Receituário de PÁSCOA

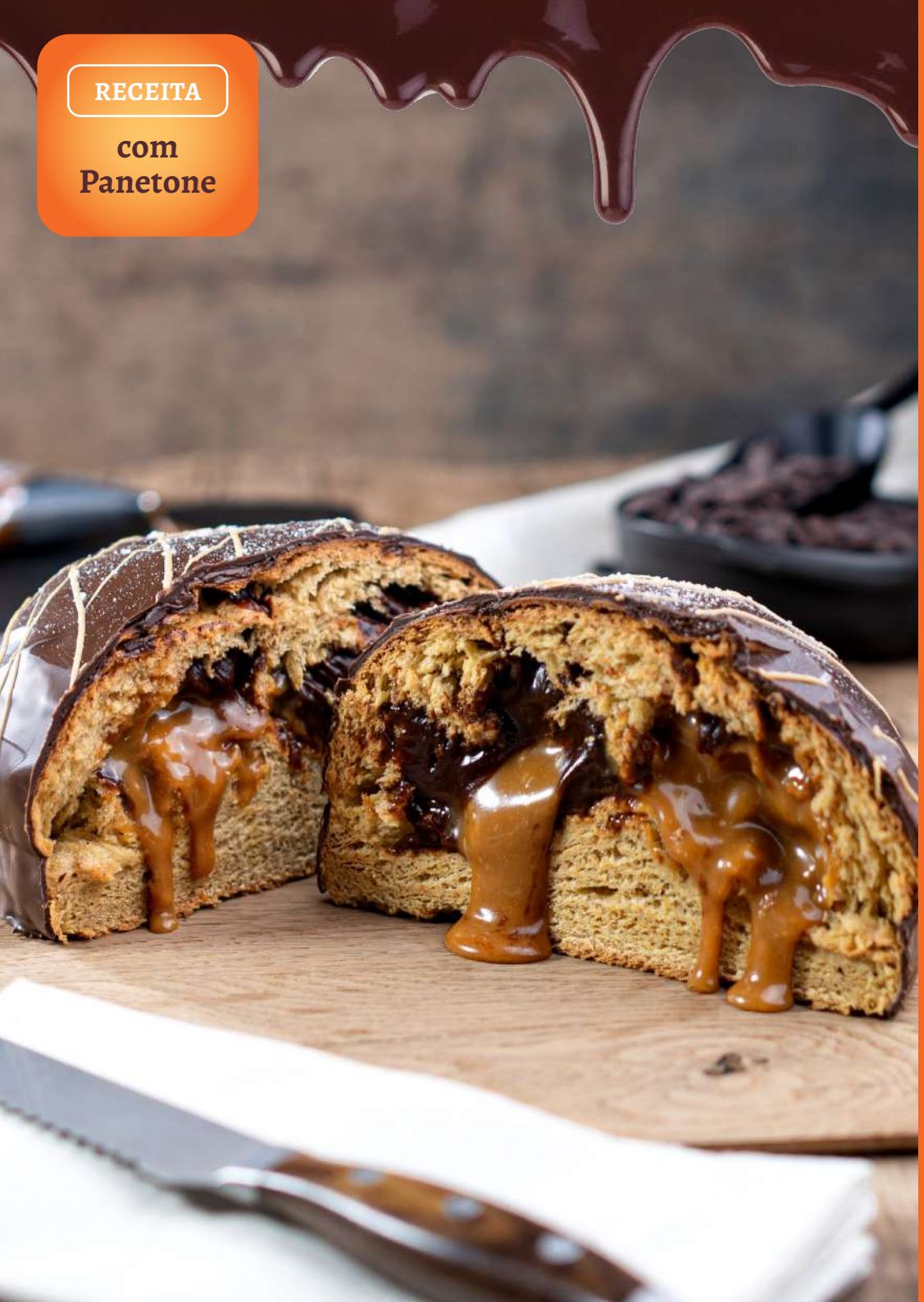
03.23 | BR

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



RECEITA

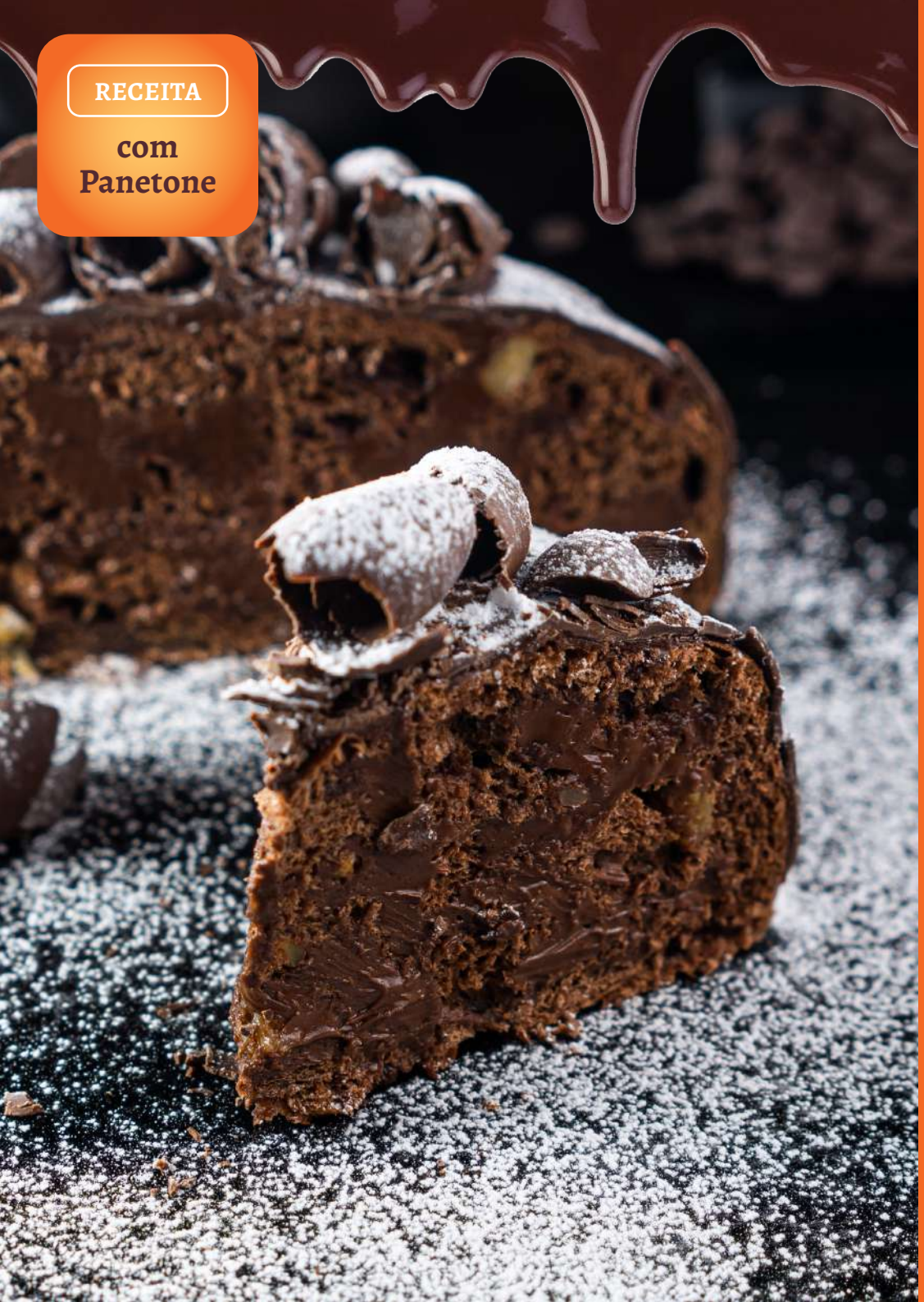
com Panetone

Colomba Caramelo

com IREKS GRAN PANETTONE C50

Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	2.500 g
IREKS GRAN PANETTONE C50	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	0,2	10 g
Fermento fresco	6	300 g
Água (gelada)	45	2.250 ml
Total da massa		**7.960 g**
Ganache de Caramelo		
Chocolate branco	100	1.095 g
Açúcar refinado	93	1.020 g
Creme de leite UHT 17% (temperatura ambiente)	80	876 g
Manteiga (sem sal)	26,5	290 g
Glucose	20	219 g
Sal (a gosto)		
Total do ganache		**3.500 g**
Ganache de Caramelo Meio Amargo		
Chocolate meio amargo	100	1.095 g
Açúcar refinado	93	1.020 g
Creme de leite UHT 17% (temperatura ambiente)	80	876 g
Manteiga (sem sal)	26,5	290 g
Glucose	20	219 g
Sal (a gosto)		
Total do ganache		**3.500 g**
Cobertura		
Chocolate meio amargo (temperado)	100	6.000 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
Temperatura do forno: 170°C
Tempo de forneamento: 35 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Ganache: em uma panela caramelize o açúcar até a cor âmbar, adicione a glucose e mexa bem, adicione o creme de leite e misture, retire do fogo, acrescente a manteiga, quando atingir a temperatura de 50°C adicione o chocolate. Seguir o mesmo processo para os dois ganaches
Montagem: com auxílio de uma manga de confeitar rechear com os ganache e cobrir com o chocolate
Dica: adicionar detalhes com o chocolate e finalizar com flor de sal
Rendimento: 20 colombas de 1.020 g cada



RECEITA

com Panetone

Colomba Chocolate

com IREKS GRAN PANETTONE C50

Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	2.500 g
