

IREKS **COR,** **aroma &** **sabor**

massa madre e malte para panificação

Pão à moda antiga com praticidade e conveniência!



Uma empresa IREKS GmbH
e Cooperativa AGRARIA Agroindustrial

IREKS DO BRASIL S.A.
Avenida Paraná, 200
Vitória - Entre Rios
85139-400 - Guarapuava - PR
BRASIL
Tel.: +55 42 3625 8448
Fax: +55 42 3625 8433
ireks@ireks.com.br
www.ireks.com.br

Escritório de Vendas:
Rod. Raposo Tavares, KM 22
Bloco F - Sala 223
The Square - Granja Viana
06709-015 - Cotia - SP
BRASIL
Tel.: +55 11 3198 2730

07.17 | BR



Pão Italiano

Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial (força média)	100	5.000 g
IREKS MASSA MADRE TRIGO	3	150 g
Sal	2	100 g
Fermento fresco	0,7	35 g
Água (gelada)	65	3.250 ml
Total da massa		8.535 g

Modo de preparo:

Tempo de batimento dos ingredientes secos: 1 minuto na velocidade 1

Tempo de preparo da massa: 4 minutos na velocidade 1 e até passar do ponto de véu na velocidade 2

Descanso da massa: 120 minutos, dentro de uma bacia untada com pouco óleo e coberta com plástico

Peso das peças: 400 g ou no tamanho desejado (dobrar as peças em 3 partes)

Descanso das peças: 15 minutos, cobertas com plástico

Formato: filão ou bolinha

Fermentação: 40 minutos ou até obter o ponto (em carrinho fechado, sem aquecimento)

Acabamento: fazer 3 cortes, com um cortador de pestana

Temperatura do forno: 230 / 200°C

Tempo de forneamento: 10 minutos com vapor (230°C) e 40 minutos ou até obter o ponto (200°C)

Importante:

Para obter melhores resultados, é necessário bater a massa até passar do ponto de véu.



Ciabatta

Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial (força média)	100	5.000 g
IREKS MASSA MADRE TRIGO	2	100 g
Sal	2	100 g
Fermento fresco	3	150 g
Água (gelada)	80	4.000 ml
Total da massa		9.350 g

Modo de preparo:

Tempo de batimento dos ingredientes secos: 1 minuto na velocidade 1

Tempo de preparo da massa: 4 minutos na velocidade 1 e até passar do ponto de véu na velocidade 2

Descanso da massa: 120 minutos, dentro de uma bacia untada com pouco óleo e coberta com plástico (dobrar a massa em 3 partes a cada 30 minutos)

Corte das peças: retangular ou quadrado (no tamanho desejado)

Fermentação: 25 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno: 230 / 200°C

Tempo de forneamento: 10 minutos com vapor (230°C) e 15 minutos ou até obter o ponto (200°C)

Importante:

Para obter melhores resultados, é necessário bater a massa até passar do ponto de véu.



Baguette Francesa

Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial (força média)	100	5.000 g
IREKS MASSA MADRE TRIGO	2	100 g
Sal	2	100 g
Fermento fresco	2	100 g
Água (gelada)	65	3.250 ml
Total da massa		8.550 g

Modo de preparo:

Tempo de batimento dos ingredientes secos: 1 minuto na velocidade 1

Tempo de preparo da massa: 4 minutos na velocidade 1 e até passar do ponto de véu na velocidade 2

Descanso da massa: 60 minutos, dentro de uma bacia untada com pouco óleo e coberta com plástico

Peso das peças: 300 g ou no tamanho desejado (dobrar as peças em 3 partes)

Descanso das peças: 15 minutos, cobertas com plástico

Formato: baguette

Fermentação: 25 minutos ou até obter o ponto

Acabamento: fazer 5 cortes transversais, com um cortador de pestana

Temperatura do forno: 220 / 190°C

Tempo de forneamento: 10 minutos com vapor (220°C) e 15 minutos ou até obter o ponto (190°C)

Importante:

Para obter melhores resultados, é necessário bater a massa até passar do ponto de véu.



