DOCE COMO AMOR DE MÃE

FEITO COM AMOR

03.23 | BR

RECEITUÁRIO

Dia das Mães

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

Torta Tapioca Lemon

com IREKS GOLDEN CAKE TAPIOCA

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS GOLDEN CAKE TAPIOCA	100	2.000 g
Ovos	40	800 g
Coco (ralado em flocos)	10	200 g
Água (temperatura ambiente)	40	800 ml
Leite de coco	20	400 ml
Total da massa		**4.200 g**
Recheio		
Leite condensado	100	4.340 g
Suco de limão	12,9	560 ml
Total do recheio		**4.900 g**
Merengue		
Açúcar refinado	100	750 g
Clara de ovo	40	300 g
Total do merengue		**1.050 g**

Modo de preparo:

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

Peso das peças: 300 g ou no tamanho desejado

Forno lastro: fornear sem vapor a 160°C por 35 minutos

Forno turbo: fornear sem vapor a 140°C por 30 minutos

Recheio: misturar até obter o ponto, adicionar o recheio sobre a massa assada e voltar para o forno por 8 minutos

Merengue: fazer método suíço

Finalização: com auxílio de um bico perlê decorar conforme a foto

Rendimento: 14 tortas de 703 g cada

Brioche Schoko Orange

com IREKS SCHOKO BRIOCHE

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS SCHOKO BRIOCHE	100	2.000 g
Ovos (gelados)	30	600 g
Gotas de chocolate (congeladas)	20	400 g
Margarina (com 80% de lipídios)	15	300 g
Laranja (picada / cristalizada)	10	200 g
Fermento fresco	6	120 g
Água (gelada)	15	300 ml
Total da massa		**3.920 g**
Cobertura		
Chocolate ao leite fracionado (derretido)	100	950 g

Modo de preparo:

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 as gotas de chocolate e a laranja)

Peso das peças: 100 g ou no tamanho desejado

Descanso das peças: 10 minutos, cobertas com plástico

Formato: esticar 2 peças e entrelaçar

Fermentação: 90 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno: 170°C

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

Cobertura: cobrir com o chocolate

Dica: decorar com raspas e laranja desidratada

Rendimento: 19 pães de 230 g cada

Croissant Suprême

com IREKS CROISSANT MANTEIGA C50

Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	1.000 g
IREKS CROISSANT MANTEIGA C50	50	1.000 g
Total (base de cálculo)	100	2.000 g
Margarina folhada	50	1.000 g
Manteiga	7	140 g
Fermento fresco	2	40 g
Água (gelada) / gelo (em escamas)*	45	900 ml
Total da massa		**4.080 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

Montagem: abrir a massa (1ª vez) até obter uma espessura de 1 cm em mesa polvilhada com farinha, cobrir 2/3 da massa com margarina 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) novamente a uma espessura de 1 cm. Novamente dobrar a massa em 3 camadas sobrepostas

Descanso das peças: 10 minutos sob refrigeração, cobertas com plástico

Formato: abrir a massa na espessura de 3,5 mm, enrolar a massa até formar um rolo de 9 cm de diâmetro, fatiar com 2,5 cm de largura e adicionar sobre um aro redondo de 12 x 3 cm

Fermentação: 30 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno: 180°C

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

Dica: rechear com creme de sua preferência e cobrir com chocolate

Rendimento: 31 croissants Suprême de 110 g cada

Palmier

com IREKS CROISSANT MANTEIGA C50

Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	1.000 g
IREKS CROISSANT MANTEIGA C50	50	1.000 g
Total (base de cálculo)	100	2.000 g
Margarina folhada	50	1.000 g
Manteiga	7	140 g
Fermento fresco	2	40 g
Água (gelada) / gelo (em escamas)*	45	900 ml
Total da massa		**4.080 g**
Finalização		
Açúcar refinado	100	1.200 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

Montagem: abrir a massa (1ª vez) até obter uma espessura de 1 cm em mesa polvilhada com farinha, cobrir 2/3 da massa com margarina 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) novamente a uma espessura de 1 cm. Novamente dobrar a massa em 3 camadas sobrepostas

Finalização: abrir a massa na espessura de 3,5 mm e polvilhar açúcar na parte inferior e superior da massa

Formato: Palmier

Temperatura do forno: 220°C

Tempo de forneamento: 25 minutos com pouco vapor ou até obter o ponto (na metade do forneamento virar as peças de lado)

Dica: banhar metade do Palmier no chocolate

Rendimento: 40 Palmiers de 110 g cada

Dadinhos de Cenoura

com IREKS GOLDEN CAKE CENOURA

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS GOLDEN CAKE CENOURA	100	1.000 g
Ovos	45	450 g
Óleo vegetal	20	200 g
Água (temperatura ambiente)	22,5	225 ml
Total da massa		**1.875 g**
Recheio		
Chocolate ao leite fracionado (derretido)	100	3.400 g
Granulado de chocolate	10	340 g
Total do recheio		**3.740 g**