IREKS GRAN PANETTONE C50	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	1.500 g
Uvas-passas brancas	50	750 g
Nozes (quebradas)	33,3	500 g
Total do recheio		**2.750 g**
Ganache		
Chocolate ao leite	50	2.430 g
Chocolate meio amargo	50	2.430 g
Total (base de cálculo)	100	4.860 g
Creme de leite UHT 17%	94,44	4.590 g
Total do ganache		**9.450 g**
Acabamento		
Chocolate meio amargo fracionado	100	10.800 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: 400 g ou no tamanho desejado
Descanso das peças: 10 minutos, cobertas com plástico
Fermentação: 120 minutos ou até obter o ponto
Temperatura do forno: 170°C
Tempo de forneamento: 35 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Ganache: aquecer o creme de leite, verter sobre o chocolate, misturar até formar um creme homogêneo, aguardar estabilizar para uso
Finalização: com auxílio de uma manga de confeitar rechear com o ganache, fazer lascas com a cobertura de chocolate em média 100 g por unidade e reservar, derreter a cobertura, cobrir a colomba e decorar com as lascas
Rendimento: 27 colombas de 1.122 g cada

RECEITA

com Panetone

Colomba Especiarias

com IREKS GRAN PANETTONE C50

Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	2.500 g
IREKS GRAN PANETTONE C50	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	0,2	10 g
Fermento fresco	6	300 g
Água (gelada)	45	2.250 ml
Total da massa		**7.960 g**
Cobertura		
Amêndoas laminadas	100	1.400 g
Açúcar de confeiteiro	21,4	300 g
Total da cobertura		**1.700 g**
Ganache		
Chocolate ao leite	50	1.800 g
Chocolate meio amargo	50	1.800 g
Total (base de cálculo)	100	3.600 g
Creme de leite UHT 17%	94,4	3.400 g
Total do ganache		**7.000 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