Pão Rústico Integral

Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial (força média)	75	3.750 g
Farinha integral fina	25	1.250 g
<hr/>		
Total (base de cálculo)	100	5.000 g
IREKS MASSA MADRE TRIGO	3	150 g
IREKS MALTE AROMA	2	100 g
Sal	2	100 g
Fermento seco	0,3	15 g
Água (gelada)	75	3.750 ml
<hr/>		
Total da massa		9.115 g

Modo de preparo:

Tempo de batimento dos ingredientes secos: 1 minuto na velocidade 1

Tempo de preparo da massa: 4 minutos na velocidade 1 e até passar do ponto de véu na velocidade 2

Descanso da massa: 120 minutos, dentro de uma bacia untada com pouco óleo e coberta com plástico (dobrar a massa em 3 partes a cada 30 minutos)

Peso das peças: 400 g ou no tamanho desejado

Descanso das peças: 10 minutos, cobertas com plástico

Formato: bola ou panhoca

Fermentação: 25 minutos ou até obter o ponto

Acabamento: fazer cortes, com um cortador de pestana

Temperatura do forno: 220 / 190°C

Tempo de forneamento: 15 minutos com vapor (220°C) e 25 minutos ou até obter o ponto (190°C)

Importante:

Para obter melhores resultados, é necessário bater a massa até passar do ponto de véu.



Pão Francês

Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	100	5.000 g
IREKS IDEAL X (melhorador para farinha)	1	50 g
IREKS MALTE AROMA	2	100 g
IREKS MASSA MADRE TRIGO	0,7	35 g
Sal	2	100 g
Fermento fresco	3	150 g
Água (gelada)	60	3.000 ml
Total da massa		8.435 g

Modo de preparo:

Tempo de batimento dos ingredientes secos: 1 minuto na velocidade 1

Tempo de preparo da massa: 4 minutos na velocidade 1 e até obter o ponto de véu na velocidade 2

Peso das peças: 70 g ou no tamanho desejado

Descanso da massa: 10 minutos, coberta com plástico

Formato: pão francês

Fermentação: 90 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno: 230 / 200°C

Tempo de forneamento: 10 minutos com vapor (230°C) e 10 minutos ou até obter o ponto (200°C)



Pão de Forma Integral

Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	85	4.250 g
Farinha integral fina	12	600 g
Fibra de trigo fina	3	150 g
<hr/>		
Total (base de cálculo)	100	5.000 g
IREKS IDEAL X (melhorador para farinha)	1	50 g
IREKS MALTE AROMA	2	100 g
Sal	2	100 g
Fermento fresco	3	150 g
Água (gelada)	63	3.150 ml
<hr/>		
Total da massa		8.550 g

Modo de preparo:

Tempo de batimento dos ingredientes secos: 1 minuto na velocidade 1

Tempo de preparo da massa: 4 minutos na velocidade 1 e até obter o ponto de véu na velocidade 2

Peso das peças: 400 g ou no tamanho desejado

Descanso da massa: 15 minutos, coberta com plástico

Formato: pão de forma aberto

Fermentação: 90 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno: 220°C

Tempo de forneamento: 35 minutos com vapor ou até obter o ponto

Dica:

Decorar com farinha integral fina.



Mini Hambúrguer

Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	100	2.000 g
IREKS MALTE CARAMEL	2	40 g
IREKS IDEAL X (melhorador para farinha)	1	20 g
Margarina (com 80% de lipídios)	5	100 g
Ovos	5	100 g
Açúcar	16	320 g
Sal	1,8	36 g
Fermento fresco	6	120 g
Água (gelada)	46	920 ml
Total da massa		3.656 g

Modo de preparo:

Tempo de batimento dos ingredientes: 4 minutos na velocidade 1

Tempo de preparo da massa: até obter o ponto de véu na velocidade 2

Peso das peças: 40 g ou no tamanho desejado

Descanso da massa: 10 minutos, coberta com plástico

Formato: pão para hambúrguer

Fermentação: 90 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno: 180°C

Tempo de forneamento: 15 minutos sem vapor ou até obter o ponto

Dica:

Decorar com gergelim.



