00.00 | 0000 | 0000000 BR

Receituário de Páscoa

IREKS

Uma empresa IREKS GmbH e Cooperativa AGRÁRIA Agroindustrial
IREKS DO BRASIL S.A. | Avenida Paraná, 200 | Vitória - Entre Rios
85139-400 - Guarapuava - PR | BRASIL
Tel.: +55 42 3625 8448
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

IREKS

Receituário de Páscoa

Colombas Pascais

Ovos Cakes de Colher

Doces e Biscoitos Finos

Pães Pascais

Colomba de Frutas com Castanha

IREKS GOLDEN PANETTONE CLÁSSICO

Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	2.500 g
IREKS GOLDEN PANETTONE CLÁSSICO	50	2.500 g
Total (base de cálculo)	100	5.000 g
Frutas cristalizadas	30	1.500 g
Uvas-passas	15	750 g
Castanha-do-pará (moída)	15	750 g
Fermento fresco	6	300 g
Água (gelada)	45	2.250 ml
Total da massa		**10.550 g**
Cobertura		
Farinha de trigo	100	675 g
Farinha de caju	27	182 g
Açúcar refinado	100	675 g
Ovos	60	405 g
Manteiga (derretida)	24	162 g
Leite integral	40	270 ml
Total da cobertura		**2.369 g**
Acabamento		
Castanha-do-pará (moída)	100	760 g
Açúcar de confeiteiro	25	190 g
Total do acabamento		**950 g**

Modo de preparo

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

Tempo de preparo da massa: 4 minutos na velocidade 1, até obter o ponto de véu na velocidade 2 e mais 2 minutos na velocidade 1 (para misturar os ingredientes do recheio)

Peso das peças: 550 g ou no tamanho desejado

Descanso das peças: 10 minutos, cobertas com plástico

Formato: colomba pascal

Fermentação: 120 minutos ou até obter o ponto

Finalização: aplicar a cobertura, adicionar as castanhas-de-caju e peneirar o açúcar de confeiteiro

Temperatura do forno: 170°C

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

Rendimento: 19 colombas de 678 g cada

Colomba Talento

IREKS GOLDEN PANETTONE CLÁSSICO

Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	2.500 g
IREKS GOLDEN PANETTONE CLÁSSICO	50	2.500 g
Total (base de cálculo)	100	5.000 g
Cacau em pó	10	500 g
Margarina (com 80% de lipídios)	5	250 g
Óleo vegetal	2	100 g
Fermento fresco	6	300 g
Água (gelada)	45	2.250 ml
Total da massa		**8.400 g**
Recheio		
Gotas de chocolate (congeladas)	100	1.600 g
Cerejas (picadas)	50	800 g
Nozes (quebradas)	25	400 g
Xerém	19	300 g
Damasco	10	160 g
Total do recheio		**3.260 g**
Cobertura		
Farinha de trigo	100	456 g
Farinha de caju	27	123 g
Açúcar refinado	100	456 g
Ovos	60	274 g
Manteiga (derretida)	24	109 g
Leite integral	40	182 ml
Total da cobertura		**1.600 g**
Acabamento		
Açúcar de confeiteiro	100	150 g
Castanhas-de-caju	100	150 g
Total do acabamento		**300 g**

Modo de preparo

Tempo de preparo dos ingredientes secos: 1 minuto na velocidade 1
Tempo de preparo da massa: 4 minutos na velocidade 1, até obter o ponto de véu na velocidade 2 e mais 2 minutos na velocidade 1 (para misturar os ingredientes do recheio)
Peso das peças: 550 g ou no tamanho desejado
Descanso das peças: 10 minutos, cobertas com plástico
Formato: colomba pascal
Fermentação: 120 minutos ou até obter o ponto
Finalização: aplicar a cobertura, adicionar as castanhas-de-caju e peneirar o açúcar de confeiteiro
Temperatura do forno: 170°C
Tempo de forneamento: 35 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Rendimento: 21 colombas de 600 g cada