Acabamento: 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
Ganache: aquecer o creme de leite, verter sobre o chocolate, misturar até formar um creme homogêneo, aguardar estabilizar para uso
Montagem: com auxílio de uma manga de confeitar rechear com o ganache
Rendimento: 20 colombas de 800 g cada

RECEITA

com Panetone

Colomba de Frutas com Castanha

com 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		**2.639 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

Ovo de Colher Brownie

com IREKS BROWNIE

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS BROWNIE	100	667 g
Óleo vegetal	20	133 g
Nozes picadas (opcional)	15	100 g
Água (temperatura ambiente)	30	200 ml
Total da massa		**1.100 g**
Casca de Ovo		
Chocolate meio amargo	100	1.500 g
Brigadeiro		
Chocolate meio amargo	100	215 g
Cacau em pó 100%	13,95	30 g
Leite condensado	263	565 g
Creme de leite UHT 17%	132,5	285 g
Manteiga (sem sal)	21	45 g
Total do brigadeiro		**1.140 g**
Acabamento		
Granulado mesclado	100	30 g

Modo de preparo:
Tempo de preparo da massa: 1 minuto na velocidade 1 (com batedor tipo raquete) e 2 minutos na velocidade 2
Formato: tabuleiro (utilizar forma 30 x 50 cm)
Temperatura do forno: 180°C
Tempo de forneamento: 25 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Ovo: preparar em moldes de 350 g as cascas, passar a borda do ovo sobre uma superfície morna, em seguida, passar nos granulados
Brigadeiro: em uma panela dissolva o cacau em pó no leite condensado, em seguida, misture os demais ingredientes e leve ao fogo médio mexendo sempre até obter ponto de recheio
Montagem: aplicar o brigadeiro no interior do ovo, cortar e aplicar recortes de brownie sobre o recheio e finalizar com o brigadeiro conforme a foto
Rendimento: 10 ovos de 369 g cada