Mini Hot Dog

Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	100	2.000 g
IREKS MALTE CARAMEL	2	40 g
IREKS IDEAL X (melhorador para farinha)	1	20 g
Margarina (com 80% de lipídios)	5	100 g
Ovos	5	100 g
Açúcar	16	320 g
Sal	1,8	36 g
Fermento fresco	6	120 g
Água (gelada)	46	920 ml
Total da massa		3.656 g

Modo de preparo:

Tempo de batimento dos ingredientes: 4 minutos na velocidade 1

Tempo de preparo da massa: até obter o ponto de véu na velocidade 2

Peso das peças: 40 g ou no tamanho desejado

Descanso da massa: 10 minutos, coberta com plástico

Formato: pão para hot dog

Fermentação: 90 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno: 180°C

Tempo de forneamento: 15 minutos sem vapor ou até obter o ponto



Baguette Maltada

Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial (força média)	100	5.000 g
IREKS MASSA MADRE TRIGO	2	100 g
IREKS MALTE CARAMEL	2	100 g
Sal	2	100 g
Fermento fresco	0,7	35 g
Água (gelada)	65	3.250 ml
Total da massa		8.585 g

Modo de preparo:

Tempo de batimento dos ingredientes secos: 1 minuto na velocidade 1

Tempo de preparo da massa: 4 minutos na velocidade 1 e até passar do ponto de véu na velocidade 2

Descanso da massa: 120 minutos, dentro de uma bacia untada com pouco óleo e coberta com plástico

Peso das peças: 300 g ou no tamanho desejado (dobrar as peças em 3 partes)

Descanso das peças: 10 minutos, cobertas com plástico

Formato: baguette

Fermentação: 40 minutos ou até obter o ponto

Acabamento: fazer cortes, com um cortador de pestana

Temperatura do forno: 230 / 200°C

Tempo de forneamento: 10 minutos com vapor (230°C) e 15 minutos ou até obter o ponto (200°C)

Importante:

Para obter melhores resultados, é necessário bater a massa até passar do ponto de véu.



Ciabatta Maltada com Gotas de Chocolate e Castanhas

Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial (força média)	100	5.000 g
IREKS MASSA MADRE TRIGO	2	100 g
IREKS MALTE CARAMEL	2	100 g
Sal	2	100 g
Fermento fresco	3	150 g
Água (gelada)	80	4.000 ml
Gotas de chocolate (congeladas)	10	500 g
Castanha-do-Pará (quebrada)	10	500 g
Total da massa		10.450 g

Modo de preparo:

Tempo de batimento dos ingredientes secos: 1 minuto na velocidade 1

Tempo de preparo da massa: 4 minutos na velocidade 1, até passar do ponto de véu na velocidade 2, em seguida adicionar as gotas de chocolate e as castanhas e misturar por mais 2 minutos na velocidade 1

Descanso da massa: 120 minutos, dentro de uma bacia untada com pouco óleo e coberta com plástico (dobrar a massa em 3 partes a cada 30 minutos)

Corte das peças: retangular ou quadrado (no tamanho desejado)

Fermentação: 30 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno: 230 / 200°C

Tempo de forneamento: 10 minutos com vapor (230°C) e 15 minutos ou até obter o ponto (200°C)

Importante:

Para obter melhores resultados, é necessário bater a massa até passar do ponto de véu.



Crostini

Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	100	5.000 g
IREKS MASSA MADRE TRIGO	2	100 g
IREKS MALTE CARAMEL	2	100 g
Azeite de oliva	3	150 g
Caldo de galinha em pó	3	150 g
Fermento fresco	0,5	25 g
Água (gelada)	53	2.650 ml
Total da massa		8.175 g

Modo de preparo:

Tempo de batimento dos ingredientes secos: 1 minuto na velocidade 1

Tempo de preparo da massa: 4 minutos na velocidade 1 e até obter o ponto de véu na velocidade 2

Peso das peças: 100 g ou no tamanho desejado

Descanso da massa: 30 minutos, coberta com plástico

Formato: oval (abrir a massa com uma bilha, deixando bem fina)

Acabamento: furar a superfície da massa, com um furador para massa de pizza, e aplicar a cobertura desejada

Temperatura do forno: 230°C

Tempo de forneamento: 3 minutos com pouco vapor ou até obter o ponto



Banette de Centeio

Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	80	4.000 g
Farinha de centeio	20	1.000 g
Total (base de cálculo)	100	5.000 g
IREKS MASSA MADRE TRIGO	3	150 g
IREKS MALTE DARK	2	100 g
Sal	2	100 g
Fermento fresco	0,7	35 g
Água (gelada)	70	3.500 ml
Total da massa		8.885 g

Modo de preparo:

Tempo de batimento dos ingredientes secos: 1 minuto na velocidade 1

Tempo de preparo da massa: 4 minutos na velocidade 1 e até passar do ponto de véu na velocidade 2

Descanso da massa: 120 minutos, dentro de uma bacia untada com pouco óleo e coberta com plástico (dobrar a massa em 3 partes a cada 30 minutos)

Peso das peças: 150 g ou no tamanho desejado (dobrar as peças em 3 partes)

Descanso das peças: 15 minutos, cobertas com plástico

Formato: baguette (com as pontas finas)

Fermentação: 25 minutos ou até obter o ponto

Acabamento: fazer 3 cortes transversais, com um cortador de pestana

Temperatura do forno: 220 / 190°C

Tempo de forneamento: 10 minutos com vapor (220°C) e 15 minutos ou até obter o ponto (190°C)

Importante:

Para obter melhores resultados, é necessário bater a massa até passar do ponto de véu.



Ciabatta de Centeio

Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	75	3.750 g
Farinha de centeio	25	1.250 g
Total (base de cálculo)	100	5.000 g
IREKS MASSA MADRE TRIGO	3	150 g
IREKS MALTE DARK	2	100 g
Sal	2	100 g
Fermento fresco	0,7	35 g
Água (gelada)	80	4.000 ml
Total da massa		9.385 g

Modo de preparo:

Tempo de batimento dos ingredientes secos: 1 minuto na velocidade 1

Tempo de preparo da massa: 4 minutos na velocidade 1 e até passar do ponto de véu na velocidade 2

Descanso da massa: 120 minutos, dentro de uma bacia untada com pouco óleo e coberta com plástico (dobrar a massa em 3 partes a cada 30 minutos)

Corte das peças: retangular ou quadrado (no tamanho desejado)

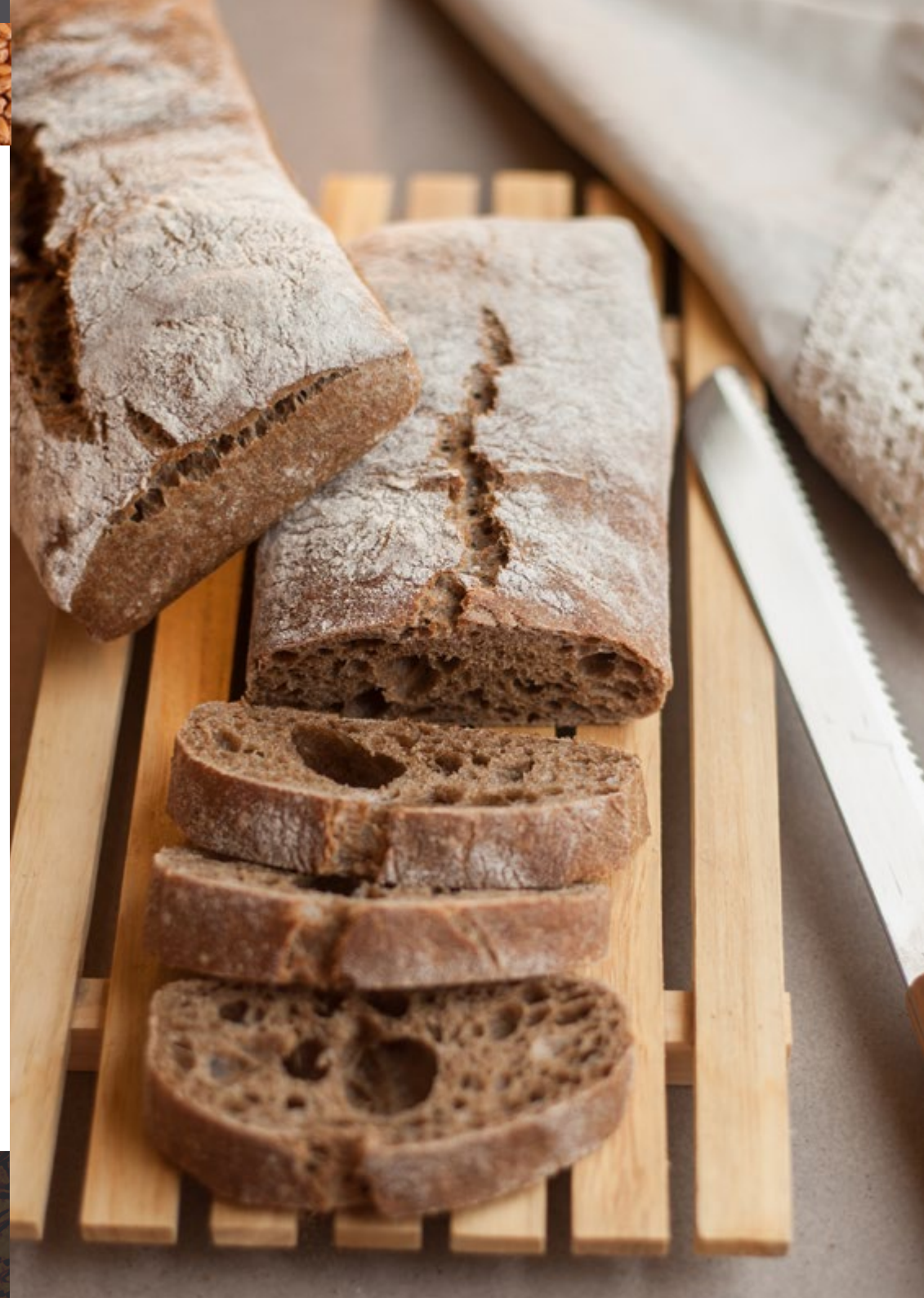
Fermentação: 30 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno: 230 / 200°C