Colomba Cappuccino

IREKS GOLDEN PANETTONE CLÁSSICO

Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	2.500 g
IREKS GOLDEN PANETTONE CLÁSSICO	50	2.500 g
Total (base de cálculo)	100	5.000 g
IREKS MALTE CARAMEL	2	100 g
IREKS MALTE DARK	1	50 g
Margarina (com 80% de lipídios)	5	250 g
Café solúvel	1	50 g
Fermento fresco	6	300 g
Água (gelada)	45	2.250 ml
Total da massa		**8.000 g**
Recheio		
Amêndoas (inteiras torradas)	100	1.200 g
Uvas-passas brancas	100	1.200 g
Nozes (quebradas)	50	600 g
Total do recheio		**3.000 g**
Cobertura		
Farinha de trigo	100	456 g
Farinha de caju	27	123 g
Açúcar refinado	100	456 g
Ovos	60	274 g
Manteiga (derretida)	24	109 g
Café solúvel	0,2	10 g
Leite integral	40	182 ml
Total da cobertura		**1.610 g**
Acabamento		
Amêndoas (inteiras)	100	280 g
Açúcar de confeiteiro	75	210 g
Total do acabamento		**490 g**

Modo de preparo

Tempo de preparo dos ingredientes secos: 1 minuto na velocidade 1
Tempo de preparo da massa: 4 minutos na velocidade 1, até obter o ponto de véu na velocidade 2 e mais 2 minutos na velocidade 1 (para misturar os ingredientes do recheio)
Peso das peças: 550 g ou no tamanho desejado
Descanso das peças: 10 minutos, cobertas com plástico
Formato: colomba pascal
Fermentação: 120 minutos ou até obter o ponto
Finalização: aplicar a cobertura, adicionar as amêndoas e peneirar o açúcar de confeiteiro
Temperatura do forno: 170°C
Tempo de forneamento: 35 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Rendimento: 20 colombas de 609 g cada

Colomba Especiarias com Doce de Leite

IREKS GOLDEN PANETTONE CLÁSSICO

Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	2.500 g
IREKS GOLDEN PANETTONE CLÁSSICO	50	2.500 g
Total (base de cálculo)	100	5.000 g
IREKS MALTE CARAMEL	2	100 g
Margarina (com 80% de lipídios)	5	250 g
Canela em pó	1	50 g
Cravo em pó	0,5	25 g
Fermento fresco	6	300 g
Água (gelada)	45	2.250 ml
Total da massa		**7.975 g**
Cobertura		
Amêndoas laminadas	100	1.400 g
Açúcar de confeiteiro	21	300 g
Total da cobertura		**1.700 g**
Recheio		
Doce de leite (pastoso)	100	9.200 g

Modo de preparo

Tempo de preparo 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: 398 g ou no tamanho desejado
Descanso das peças: 10 minutos, cobertas com plástico
Fermentação: 120 minutos ou até obter o ponto
Finalização: aplicar as amêndoas e peneirar o açúcar de confeiteiro
Temperatura do forno: 170°C
Tempo de forneamento: 35 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Rendimento: 20 colombas de 877 g cada

Ovo de Colher Cenoura

IREKS GOLDEN CAKE CENOURA

Ingredientes	%	Medida	
Chocolate ao leite fracionado (derretido)	100	1.500	g
Recheio			
Ganache de chocolate	100	1.300	g
Cake cenoura (pronto)	61,5	800	g
Total do recheio		**2.100**	**g**

Modo de preparo

Ovo: preparar em moldes de 350 g (até que tenha estrutura para rechear)
Recheio: aplicar o ganache no interior do ovo, após aplicar os recortes de cake cenoura sobre o recheio
Finalização: finalizar aplicando o ganache e o cake cenoura
Acabamento: decorar com os brigadeiros
Rendimento: 10 ovos de 360 g cada

Ovo de Colher Chocolate

IREKS GOLDEN CAKE CHOCOLATE

Ingredientes	%	Medida	
Chocolate ao leite fracionado (derretido)	100	1.500	g
Recheio			
Ganache (branco)	100	2.050	g
Cake chocolate (pronto)	46,3	950	g
Total do recheio		**2.550**	**g**
Acabamento			
Raspas de chocolate	100	150	g

Modo de preparo

Ovo: preparar em moldes de 350 g (até que tenha estrutura para rechear)
Recheio: aplicar o ganache no interior do ovo, após aplicar os recortes de cake chocolate sobre o recheio
Finalização: finalizar aplicando o ganache e o cake chocolate
Acabamento: aplicar as raspas de chocolate manualmente
Rendimento: 10 ovos de 405 g cada