Ovo de Colher Cenoura

com IREKS GOLDEN CAKE CENOURA

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS GOLDEN CAKE CENOURA	100	500 g
Ovos	45	225 g
Óleo vegetal	20	100 g
Água (temperatura ambiente)	22,4	112 ml
Total da massa		**937 g**
Casca de Ovo		
Chocolate meio amargo	100	1.500 g
Ganache		
Chocolate ao leite	50	368 g
Chocolate meio amargo	50	368 g
Total (base de cálculo)	100	736 g
Creme de leite UHT 17%	94,4	695 g
Total do ganache		**1.431 g**
Brigadeiro Gourmet		
Chocolate meio amargo	100	281 g
Leite condensado	263	739 g
Creme de leite UHT 17%	132,5	372 g
Granulado	35,5	100 g
Manteiga (sem sal)	21	59 g
Cacau em pó 100%	14	39 g
Total do brigadeiro		**1.590 g**

Modo de preparo:
Tempo de preparo da massa: 3 minutos na velocidade 1 (com batedor tipo raquete)
Formato: tabuleiro (utilizar forma 30 x 50 cm)
Temperatura do forno: 160°C
Tempo de forneamento: 40 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Ovo: preparar em moldes de 350 g as cascas, passar a borda do ovo sobre uma superfície morna, em seguida, passar no granulado
Ganache: aquecer o creme de leite, verter sobre o chocolate, misturar até formar um creme homogêneo, aguardar estabilizar para uso
Brigadeiro Gourmet: em uma panela dissolva o cacau em pó no leite condensado, em seguida, misture os demais ingredientes (exceto o granulado) e leve ao fogo médio mexendo sempre, aguardar esfriar, enrolar os brigadeiros e passar no granulado
Montagem: aplicar o ganache no interior do ovo, adicionar pedaços de bolo, repetir o processo, finalizar com uma camada de ganache e farelos do bolo. Decorar com brigadeiros conforme a foto
Rendimento: 11 ovos de 489 g cada

RECEITA

com
Cake Cenoura

Bolo de Cenoura com Brigadeiro Gourmet

com IREKS GOLDEN CAKE CENOURA

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS GOLDEN CAKE CENOURA	100	2.000 g
Ovos	45	900 g
Óleo vegetal	20	400 g
Água (temperatura ambiente)	22,5	450 ml
Total da massa		**3.750 g**
Brigadeiro Gourmet		
Chocolate meio amargo	100	430 g
Leite condensado	263	1.130 g
Creme de leite UHT 17%	132,5	570 g
Manteiga (sem sal)	21	90 g
Cacau em pó 100%	14	60 g
Total do brigadeiro		**2.280 g**
Decoração		
Chocolate meio amargo fracionado	100	1.000 g
Xerém de castanha	10	100 g
Total da decoração		**1.100 g**

Modo de preparo:
Tempo de preparo da massa: 3 minutos na velocidade 1 (com batedor tipo raquete)
Peso das peças: 375 g ou no tamanho desejado (utilizar forma recheia fácil)
Temperatura do forno: 160°C
Tempo de forneamento: 40 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Brigadeiro Gourmet: em uma panela dissolva o cacau em pó no leite condensado, em seguida, misture os demais ingredientes e leve ao fogo médio mexendo sempre
Montagem: rechear o centro do bolo com o brigadeiro, reservar. Derreter a cobertura da decoração e misturar com o xerém e após banhar as peças sobre a grade. Aguardar a secagem, finalizar com o brigadeiro conforme a foto
Rendimento: 10 bolos de 680 g cada

Rocambole Pão de Mel

com 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**
Ganache		
Chocolate meio amargo	50	1.250 g
Chocolate ao leite	50	1.250 g
Total (base de cálculo)	100	2.500 g
Creme de leite UHT 17%	50	1.250 g
Total do ganache		**3.750 g**
Cobertura		
Chocolate meio amargo fracionado	100	1.200 g
Cacau em pó 100%	3,33	40 g
Total da cobetura		**1.240 g**