Tempo de forneamento: 10 minutos com vapor (230°C) e 15 minutos ou até obter o ponto (200°C)

Importante:

Para obter melhores resultados, é necessário bater a massa até passar do ponto de véu.



Pão de Centeio com Nozes

Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	80	4.000 g
Farinha de centeio	20	1.000 g
<hr/>		
Total (base de cálculo)	100	5.000 g
IREKS MASSA MADRE TRIGO	1,5	75 g
IREKS MALTE DARK	2	100 g
Sal	2	100 g
Fermento fresco	0,7	35 g
Água (gelada)	78	3.900 ml
Nozes (quebradas)	20	1.000 g
<hr/>		
Total da massa		10.210 g

Modo de preparo:

Tempo de batimento dos ingredientes secos: 1 minuto na velocidade 1

Tempo de preparo da massa: 4 minutos na velocidade 1, até passar do ponto de véu na velocidade 2, em seguida adicionar as nozes e misturar por mais 2 minutos na velocidade 1

Descanso da massa: 120 minutos, dentro de uma bacia untada com pouco óleo e coberta com plástico (dobrar a massa em 3 partes a cada 30 minutos)

Peso das peças: 400 g ou no tamanho desejado (dobrar as peças em 3 partes)

Descanso das peças: 15 minutos, cobertas com plástico

Formato: bola

Fermentação: 25 minutos ou até obter o ponto

Acabamento: fazer 3 cortes transversais, com um cortador de pestana

Temperatura do forno: 230 / 200°C

Tempo de forneamento: 15 minutos com vapor (230°C) e 25 minutos ou até obter o ponto (200°C)

Importante:

Para obter melhores resultados, é necessário bater a massa até passar do ponto de véu.



Grissini

Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial (força média)	80	1.600 g
Farinha de centeio	20	400 g
<hr/>		
Total (base de cálculo)	100	2.000 g
IREKS MASSA MADRE TRIGO	2	40 g
IREKS MALTE DARK	3	60 g
Sal	2	40 g
Fermento fresco	1	20 g
Água (gelada)	62	1.240 ml
Margarina para folhar	25	500 g
<hr/>		
Total da massa		3.900 g

Cobertura e recheio		
Gergelim	100	450 g

Modo de preparo:

Tempo de batimento dos ingredientes secos: 1 minuto na velocidade 1

Tempo de preparo da massa: 4 minutos na velocidade 1 e até obter o ponto de véu na velocidade 2

Descanso da massa: 10 minutos, coberta com plástico

Processo: utilizar o mesmo processo para massas semi-folhadas (3 dobras). Antes de fazer a terceira dobra, pincelar com ovos, aplicar a metade do gergelim e finalizar com as dobras

Cobertura: pincelar com ovos e aplicar o restante do gergelim

Formato: palitos cortados com 2 cm de largura, torcidos

Fermentação: 30 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno: 180°C

Tempo de forneamento: 15 minutos com pouco vapor ou até obter o ponto