Ovo de Colher Brownie

IREKS BROWNIE

Ingredientes	%	Medida	
Chocolate ao leite fracionado (derretido)	100	1.500	g
Recheio			
Doce de leite pastoso	100	1.450	g
Brownie (pronto)	75,8	1.100	g
Total do recheio		**2.550**	**g**

Modo de preparo

Ovo: preparar em moldes de 350 g (até que tenha estrutura para rechear)
Recheio: aplicar o doce de leite no interior do ovo, após aplicar os recortes de brownie sobre o recheio
Finalização: finalizar aplicando o doce de leite e o brownie
Rendimento: 10 ovos de 405 g cada

Ovo Cake Mel

IREKS GOLDEN PÃO DE MEL

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS GOLDEN PÃO DE MEL	100	2.000 g
Mel	50	1.000 g
Ovos	20	400 g
Manteiga (amolecida)	5	100 g
Água (temperatura ambiente)	20	400 ml
Total da massa		**3.900 g**
Recheio		
Doce de leite (pastoso)	100	1.870 g
Cobertura		
Chocolate fracionado (derretido)	100	1.870 g

Modo de preparo

Tempo de preparo da massa: 1 minuto na velocidade 1 e 3 minutos na velocidade 2 (com batedor tipo raquete)

Peso das peças: 225 g ou no tamanho desejado

Formato: oval, utilizar formas de alumínio para ovo de páscoa

Montagem: fatiar o centro da massa, aplicar o recheio, cobrir, fatiar mais uma vez o centro, aplicar o recheio e cobrir com a massa

Temperatura do forno: 180°C

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

Finalização: aplicar o chocolate na parte superior da massa, colocar sobre o mármore, recortar o excesso, colocar o ovo com a parte do chocolate virado sobre uma tela e aplicar o chocolate novamente sobre a parte externa

Rendimento: 17 ovos de 400 g cada

Ovo Cookie Cream

IREKS GOLDEN CAKE NEUTRO | IREKS GOLDEN CREME

Ingredientes	%	Medida
Massa de Cookies		
IREKS GOLDEN CAKE NEUTRO	100	2.000 g
Manteiga sem sal (amolecida)	25	500 g
Gotas de chocolate belga	12	240 g
Ovos	8	160 g
Açúcar mascavo	6	120 g
Total da massa		**3.020 g**
Recheio		
IREKS GOLDEN CREME	100	200 g
Doce de leite (pastoso)	115	230 g
Creme de leite	100	200 g
Leite condensado	100	200 g
Água (gelada)	250	500 ml
Leite de coco	100	200 ml
Total do recheio		**1.530 g**
Cobertura		
Chocolate ao leite belga	100	540 g

Modo de preparo

Tempo de preparo da massa: bater a manteiga com os ovos até formar um creme, adicionar o restante dos ingredientes e misturar manualmente até formar uma massa homogênea
Descanso da massa: 2 horas na geladeira
Formato: oval, utilizar formas de alumínio para ovo de páscoa
Recheio: na batedeira colocar todos os ingredientes e bater na velocidade 3 por 5 minutos
Aplicação do recheio: rechear as peças com 170 g do recheio, após cobrir as peças com a massa
Temperatura do forno: 180°C
Tempo de forneamento: 30 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Cobertura: cobrir a parte inferior das peças com chocolate
Rendimento: 9 ovos cookies de 520 g cada

Mon Macaron Coelhinho

IREKS MON MACARON

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS MON MACARON	100	1.000 g
Água morna (aprox. 35°C)	20	200 ml
Total da massa		**1.200 g**
Recheio		
Leite condensado	100	425 g
Gemas peneiradas	10,6	45 g
Açúcar de confeiteiro	5,9	25 g
Total do recheio		**495 g**

Modo de preparo

Tempo de preparo da massa:1 minuto na velocidade 1 e 6 minutos na velocidade 3 (com batedor tipo leque)

Formato:pingar com auxílio de uma manga de confeitar e bico perlê (liso) sobre uma assadeira forrada com folha antiaderente, fazer traços (estilo orelha), pingar para fazer o rosto, pingar novamente para fazer o corpo e fazer bolinhas menores (estilo rabinho)