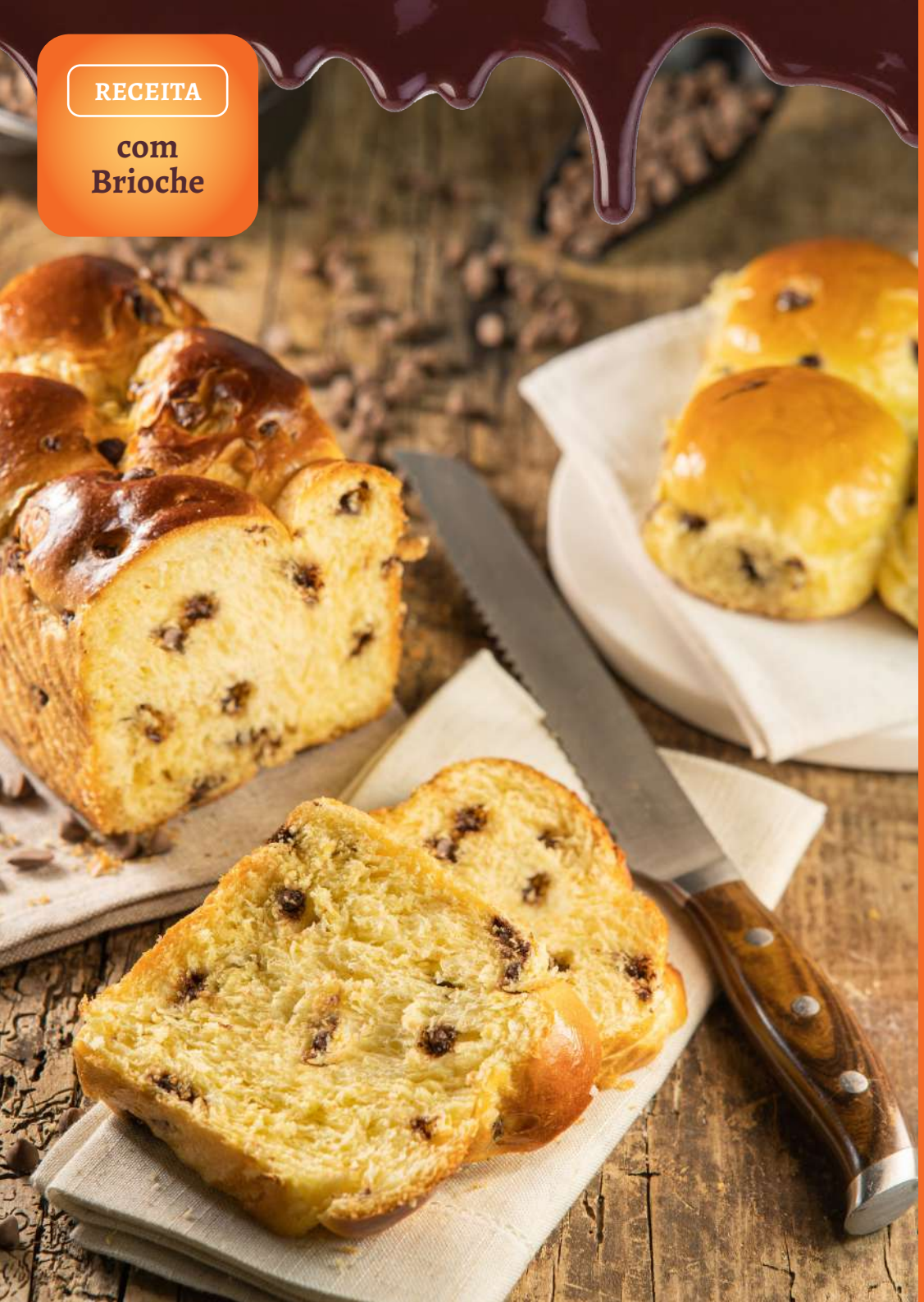
Modo de preparo:
Tempo de preparo da massa: 1 minuto na velocidade 1 e 3 minutos na velocidade 2 (com batedor tipo raquete)
Peso das peças: 975 g ou no tamanho desejado
Formato: tabuleiro (utilizar forma 40 x 60 cm)
Temperatura do forno: 180°C
Tempo de forneamento: 5 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Ganache: aquecer o creme de leite, verter sobre o chocolate, misturar até formar um creme homogêneo, aguardar estabilizar para uso
Cobertura: derreter a cobertura, espalhar por entre duas folhas de acetato, enrolar em um tubo e deixar cristalizar. Solte a cobertura e reserve as lascas
Montagem: espalhar sobre a massa do rocambole o ganache, enrolar bem, levar para geladeira por no mínimo 20 minutos, cobrir com o ganache, finalizar com as lascas e polvilhar cacau em pó
Rendimento: 4 rocamboles de 2.133 g cada

