Receituário Ovos Doces

02.23 | BR

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

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 Schokomel

IREKS GOLDEN PÃO DE MEL

Ingredientes	%	Medida	
Chocolate ao leite fracionado (derretido)	100	500	g
Recheio			
Pão de mel (pronto/recortes)	100	500	g
Doce de leite	100	500	g
Total do recheio		**1.000**	**g**
Cobertura			
Chocolate ao leite fracionado (derretido)	100	500	g

Modo de preparo

Ovo: preparar em moldes de 100 g (até que tenha estrutura para rechear)
Recheio: aplicar o doce de leite no interior do ovo, após aplicar os recortes de pão de mel sobre o recheio
Finalização: finalizar cobrindo a parte do recheio com o chocolate
Rendimento: 10 ovos de 200 g cada

Ovo Cake Chocolate

IREKS GOLDEN CAKE CHOCOLATE

Ingredientes	%	Medida	
Massa			
IREKS GOLDEN CAKE CHOCOLATE	100	2.000	g
Ovos	45	900	g
Óleo vegetal	20	400	g
Água (temperatura ambiente)	30	600	ml
Total da massa		**3.900**	**g**
Recheio			
Leite condensado	100	500	g
Manteiga (sem sal)	10	50	g
Gema	5	25	g
Total do recheio		**575**	**g**
Cobertura			
Chocolate branco	100	650	g
Creme de leite	54	351	g
Xerém	30	195	g
Total da cobertura		**1.196**	**g**

Modo de preparo

Tempo de preparo da massa: 3 minutos na velocidade 1 (com batedor tipo raquete)
Peso das peças: 175 g ou no tamanho desejado
Formato: oval, adicionar a massa nas formas previamente untadas
Forno lastro: fornear sem vapor a 160°C por 40 minutos ou até obter o ponto (é recomendável assar o bolo sobre uma assadeira virada para baixo)
Recheio: misturar o leite condensado, a manteiga e a gema, cozinhar em fogo médio até obter ponto de recheio
Cobertura: derreter o chocolate branco, em seguida, adicionar o creme de leite e misturar até formar um ganache, adicionar o xerém e aplicar sobre os bolos
Finalização: utilizar 50 g de recheio para unir 2 partes da massa e aplicar a cobertura sobre os ovos cakes
Rendimento: 11 ovos de 469 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

Ovo Schoko 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
Cacau em pó	7	140	g
Açúcar mascavo	6	120	g
Leite integral	3	60	ml
Total da massa		**3.220**	**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 branco 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 540 g cada

Ovo Schoko Creme Caramelo

IREKS GOLDEN CREME

Ingredientes	%	Medida	
Recheio			
IREKS GOLDEN CREME	100	200	g
Gotas de chocolate belga	150	300	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		**1.830**	**g**

Modo de preparo

Tempo de preparo do creme: 6 minutos na velocidade 3 (com batedor tipo globo)
Dica de recheio: levar o creme para gelar e rechear os ovos, conforme a foto
Rendimento: 1.830 g de creme para recheio ou cobertura

Ovo Creme Caramelo

IREKS GOLDEN CREME

Ingredientes	%	Medida	
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**

Modo de preparo

Tempo de preparo do creme: 6 minutos na velocidade 3 (com batedor tipo globo)
Dica de recheio: levar o creme para gelar e rechear os ovos, conforme a foto
Rendimento: 1.530 g de creme para recheio ou cobertura