Descanso da massa: 10 minutos antes de fornear

Forno turbo: aquecer a 150°C após fornear os macarons por 8 minutos com o forno desligado, ligar e fornear com o respiro do forno aberto a 120ºC por 22 minutos ou até obter o ponto

Forno lastro: fornear a 130°C por 25 minutos ou até obter o ponto, com respiro aberto

Recheio: Opcional – recheio base: misturar e cozinhar todos os ingredientes em fogo médio, mexendo sempre até soltar da panela

Dica: decorar com caneta alimentícia, conforme a foto

Rendimento: 66 macarons de 23 g cada

Picolé de Páscoa

IREKS GOLDEN PÃO-DE-LÓ

Ingredientes	%	Medida	
Recheio			
IREKS GOLDEN PÃO-DE-LÓ	100	1.000	g
Doce de leite (pastoso)	68	680	g
Rum	2	20	g
Total do recheio		**1.700**	**g**

Cobertura			
Chocolate ao leite fracionado (derretido)	100	2.240	g

Modo de preparo

Recheio: misturar todos os ingredientes, reservar

Modelagem: colocar o chocolate nas formas (formato picolé) 5 x 9 cm, levar para geladeira por 3 minutos, adicionar o recheio e cobrir com o chocolate novamente

Dica: decorar conforme a foto

Rendimento: 56 picolés de 70 g cada

Biscoito de Páscoa

IREKS GOLDEN PÃO DE MEL

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS GOLDEN PÃO DE MEL	100	2.000 g
Mel	25	500 g
Ovos	10	200 g
Manteiga (amolecida)	5	100 g
Leite integral	2,5	50 ml
Total da massa		**2.850 g**
Cobertura		
Chocolate belga meio amargo (derretido)	100	1.200 g

Modo de preparo

Tempo de preparo da massa: 1 minuto na velocidade 1 e 3 minutos na velocidade 2 (com batedor tipo raquete)

Descanso da massa: 60 minutos na geladeira, coberta com plástico

Peso das peças: 40 g ou no tamanho desejado

Formato: molde coelho ou no formato desejado

Temperatura do forno: 180°C

Tempo de forneamento: 12 minutos sem vapor ou até obter o ponto

Tempo de preparo da massa: aplicar o chocolate derretido sobre os biscoitos, retirar o excesso e deixar escorrer em uma grade de glaçagem

Rendimento: 71 biscoitos de 46 g cada, com cobertura

Mini Stollen Pascal

IREKS SUPERSOFT

Ingredientes	%	Medida
Esponja		
Farinha de trigo especial	25	1.500 g
Fermento seco	2,23	133 g
Leite integral	13,75	825 ml
Reforço		
Farinha de trigo especial	25	1.500 g
IREKS SUPERSOFT	50	3.000 g
Manteiga (amolecida)	25	1.500 g
Ovos	5,8	350 g
Aroma de amêndoas	0,5	30 g
Leite integral (gelado)	9,25	555 ml
Total da massa		**9.393 g**
Recheio		
Uvas-passas (brancas)	100	2.150 g
Gotas de chocolate (congeladas)	69,8	1.500 g
Amêndoas laminadas	25,6	550 g
Rum	18,6	400 ml
Total do recheio		**4.600 g**
Cobertura		
Açúcar refinado	100	560 g
Manteiga (amolecida)	75	420 g
Açúcar de confeiteiro	50	280 g
Total da cobertura		**1.260 g**

Modo de preparo

Preparo do recheio: deixar as uvas-passas no rum por 48 horas. Acrescentar as amêndoas e as gotas de chocolate um pouco antes de adicionar o recheio na massa

Esponja: misturar todos os ingredientes até obter uma massa homogênea e deixar descansar por 30 minutos, coberta com plástico

Tempo de preparo do reforço: misturar a esponja e o restante dos ingredientes por 4 minutos na velocidade 1 e até obter o ponto de véu na velocidade 2

Descanso da massa: 30 minutos, coberta com plástico

Recheio: misturar por 2 minutos na velocidade 1 ou até ficar bem distribuído na massa

Peso das peças: 45 g ou no tamanho desejado

Descanso das peças: 10 minutos, cobertas com plástico

Formato: bola

Fermentação: 30 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno: 180°C

Tempo de forneamento: 20 minutos sem vapor ou até obter o ponto

Finalização: pincelar a manteiga derretida, polvilhar o açúcar refinado e peneirar o açúcar de confeiteiro