Babka de Chocolate

com IREKS SCHOKO BRIOCHE

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS SCHOKO BRIOCHE	100	2.000 g
Ovos (gelados)	30	600 g
Margarina (com 80% de lipídios)	15	300 g
Fermento fresco	6	120 g
Água (gelada)	15	300 ml
Total da massa		**3.320 g**
Recheio		
Chocolate meio amargo fracionado	100	470 g
Manteiga (sem sal)	66,6	313 g
Açúcar de confeiteiro	44,4	209 g
Cacau em pó	22	103 g
Amido de milho	1,07	5 g
Total do recheio		**1.100 g**

Modo de preparo:
Recheio: derreter a manteiga e o chocolate e acrescentar o restante dos ingredientes
Tempo de preparo da massa: 4 minutos na velocidade 1 e até obter o ponto de véu na velocidade 2
Peso das peças: 280 g ou no tamanho desejado
Descanso das peças: 10 minutos sob refrigeração
Formato: abrir a massa, passar o recheio, enrolar, cortar ao meio e trançar
Fermentação: 90 minutos ou até obter o ponto
Temperatura do forno: 170°C
Tempo de forneamento: 25 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Rendimento: 11 babkas de 361 g cada



RECEITA

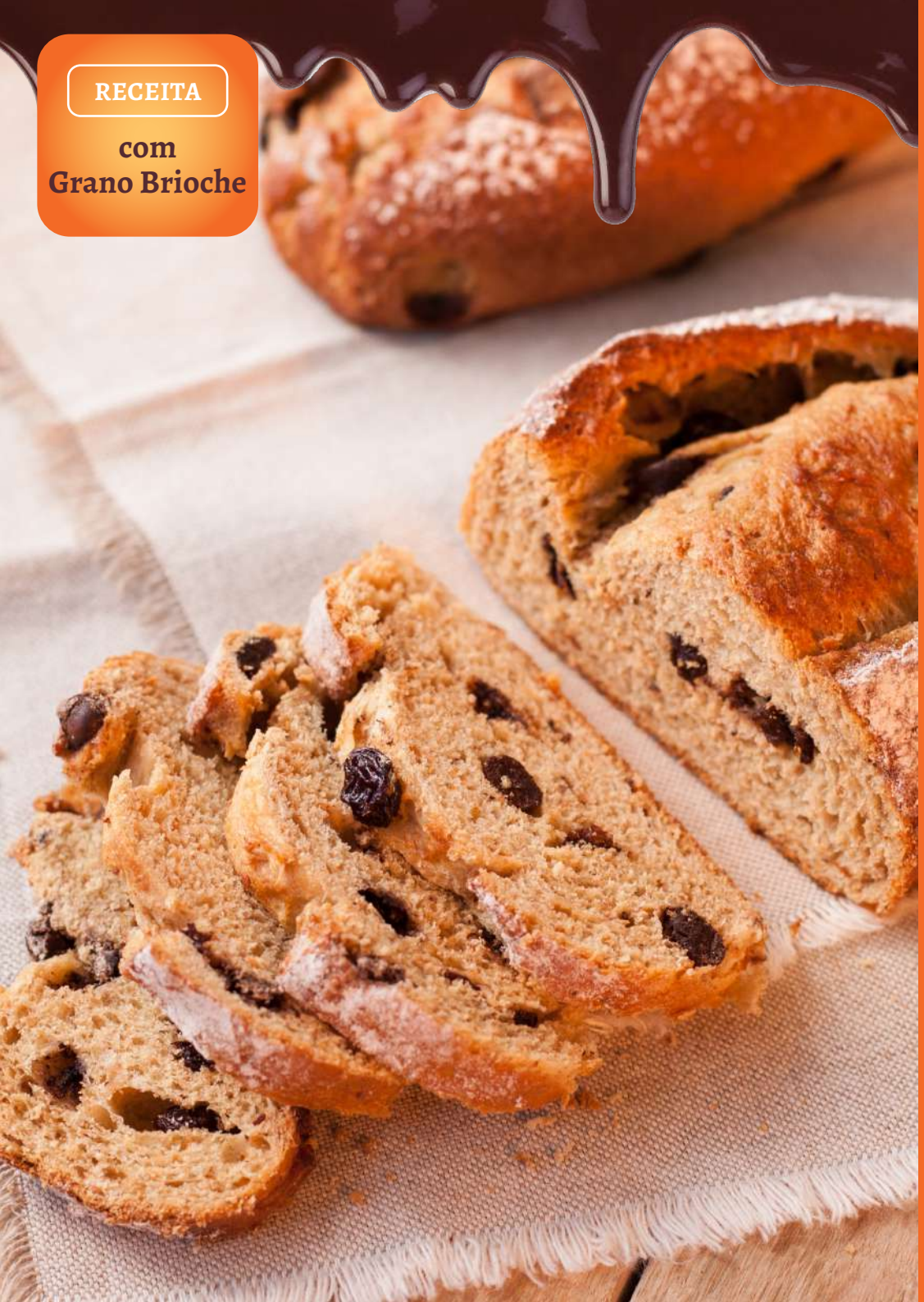
com Brioche

Brioche com Gotas de Chocolate

com IREKS LE PAIN BRIOCHE

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS LE PAIN 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
Fermento fresco	6	120 g
Água (gelada)	15	300 ml
Total da massa		**3.720 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)
Peso das peças: 134 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
Temperatura do forno: 180°C
Tempo de forneamento: 25 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Dica: se preferir modelar em formato bolinha
Rendimento: 9 brioches de 372 g cada



