













Ingredientes	0/0	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	400 g
IREKS GOLDEN CAKE NEUTRO	50	400 g
Manteiga (amolecida)	30	240 g
Leite integral	20	160 ml
Total da massa		1.200 g
Recheio/Cobertura		
IREKS GOLDEN CREME	100	200 g
Chantilly	250	500 g
Leite condensado	50	100 g
Creme de leite	50	100 g
Leite em pó	25	50 g
Gelatina incolor	3,7	7,5 g
Leite integral	125	250 ml
Água (temperatura ambiente)	22,5	45 ml
Total do recheio/cobertura		1.252,5 g

**Tempo de preparo do creme:** hidratar a gelatina com água e dissolver no micro-ondas, bater o chantilly, reservar, bater os demais ingredientes na velocidade 3 por 3 minutos, adicionar o chantilly e a gelatina e bater por 3 minutos na velocidade 3

**Tempo de preparo da massa:** misturar manualmente até obter uma massa homogênea

**Descanso da massa:** 30 minutos, coberta com plástico sob refrigeração

**Modelagem:** abrir a massa com espessura de 5 mm e cortar em formato de coração

**Peso das peças:** 200 g ou no tamanho desejado **Descanso das peças:** 15 minutos, sob refrigeração

Temperatura do forno: 170°C

**Tempo de forneamento:** 15 minutos sem vapor ou até obter o ponto

**Acabamento:** rechear com auxílio de uma manga de confeitar e um bico perlê, sobrepor outra massa e decorar





Ingredientes	9/0	Medida
Massa		
IREKS GOLDEN CAKE NEUTRO	100	1.000 g
Chocolate branco (derretido)	30	300 g
Ovos	30	300 g
Manteiga (amolecida)	30	300 g
Leite integral	20	200 ml
Total da massa		2.100 g
Recheio		
IREKS GOLDEN CREME	100	100 g
Chantilly	250	250 g
Leite condensado	50	50 g
Creme de leite	50	50 g
Leite em pó	25	25 g
Café solúvel	25	25 g
Gelatina incolor	3,7	3,7 g
Leite integral (gelado)	125	125 ml
Água (temperatura ambiente)	22,5	22,5 ml
Total do recheio		651,2 g
Cobertura		
Chocolate ao leite fracionado (derretido)	100	1.000 g

**Tempo de preparo da massa:** 1 minuto na velocidade 1, 2 minutos na velocidade 2 e mais 1 minuto na velocidade 1 para misturar o chocolate derretido, (com batedor tipo raquete)

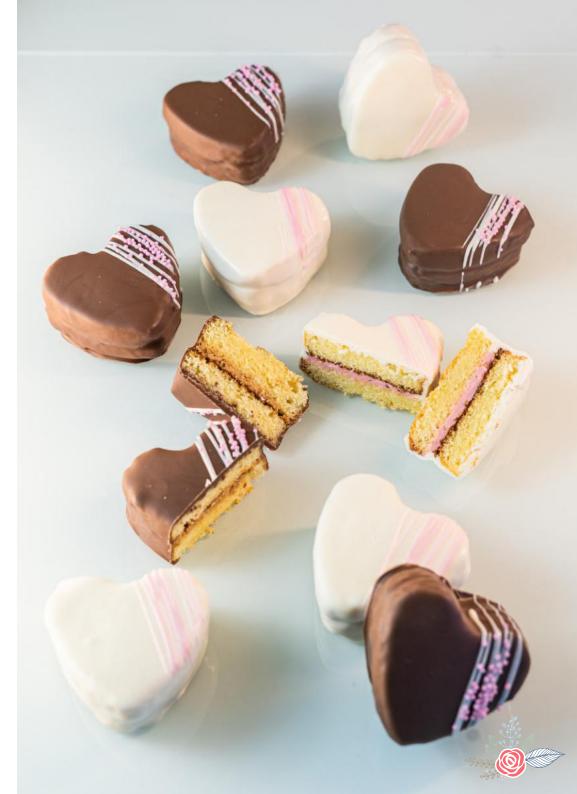
**Peso das peças:** 50 g ou no tamanho desejado