Pão Cuca de Chocolate

IREKS SUPERSOFT

Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	1.000 g
IREKS SUPERSOFT	50	1.000 g
Total (base de cálculo)	100	2.000 g
Manteiga	30	600 g
Açúcar	6	120 g
Ovos	4	80 g
Fermento fresco	4,5	90 g
Água (gelada)	43	860 ml
Total da massa		**3.750 g**
Recheio		
Chocolate (picado)	100	1.000 g
Doce de leite (pastoso)	62,5	625 g
Total do recheio		**1.625 g**
Farofa		
Farinha de trigo especial	100	188 g
Açúcar refinado	100	188 g
Fubá amarelo	100	188 g
Manteiga (sem sal)	100	188 g
Total da farofa		**752 g**
Cobertura		
Raspas de chocolate	100	250 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: 150 g ou no tamanho desejado
Descanso das peças: 10 minutos, cobertas com plástico
Formato: abrir a massa com auxílio de uma bilha, rechear e enrolar
Fermentação: 60 minutos ou até obter o ponto
Farofa/cobertura: misturar todos os ingredientes até formar uma farofa, pincelar as peças com ovos inteiros e aplicar a cobertura
Temperatura do forno: 210°C
Tempo de forneamento: 15 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Rendimento: 25 cucas de 234 g cada

Babka de Chocolate

IREKS SUPERSOFT

Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	1.000 g
IREKS SUPERSOFT	50	1.000 g
Total (base de cálculo)	100	2.000 g
Manteiga	6	120 g
Açúcar	6	120 g
Ovos	4	80 g
Fermento fresco	4,5	90 g
Água (gelada)	43	860 ml
Total da massa		**3.270 g**
Recheio		
Chocolate meio amargo fracionado	100	630 g
Manteiga	66,7	420 g
Açúcar de confeiteiro	44,4	280 g
Cacau em pó	22,2	140 g
Amido de milho	0,16	7 g
Total do recheio		**1.477 g**

Modo de preparo

Recheio: derreter a manteiga e o chocolate e acrescentar o restante dos ingredientes

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: 300 g ou no tamanho desejado

Descanso das peças: abrir a massa e levar para o freezer por 20 minutos

Formato: abrir a massa com auxílio de uma bilha, rechear, enrolar, cortar ao meio e trançar

Fermentação: 60 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno: 200°C

Tempo de forneamento: 18 minutos sem vapor ou até obter o ponto

Rendimento: 10 babkas 436 g cada

Pain Au Chocolat

IREKS SUPERSOFT

Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	1.000 g
IREKS SUPERSOFT	50	1.000 g
Total (base de cálculo)	100	2.000 g
Margarina (folhada)	40	800 g
Manteiga	6	120 g
Açúcar	6	120 g
Ovos	4	80 g
Fermento fresco	4,5	90 g
Água (gelada)	43	860 ml
Total da massa		**4.070 g**
Recheio		
Palitos de chocolate forneáveis	100	600 g

Modo de preparo

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

Tempo de preparo da massa: 3 minutos na velocidade 1 e 1 minuto na velocidade 2 até obter uma massa lisa e homogênea

Montagem: abrir a massa (1ª vez) até obter uma espessura de 1 cm em mesa polvilhada com farinha, cobrir 2/3 da massa com marga-rina folhada, dobrar a massa de modo que toda margarina fique envolvida na massa, a parte sem margarina sobre a parte com margarina e sobre elas a terceira parte com margarina, abrir a massa (2ª vez) novamente a uma espessura de 1 cm. Dobrar a massa em 3 camadas sobrepostas, abrir a massa (3ª vez) no-vamente a uma espessura de 1 cm. Novamente dobrar a massa em 3 camadas sobrepostas

Descanso da massa: abrir a massa e levar para o freezer por 20 minutos

Formato: abrir a massa com auxílio de uma bilha, cortar em retângulos (20 x 15 cm), fazer cortes diagonais, rechear com dois palitos por peça e enrolar

Fermentação: 60 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno: 180°C

Tempo de forneamento: 25 minutos com pouco vapor ou até obter o ponto

Dica: pincelar com ovos no meio da fermentação e decorar conforme a foto

Rendimento: 60 unidades de 77 g cada