RECEITA

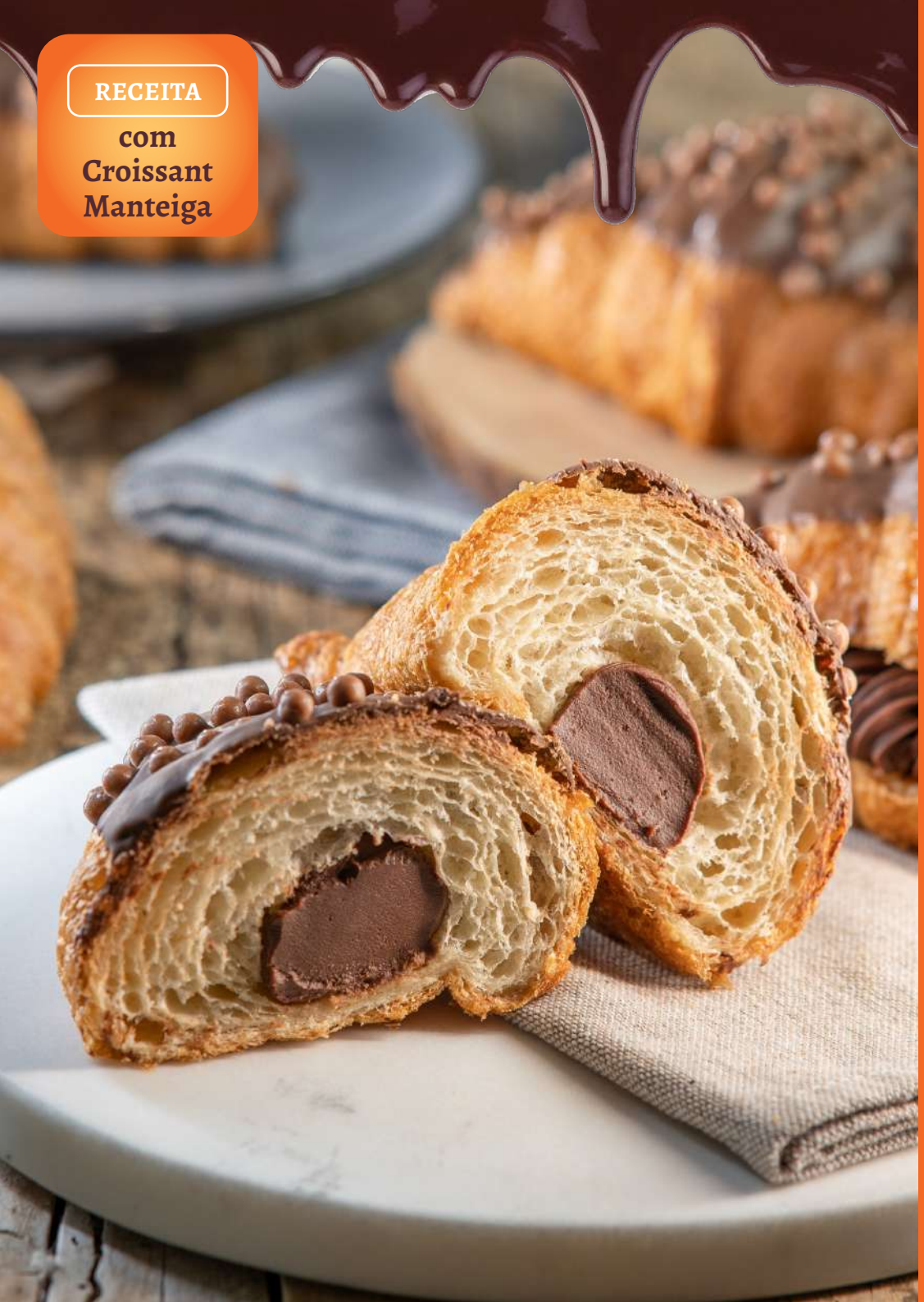
com
Grano Brioche

Brioche com Uvas-passas e Chocolate

com IREKS GRANO BRIOCHE

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS GRANO BRIOCHE	100	2.000 g
Ovos (gelados)	30	600 g
Margarina (com 80% de lipídios)	15	300 g
Fermento fresco	6	120 g
Água (gelada)	20	400 ml
Total da massa		**3.420 g**
Recheio		
Uvas-passas	100	600 g
Gotas de chocolate (congeladas)	60	360 g
Total do recheio		**960 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 uvas-passas e as gotas de chocolate)
Peso das peças: 150 g ou no tamanho desejado
Descanso das peças: 10 minutos, cobertas com plástico
Formato: mini filão
Fermentação: 90 minutos ou até obter o ponto
Acabamento: fazer um corte central
Temperatura do forno: 180°C
Tempo de forneamento: 18 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Dica: peneirar açúcar de confeiteiro impalpável
Rendimento: 29 brioches de 135 g cada



Croissant com Chocolate

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**
Brigadeiro		
Chocolate meio amargo	100	450 g
Cacau em pó 100%	15	67 g
Leite condensado	263	1.183 g
Creme de leite UHT 17%	133	598 g
Manteiga (sem sal)	21	95 g
Total do brigadeiro		**2.393 g**
Cobertura		
Chocolate ao leite	100	1.100 g

Modo de preparo:
Brigadeiro: em uma panela dissolva o cacau em pó no leite condensado, em seguida, misture os demais ingredientes e leve ao fogo médio mexendo sempre
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
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, cobertas com plástico
Formato: cortar a massa em triângulos (21 x 15 cm)