Temperatura do forno: 200°C

**Tempo de forneamento:** 20 a 25 minutos sem vapor ou até obter o ponto

**Montagem:** cortar as peças ao meio, adicionar o recheio com auxílio de uma manga de confeitar e banhar os blondies no chocolate derretido

**Dica:** adicione decorações como: arabescos e/ou confeitos e variações de recheios





# BOLO CAROLINA IREKS GOLDEN PÃO DE MEL

IREKS GOLDEN ECLAIR e IREKS GOLDEN CREME

Ingredientes	0/0	Medida
<b>Massa bolo</b> IREKS GOLDEN PÃO DE MEL	100	2.000 g
Mel	50	1.000 g
Ovos	20	400 q
Manteiga (amolecida)	5	100 g
Água (temperatura ambiente)	20	400 ml
Total da massa		3.900 g
Recheio e decoração da massa		
Doce de leite (pastoso)	100	2.800 g
Carolinas		
IREKS GOLDEN ECLAIR	100	360 g
Ovos	83	300 g
Óleo vegetal	67	240 g
Água (gelada)	75	270 ml
Total da massa das carolinas		1.170 g
Recheio das carolinas		
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 das carolinas		
Chocolate ao leite fracionado (derretido)	100	1.100 g

#### Modo de preparo carolinas:

Carolinas: adicionar o produto IREKS e o óleo na batedeira na velocidade 1, adicionar a água na velocidade 1, adicionar os ovos aos poucos batendo por 2 minutos, bater por 8 minutos na velocidade 3

Formato das carolinas: pitanga tamanho médio (pingar 110 unidades)

Forneamento das carolinas: fornear a 180°C, sem vapor, 20 minutos ou até atingir o ponto

**Recheio das carolinas:** na batedeira colocar todos os ingredientes e bater na velocidade 3 por 5 minutos

#### Modo de preparo massa bolo:

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

Peso das peças: 390 g ou no tamanho desejado Formato da massa: coração (20 x 17 x 5 cm)

Temperatura do forno: 180°C

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

Montagem: rechear as carolinas e cobrir com o chocolate, cortar a massa e rechear com doce de leite

Finalização: umedecer a base das carolinas no chocolate, distribuir sobre a massa e decorar com pitangas de doce de leite conforme a foto





Ingredientes	0/0	Medida
Massa rocambole		
IREKS GOLDEN PÃO-DE-LÓ	100	1.000 g
Ovos	100	1.000 g
Total da massa		2.000 g
Recheio		
IREKS GOLDEN CREME	100	320 g
Geleia de frutas vermelhas	87	280 g
Chantilly	80	256 g
Leite condensado	61	195 g
Creme de leite	32	102 g
Leite em pó	14	45 g
Água (gelada)	160	512 ml
Leite de coco	32	102 ml
Total do recheio		1.812 g
Decoração		
Farinha de trigo especial	21	20 g
Massa rocambole batido	79	75 g
Total da decoração		95 g

**Recheio:** bater o chantilly até obter o ponto firme, reservar, adicionar todos os ingredientes na batedeira, exceto o chantilly, bater por 5 minutos na velocidade 3, adicionar o chantilly e bater por 1 minuto na velocidade 1

**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)

**Decoração:** separar 75 g de massa e adicionar a farinha de trigo

**Montagem:** utilizando um stencil aplique o desenho com a massa da decoração sobre o papel manteiga, levar para refrigeração por 5 minutos, retire o stencil e aplique a outra massa

Temperatura do forno: 200°C

**Tempo de forneamento:** 7 minutos sem vapor ou até obter o ponto **Dica:** utilize corante em gel para colorir a massa da decoração





Ingredientes	0/0	Medida
Creme		
IREKS GOLDEN ECLAIR	100	360 g
Ovos	83	300 g
Óleo vegetal	67	240 g
Água (gelada)	75	270 ml
Total do creme		1.170 g
Recheio		
Ganache (pronta)	100	1.500 g
Calculus Caraculia		
Cobertura – Craquelin		
Farinha de trigo	100	130 g
Açúcar	100	130 g
Manteiga sem sal (amolecida)	92	120 g
Total da cobertura		380 g

**Tempo de preparo do creme:** adicionar o produto IREKS e o óleo na batedeira na velocidade 1, adicionar a água na velocidade 1, adicionar os ovos aos poucos na velocidade 1, batendo por 2 minutos. Bater por 8 minutos na velocidade 3