Modo de preparo:
Tempo de preparo da massa: 3 minutos na velocidade 1 (com batedor tipo raquete)
Peso das peças: adicionar em formas tipo tabuleiro (60 x 40 cm)
Forno lastro: fornear sem vapor a 160°C por 40 minutos ou até obter o ponto
Forno turbo: fornear sem vapor a 140°C por 40 minutos ou até obter o ponto
Finzalização: cortar em quadrados, banhar no chocolate e aplicar o granulado
Rendimento: 170 dadinhos de 32 g cada

Naked Macaron

com IREKS MON MACARON | IREKS GOLDEN CREME

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		
IREKS GOLDEN CREME	100	200 g
Água (gelada)	150	300 ml
Leite de coco	37,5	75 ml
Total do recheio		**575 g**
Decoração		
Morango	100	500 g

Modo de preparo:

Tempo de preparo da massa: 1 minuto na velocidade 1 e 4 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 20 discos com 10 cm de diâmetro e o restante da massa com 2 cm de diâmetro

Descanso da massa: 10 minutos antes de fornear

Forno turbo: aquecer a 130°C após fornear os macarons por 8 minutos com o forno desligado, ligar e fornear com o respiro do forno aberto a 120ºC por 25 minutos ou até obter o ponto

Recheio: 6 minutos na velocidade 3 (com batedor tipo globo)

Montagem: rechear os minis mon macarons, reservar. Com auxílio de um bico perlê aplicar o recheio sobre o disco maior, sobrepor de forma intercalada morangos e minis mon macarons, preencher o centro do disco com o recheio, finalizar o topo com o disco maior e decorar com o morango

Rendimento: 10 unidades de 216 g

Cestinha de Maracujá e Chocolate

com IREKS GOLDEN PÃO DE LÓ | IREKS CREME CCT

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS GOLDEN PÃO DE LÓ (pronto)	100	200 g
Recheio diplomata		
IREKS CREME CCT (pronto/frio)	100	810 g
Chocolate branco	12,3	100 g
Creme de leite UHT 17%	12,3	100 g
Total do recheio		**1.010 g**
Recheio		
Geleia de maracujá (pronta)	100	200 g
Ganache montada		
Chocolate branco	100	300 g
Chantilly	166,6	500 g
Total do ganache		**800 g**
Cestinha		
Chocolate branco (temperado)	100	200 g

Modo de preparo:

Recheio diplomata: derreter o chocolate e misturar com o creme de leite até formar um ganache. Em uma batedeira adicionar o IREKS CREME CCT e o ganache e bater por 2 minutos na velocidade 1

Ganache montada: aquecer o chantilly e verter sobre o chocolate, bater no liquidificador por 2 minutos na velocidade 2, descansar por 12 horas sob refrigeração. Levar para batedeira na velocidade 4 até formar um creme estabilizado

Montagem: com um aro circular de 6 cm de diâmetro cortar o pão de ló, sobre uma tira de acetato fazer uma decoração vazada de chocolate e envolver o disco de pão de ló, com auxílio de uma manga de confeitar adicionar o recheio diplomata, fazer uma cavidade no recheio e adicionar a geleia. Finalizar com ganache montada

Rendimento: 20 cestinhas de 120 g cada

Cestinha de Frutas Vermelhas e Chocolate

com IREKS GOLDEN SCHOKO PÃO DE LÓ | IREKS CREME CCT

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS GOLDEN SCHOKO PÃO DE LÓ (pronto)	100	200 g
Recheio diplomata		
IREKS CREME CCT (pronto/frio)	100	810 g
Chocolate meio amargo	12,3	100 g
Creme de leite UHT 17%	12,3	100 g
Total do recheio		**1.010 g**
Recheio		
Geleia de frutas vermelhas (pronta)	100	200 g
Ganache montada		
Chocolate meio amargo	100	300 g
Chantilly	166,6	500 g
Total do ganache		**800 g**
Cestinha		
Chocolate meio amargo (temperado)	100	200 g

Modo de preparo:

Recheio diplomata: derreter o chocolate e misturar com o creme de leite até formar um ganache. Em uma batedeira adicionar o IREKS CREME CCT e o ganache e bater por 2 minutos na velocidade 1

Ganache montada: aquecer o chantilly e verter sobre o chocolate, bater no liquidificador por 2 minutos na velocidade 2, descansar por 12 horas sob refrigeração. Levar para batedeira na velocidade 4 até formar um creme estabilizado

Montagem: com um aro circular de 6 cm de diâmetro cortar o pão de ló, sobre uma tira de acetato fazer uma decoração vazada de chocolate e envolver o disco de pão de ló, com auxílio de uma manga de confeitar adicionar o recheio diplomata, fazer uma cavidade no recheio e adicionar a geleia. Finalizar com ganache montada