Modelagem: com auxílio de uma manga de confeitar aplicar o brigadeiro sobre as peças e modelar em formato croissant
Fermentação: 90 minutos ou até obter o ponto
Temperatura do forno: 180°C
Tempo de forneamento: 25 minutos com pouco vapor ou até obter o ponto
Finzalização: fazer a têmpera do chocolate e cobrir as peças
Dica: decorar com confeitos Callebaut
Rendimento: 57 croissants de 116 g cada

RECEITA

com
Broa de Milho

Broa de Milho com Chocolate

com IREKS BROA DE MILHO C100

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS BROA DE MILHO C100	100	2.000 g
Óleo vegetal	36	720 g
Ovos	32	640 g
Leite integral (gelado)	40	800 ml
Total da massa		**4.160 g**
Recheio		
Gotas de chocolate (congeladas)	100	1.000 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 homogeneizar, adicionar os ovos aos poucos e misturar na velocidade 1 até obter uma massa homogênea e mais 1 minuto na velocidade 1 para misturar as gotas de chocolate (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 25 minutos ou até obter o ponto
Forno turbo: fornear sem vapor a 170°C por 25 minutos ou até obter o ponto
Dica: para produção em máquinas industriais reduzir a quantidade de leite até obter o ponto. No forno lastro fornear sobre uma esteira de pão francês, não untar a forma, quando o produto esfriar soltar com auxílio de uma espátula
Rendimento: 103 broas de 41 g cada

Pão Cuca de Chocolate

com 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 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: 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