 g
Agua	6 a 6,3 l

Amasado

Amasadora espiral (según el método):

Velocidad lenta: 5 min.

Velocidad rápida: 7 min hasta que se desprege la masa.

Fermentación: 30 min

Pasos a seguir

Cubrir la parte superior de los bollos con la cubierta maíz bio (alrededor de 12 gr por pan)

Proceso: método habitual

Cocción

Horno modular: 210 - 190°C

Horno rotativo: 200 - 180°C



TRITICUM BIO

TRIGO FARRO (TRITICUM DICOCCUM)

LOS CEREALES DE ANTAÑO, MÁS MODERNOS QUE NUNCA



Mezcla de cereales antiguos no modificados, que responden a las expectativas de autenticidad de los consumidores.

Presentación

Bolsa mezcla de 10 kg

Ingredientes principales

España menor orgánica (bio) (triticum monococcum)
Trigo farro integral orgánico (bio) (triticum dicoccum)

Su bajo tenor en gluten lo hace más digestivo y menos alergizante.

Se pueden realizar panes orgánicos **BIO** agregando 50% de harina de trigo **BIO**, o panes convencionales utilizando harina de trigo común.



Receta

Mezcla Triticum (bio) 50%	5 kg
Harina de trigo orgánico (bio)	5 kg
Levadura orgánica (bio)	100 - 200 g
Agua	7 a 7,2 l

Amasado

Alrededor de 8 min a velocidad lenta, y 4 min a velocidad rápida.

Temperatura de la masa

24 - 26°C

Reposo

30 - 45 min

Peso del bollo

Dependiendo del producto deseado

Fermentación

50 - 60 min

Cocción

230°C con vapor calor descendente
Tiempo de cocción: 40 - 50 min

COBERTURA (PAVÉ) ORGÁNICA (BIO) DE GRANOS



Ingredientes principales

Harina de trigo **BIO**, harina de centeno **BIO**, sesamo **BIO**, semillas de girasol **BIO**, harina de cebada malteada **BIO**.

Presentación

Bolsa de 10 kg.



Receta

Cobertura (pavé) de granos orgánicos (**bio**) 50% . . . 5 kg
Harina de trigo orgánico (**bio**) 5 kg
Levadura orgánica (**bio**) 200 g
Agua 6,2 a 6,5 l

Amasado

Amasadora espiral (dependiendo del material)

Velocidad lenta: 5 min.

Velocidad rápida: 7 min

Fermentación: 30 min

Temperatura de la masa

25 - 27°C

Pasos a seguir

Método habitual

Recomendación: colocar boca arriba sobre superficie enharinada

Terminación/acabado: según el método

Cocción

Horno modular: +/- 240°C con vapor

Horno rotativo: 220°C

Tiempo de cocción: 35 min para panes de 400 gr cocidos

BIO CAMPO



Ingredientes principales

Harina de trigo orgánica **BIO**, harina de centeno orgánica **BIO**, levadura de centeno orgánica **BIO**, harina completa de centeno orgánica **BIO**.

Presentación

Bolsa de 10 kg.



Receta

Mezcla orgánica (bio) campo 50%	5 kg
Harina de trigo orgánica (bio)	5 kg
Levadura	100 - 250 g
Agua	6,7 a 6,9 l

Amasado

Amasadora espiral (dependiendo del material)

Velocidad lenta: 5 min.

Velocidad rápida: 7 min

Fermentación: 15 - 20 min

Temperatura de la masa

23 - 26°C

Pasos a seguir

Método habitual

Cocción

Cocción habitual

BRIOCHE



Presentación

Bolsa de 10 kg.



Receta

Harina de trigo orgánica (bio)	10 kg
Rietmann brioche orgánica (bio)	3 kg
Mantequilla orgánica (bio)	2 kg
Levadura orgánica (bio)	600 g
Huevos orgánicos (bio)	4 kg
Agua	2,3 l

Amasado

Alrededor de 3 min + 12 min hasta que comience a despegarse

Fermentación: 30 min

Pasos a seguir

Método habitual

Cocción

Horno modular: 160 - 170°C

Horno rotativo: 145 - 150°C

OTROS PRODUCTOS DE LA GAMA AZUCARADA **BIO**

Art.0042433

Panqueques orgánicos (bio)



Art.0042439

Gofres orgánicos (bio)



Art.0042449

Churros orgánicos (bio)



CONSULTAR

MEJORADORES

Los mejoradores de Rietmann se han desarrollado a partir de una selección de ingredientes orgánicos de primera calidad para panes orgánicos y panes especiales orgánicos de alta calidad.



OTROS PRODUCTOS DE LA GAMA **BIO**



[CONSULTAR](#)



SIN GLUTEN Y SIN TRIGO



Mezcla sin gluten (incluida la levadura), para pan blanco, panecillos y panes para hamburguesas.

Ingredientes principales

Almidón (tapioca, patata, maíz), harina de arroz, harina de soja.

Presentación

Bolsa de 10 kg
Sobres para panes y PPV (publicidad en punto de venta)



Receta

Mezcla Prima Well sin gluten 100%	10 kg
Agua	8,3 l

Mezclar todos los ingredientes con batidora de hoja plana:

3 min. a velocidad lenta

1 min. a velocidad rápida

Pasos a seguir

Llenar los moldes: 450 g

Cocción

Cámara de fermentación: 30 - 35°C durante 30 min.

Horno rotativo: 190°C

Horno modular: 170°C

Cocción: 40 - 45 min

Zen

RIETMANN

SIN GLUTEN Y SIN TRIGO



Mezcla: sin trigo, sin gluten, sin lactosa, bio, vegana, con semillas de calabaza para fabricar excelentes panes con sabor a avellana y cereales

Presentación

Bolsa de 10 kg



Receta

Mezcla para pan zen de granos 100%	1 kg
Sal	20 g
Levadura	30 l
Agua (a alrededor de 40°C)	0,750 l

Mezclar todos los ingredientes con batidora de hoja plana:

3 min. a velocidad lenta

2 - 3 min. a velocidad rápida

Terminación

15 - 20 min

Cocción

Tiempo de cocción: 50 - 60 min

Temperatura de cocción: 220°C con calor descendente 200°C





+34 931 592 650
info@rietmanniberica.com