FESTIVAL JUNINO

03.23 | BR

FESTIVAL JUNINO

Receituário

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 Caxambu com Abóbora

com IREKS BROA DE MILHO C100 | IREKS CREME QUICHE GOURMET IREKS GOLDEN CREME

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS BROA DE MILHO C100	100	2.050 g
Margarina (com 80% de lipídios)	30	615 g
Ovos	20	410 g
Fubá mimoso (amarelo)	10	205 g
Leite integral	12	246 ml
Total da massa		**3.526 g**
Recheio		
Creme de abóbora (pronto)	100	2.714 g
Creme		
IREKS CREME QUICHE GOURMET	100	810 g
Açúcar refinado	50	405 g
Coco ralado (flocos)	20	162 g
Água (gelada)	250	2.025 ml
Total do creme		**3.402 g**
Finalização		
Coco ralado (flocos)	100	480 g
Açúcar refinado	33,4	160 g
Total da finalização		**640 g**

Modo de preparo:

Tempo de preparo da massa: adicionar todos os ingredientes na batedeira, exceto o leite e os ovos, bater na velocidade 1 por 1 minuto, adicionar o leite e os ovos aos poucos e misturar por 2 minutos na velocidade 1 ou até obter uma massa lisa (com batedor tipo raquete)

Peso das peças: forrar as forminhas com 220 g de massa

Temperatura do forno: 200°C

Tempo de forneamento: pré-assar por 8 minutos sem vapor ou até obter o ponto

Creme: bater no liquidificador por 2 minutos na velocidade 1, exceto o coco ralado ou até obter o ponto, verter o creme sobre o coco ralado e misturar

Montagem: adicionar uma camada do recheio, preencher com o creme e finalizar com coco e açúcar

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

Rendimento: 16 tortas de 578 g cada

Creme de Abóbora

com IREKS GOLDEN CREME

Ingredientes	%	Medida
Doce de abóbora		
Abóbora (cabotiá descascada / sem sementes)	100	1.250 g
Açúcar refinado	50	625 g
Canela (em pau)	0,8	10 g
Cravo-da-índia	0,4	5 g
Total do doce		**1.890 g**
Creme		
IREKS GOLDEN CREME	100	300 g
Água (gelada)	200	600 ml
Leite de coco	66,7	200 ml
Total do creme		**1.100 g**

Modo de preparo:

Doce de abóbora: cozinhar a abóbora até ficar macia, adicionar todos os ingredientes em uma panela e cozinhar até obter ponto de doce

Creme: bater todos os ingredientes por 4 minutos na velocidade 3

Finalização: misturar o creme e o doce de abóbora até ficar homogêneo

Rendimento: 2.720 g de creme

Bolo de Paçoca

com IREKS GOLDEN CAKE NEUTRO | IREKS GOLDEN CREME

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS GOLDEN CAKE NEUTRO	100	2.000 g
IREKS GOLDEN CREME	10	200 g
Pasta de amendoim	85	1.700 g
Ovos	40	800 g
Leite condensado	28	560 g
Óleo vegetal	15	300 g
Água (temperatura ambiente)	36	720 ml
Total da massa		**6.280 g**
Cobertura		
Leite condensado	100	800 g
Paçoca (moída)	22,5	180 g
Manteiga (sem sal)	7,5	60 g
Total da cobertura		**1.040 g**

Modo de preparo:
Tempo de preparo da massa: 4 minutos na velocidade 1 (com batedor tipo raquete)
Peso das peças: 450 g ou no tamanho desejado
Temperatura: 170°C
Tempo de forneamento: 35 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Cobertura: adicionar todos os ingredientes na panela, mexendo sempre até obter temperatura de 90°C
Finalização: adicionar a cobertura sobre os bolos
Dica: decorar com paçocas
Rendimento: 13 bolos de 493 g cada