Rendimento: 20 cestinhas de 120 g cada

Bombom de Chocolate com Cookies

com IREKS GOLDEN CAKE NEUTRO

Ingredientes	%	Medida
Massa de cookies		
IREKS GOLDEN CAKE NEUTRO	100	200 g
Margarina (sem sal)	33,5	67 g
Açúcar mascavo	13	26 g
Gema	10	20 g
Total da massa		**313 g**
Drágeas para cookies		
Chocolate ao leite (temperado)	100	900 g
Cacau em pó 100%	33,3	300 g
Total das drágeas		**1.200 g**
Fudge		
Chocolate meio amargo	100	2.340 g
Leite condensado	120	2.880 g
Manteiga (sem sal)	15,4	360 g
Total do fudge		**5.580 g**
Cobertura		
Chocolate meio amargo (temperado)	100	3.150 g

Modo de preparo:

Tempo de preparo da massa: adicionar a gema, açúcar e margarina e misturar por 1 minuto na velocidade 1 até formar um creme branco, adicionar o produto IREKS por 1 minuto na velocidade 1 (com batedor tipo leque)

Peso das peças: 40 g ou no tamanho desejado

Descanso das peças: 40 minutos sob refrigeração

Temperatura do forno: 170°C

Tempo de forneamento: 12 minutos sem vapor ou até obter o ponto (reservar os cookies para as drágeas)

Drágeas: quebrar os cookies e envolva no chocolate, polvilhe cacau em pó e repita o processo

Fudge: derreter o chocolate com a manteiga, misturar o leite condensado

Montagem: sobre uma assadeira previamente untada e com papel manteiga espalhar as drágeas, acrescentar o fudge espalhando bem, deixe cristalizar

Finalização: corte em cubos e banhe no chocolate

Rendimento: 226 bombons de 45 g cada

Entremet de Chocolate

com IREKS GOLDEN SCHOKO PÃO DE LÓ | IREKS GOLDEN CREME

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS GOLDEN SCHOKO PÃO DE LÓ	100	1.000 g
Ovos	60	600 g
Água (temperatura ambiente)	20	200 ml
Total da massa		**1.800 g**
Mousse		
IREKS GOLDEN CREME	100	860 g
Chocolate ao leite	372	3.200 g
Chantilly de chocolate	232,6	2.000 g
Leite condensado	61,7	530 g
Creme de leite	32,6	280 g
Leite em pó	14	120 g
Água (gelada)	161,7	1.390 ml
Leite de coco	32,6	280 ml
Total do mousse		**8.660 g**
Pallet de damasco		
Geleia de damasco (pronta)	100	2.250 g
Gelatina incolor	0,5	12 g
Água	2,2	50 ml
Total do pallet		**2.312 g**
Calda		
Leite condensado	100	600 g
Água (temperatura ambiente)	100	600 g
Total da calda		**1.200 g**
Glaçagem		
Chocolate amargo	100	1.200 g
Glucose	100	1.200 g
Açúcar refinado	100	1.200 g
Leite condensado	66,7	800 g
Gelatina incolor	6,7	80 g
Água	90	1.080 ml
Suco de limão	10	120 ml
Total da glaçagem		**5.680 g**

Modo de preparo:

Mousse: bater o chantilly até obter o ponto firme, reservar, adicionar todos os ingredientes na batedeira exceto chantilly e o chocolate, bater por 5 minutos na velocidade 3, adicionar o chantily e bater por 1 minuto na velocidade 1, derreter o chocolate e incorporar ao preparo

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

Peso das peças: 150 g em discos de 17 cm de diâmetro

Temperatura do forno: 180°C

Tempo de forneamento: 25 a 30 minutos sem vapor ou até obter o ponto

Pallet de damasco: hidratar a gelatina, misturar a geleia, montar discos com 17 cm de diâmetro e levar para congelar por 2 horas

Calda: misturar os ingredientes

Montagem: cortar a massa ao meio. Em um aro de 20 cm de diâmetro, despejar o mousse, posicionar um disco de pão de ló no centro, umedecer com a calda, adicionar mais uma camada de mousse, posicionar o disco de pallet, adicionar o outro disco de pão de ló e completar com o mousse, alisar bem, levar para congelar por no mínimo 4 horas

Glaçagem: dissolver a gelatina com 480 ml de água, derreter o chocolate, reservar ambos, adicionar em uma panela a glucose, o restante da água e o açúcar, aquecer até obter a temperatura de 85°C, mexendo sempre, fora da chama incorporar o leite condensado, acrescentar a gelatina dissolvida, mexer e verter sobre o chocolate, misturar. Emulsionar com auxílio de um mixer, evitando que formem bolhas. Passar em uma peneira por três vezes. Aguardar a temperatura de 33°C e banhar as peças congeladas

Rendimento: 12 entremets de 1.612 g cada