**Cobertura:** misturar todos os ingredientes até formar uma massa, descansar por 5 minutos sob refrigeração, abrir em camada fina com auxílio de uma bilha, cortar em formato redondo com 4 cm de diâmetro e reservar no freezer

**Formato:** perlê tamanho médio, pingar 5 unidades em formato de círculo e aplicar a cobertura congelada sobre a massa

Temperatura do forno: 180°C

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

Acabamento: aplicar o recheio

**Dica:** decorar com detalhes de chocolate





Ingredientes	0/0	Medida
Massa		
IREKS GOLDEN PÃO DE MEL	100	1.000 g
Mel	50	500 g
Ovos	20	200 g
Manteiga (amolecida)	5	50 g
Água (temperatura ambiente)	20	200 ml
Total da massa		1.950 g
Recheio I		
Doce de leite (pastoso)	100	250 g
Marula (licor)	20	50 ml
Total do recheio		300 g
Recheio II		
Doce de leite (pastoso)	100	240 g
Cacau em pó	10	24 g
Marula (licor)	15	36 ml
Total do recheio		300 g
Base de gergelim		
Chocolate ao leite fracionado (derretido)	100	420 g
Gergelim (torrado)	10	80 g
Total da base		500 g
Cobertura		
Chocolate ao leite fracionado (derretido)	100	420 g

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

**Peso das peças:** 40 g ou no tamanho desejado **Formato:** forminhas retangulares (7 x 5 x 2 cm)

Recheio I: misturar o licor de Marula com o doce de leite, reservar

**Recheio II:** misturar o licor de Marula com o cacau em pó e o doce de leite, reservar **Modo de rechear:** realizar dois furos nas peças e acrescentar os dois recheios

**Base do gergelim:** misturar o gergelim torrado com o chocolate, fazer pequenas bases em cima do papel manteiga, colocar os bombons com a parte do recheio sobre o chocolate, depois de firme recortar os excessos

**Temperatura do forno:** 200°C

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

Finalização: banhar as peças no chocolate derretido





Ingredientes	0/0	Medida
Massa		
IREKS GOLDEN CAKE INTEGRAL	100	1.000 g
Ovos	45	450 g
Banana (amassada)	40	400 g
Óleo vegetal	20	200 g
Aveia	7,5	75 g
Água (temperatura ambiente)	40	400 ml
Total da massa		2.525 g
Cobertura		
Granola	100	500 g

**Tempo de preparo da massa:** 4 minutos na velocidade 1 e mais 1 minuto na velocidade 1 (para misturar a

aveia e a banana)

**Peso das peças:** 252 g ou no tamanho desejado **Cobertura:** adicionar 50 g sobre a massa

Temperatura do forno: 180°C

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





Ingredientes	0/0	Medida
Massa Pão de Ló Tradicional		
IREKS GOLDEN PÃO-DE-LÓ	100	2.000 g
Ovos	60	1.200 g
Água (temperatura ambiente)	20	400 ml
Total da massa		3.600 g
Massa Pão de Ló de Chocolate		
IREKS GOLDEN SCHOKO PÃO-DE-LÓ	100	2.000 g
Ovos	60	1.200 g
Água (temperatura ambiente)	20	400 ml
Total da massa		3.600 g
Recheio/Cobertura		
IREKS GOLDEN CREME	100	800 g
Chantilly	250	2.000 g
Leite condensado	50	400 g
Creme de leite	50	400 g
Leite em pó	25	200 g
Gelatina incolor	3,7	30 g
Leite integral	125	1.000 ml
Água (temperatura ambiente)	22,5	180 ml
Total do recheio/cobertura		5.010 g

**Tempo de preparo do creme:** hidratar a gelatina com água e dissolver no micro-ondas, bater o chantilly, reservar, bater os demais ingredientes na velocidade 3 por 3 minutos, adicionar o chantilly e a gelatina e bater por 3 minutos na velocidade 3

**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:** 400 g ou no tamanho desejado

Temperatura do forno: 180°C

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

**Dica:** para obter recheio sabor chocolate, adicionar 25% de cacau em pó no recheio