Bolo de Abóbora

com IREKS GOLDEN CAKE NEUTRO | IREKS GOLDEN CREME

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS GOLDEN CAKE NEUTRO	100	2.000 g
IREKS GOLDEN CREME	10	200 g
Abóbora (cabotiá/cozida)	50	1.000 g
Ovos	40	800 g
Leite condensado	28	560 g
Coco ralado (flocos)	20	400 g
Óleo vegetal	15	300 g
Leite de coco	36	720 ml
Total da massa		**5.980 g**
Cobertura		
Leite condensado	100	750 g
Coco ralado (flocos)	50	375 g
Total da cobertura		**1.125 g**

Modo de preparo:
Tempo de preparo da massa: 4 minutos na velocidade 1 (com batedor tipo raquete)
Peso das peças: 450 g ou no tamanho desejado
Temperatura: 170°C
Tempo de forneamento: 35 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Cobertura: adicionar todos os ingredientes na panela, mexendo sempre até obter ponto de cocada cremosa
Finalização: adicionar a cobertura sobre os bolos
Rendimento: 13 bolos de 498 g cada

Bolo de Pipoca

com IREKS GOLDEN CAKE FUBÁ

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS GOLDEN CAKE FUBÁ	100	1.000 g
Ovos	40	400 g
Óleo vegetal	20	200 g
Água (temperatura ambiente)	40	400 ml
Total da massa		**2.000 g**
Pipoca caramelada		
Chocolate branco fracionado (derretido)	100	80 g
Milho de pipoca	75	60 g
Açúcar refinado	50	40 g
Leite em pó	37	30 g
Óleo	15	12 g
Água (temperatura ambiente)	31	25 ml
Total da pipoca		**247 g**

Modo de preparo:

Pipoca: adicionar os ingredientes em uma panela (exceto o chocolate e o leite em pó), misturar bem até começar a estourar, após estourar adicionar as pipocas em um recipiente, verter o chocolate e envolver as pipocas e após misturar o leite em pó

Tempo de preparo da massa: 3 minutos na velocidade 1 (com batedor tipo raquete), misturar a pipoca pronta na massa

Peso das peças: 450 g ou no tamanho desejado

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 35 minutos ou até obter o ponto

Dica: adicionar erva-doce na massa

Rendimento: 5 bolos de 409 g cada

Bolo Indiano

com IREKS GOLDEN PÃO DE MEL

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS GOLDEN PÃO DE MEL	100	2.000 g
Mel	50	1.000 g
Óleo vegetal	30	600 g
Manteiga (amolecida)	15	300 g
Água (temperatura ambiente)	30	600 ml
Total da massa		**4.500 g**
Recheio		
Leite condensado (pré-cozido)	100	1.600 g
Cobertura		
Leite condensado (pré-cozido)	100	1.200 g
Acabamento		
Açúcar	100	110 g
Canela em pó	9	10 g
Total do acabamento		**120 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: dividir a massa em dois tabuleiros

Formato: tabuleiro (60 x 40 cm)

Temperatura do forno: 180°C

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

Cobertura: aplicar o doce de leite e decorar com raspador tipo pente

Acabamento: peneirar o açúcar com canela sobre o tabuleiro

Dica: o leite condensado pode ser substituído por doce de leite pastoso

Rendimento: 2 tabuleiros

Broa de Milho Recheada

com IREKS BROA DE MILHO C100 | IREKS GOLDEN CREME

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS BROA DE MILHO C100	100	2.000 g
Óleo vegetal	36	720 g
Ovos	32	640 g
Leite integral	40	800 ml
Total da massa		**4.160 g**
Recheio		
IREKS GOLDEN CREME	100	350 g
Milho (enlatado drenado)	137	480 g
Leite condensado	77	270 g
Creme de leite	40	140 g
Água (gelada)	221	775 ml
Leite de coco	40	140 ml
Total do recheio		**2.155 g**

Modo de preparo:

Tempo de preparo da massa: adicionar o produto IREKS e o óleo na batedeira na velocidade 1 por 1 minuto, adicionar o leite e os ovos aos poucos e misturar por 2 minutos na velocidade 1 ou até obter uma massa lisa (com batedor tipo raquete)

Peso das peças: 50 g, fazer bolinhas, acondicionar em formas, borrifar as peças com água e peneirar o fubá

Forno lastro: fornear sem vapor a 200°C por 32 minutos ou até obter o ponto

Forno turbo: fornear sem vapor a 170°C por 30 minutos ou até obter o ponto

Recheio: adicionar o milho e a água no liquidificador e triturar, colocar todos os ingredientes na batedeira, bater por 5 minutos na velocidade 3

Finalização: rechear as broas

Rendimento: 83 broas de 67 g cada

Sonho com Goiabada

com IREKS PÃO DE MILHO ESPECIAL

Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	1.000 g
IREKS PÃO DE MILHO ESPECIAL	50	1.000 g
Total (base de cálculo)	100	2.000 g
Margarina (com 80% de lipídios)	5	100 g
Fermento fresco	6	120 g
Água (gelada)	40	800 ml
Total da massa		**3.020 g**
Recheio		
Goiabada cremosa	100	3.000 g

Modo de preparo:
Tempo de batimentos 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: 900 g ou no tamanho desejado
Descanso das peças: 10 minutos, cobertas com plástico
Formato: bola (dividir com auxílio de uma divisora)
Fermentação: 90 minutos ou até obter o ponto
Temperatura do forno: 170°C
Tempo de forneamento: pré-assar por 12 minutos com vapor ou até obter o ponto
Temperatura do óleo: após pré-assar fritar os sonhos com a temperatura de 160°C
Finalização: cortar os sonhos e rechear
Dica: peneirar açúcar de confeiteiro
Rendimento: 100 sonhos de 57 g cada

Hot Dog Assado

com IREKS PÃO DE TAPIOCA

Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	1.000 g
IREKS PÃO DE TAPIOCA	50	1.000 g
Total (base de cálculo)	100	2.000 g
Ovos	15	300 g
Fermento fresco	5	100 g
Água (gelada)	30	600 ml
Total da massa		**3.000 g**
Recheio		
Salsicha	100	4.000 g
Finalização		
Maionese	100	2.500 g
Milho	8	200 g
Ervilha	8	200 g
Pimentão picado (a gosto)	8	200 g
Batata palha	4	100 g
Total da finalização		**3.200 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
Peso das peças: 1.200 g ou no tamanho desejado
Descanso das peças: 10 minutos, cobertas com plástico
Formato: esticar a massa e enrolar na salsicha
Fermentação: 90 minutos ou até obter o ponto
Temperatura: 180°C
Tempo de forneamento: 15 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Finalização: decorar conforme a foto
Dica: pincelar com ovos no meio da fermentação
Rendimento: 100 pães de 94 g cada

Pão de Milho na Palha

com IREKS PÃO DE MILHO ESPECIAL | IREKS GOLDEN CAKE MILHO VERDE

Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	1.000 g
IREKS PÃO DE MILHO ESPECIAL	50	1.000 g
IREKS GOLDEN CAKE MILHO VERDE	15	300 g
Total (base de cálculo)	100	2.300 g
Margarina (com 80% de lipídios)	5	100 g
Fermento fresco	6	120 g
Água (gelada)	40	800 ml
Total da massa		**3.320 g**

Acabamento
Palha de milho (cozida)

Modo de preparo:
Tempo de batimentos 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: 135 g ou no tamanho desejado
Descanso das peças: 10 minutos, cobertas com plástico
Formato: esticar 3 peças e modelar em formato de trança
Fermentação: 90 minutos ou até obter o ponto
Finalização: colocar as palhas sob as formas previamente untadas e adicionar a massa
Temperatura do forno: 170°C
Tempo de forneamento: 30 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Dica: umedecer a parte superior da massa e passar no fubá
Rendimento: 8 pães de 364 g cada

Dadinhos de Tapioca

com IREKS GOLDEN CAKE TAPIOCA

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS GOLDEN CAKE TAPIOCA (pronto)	100	1.050 g
Recheio		
Chocolate branco fracionado (derretido)	100	2.100 g
Coco ralado (flocos)	5	105 g
Total do recheio		**2.205 g**

Modo de preparo:

Finalização: cortar em quadrados, banhar no chocolate e aplicar o coco

Rendimento: 105 dadinhos de 31 g cada