



BOLO PISCININHA PÉ DE MOÇA

com IREKS GOLDEN CAKE NEUTRO

Ingredientes	0/0	Medida
Massa		
IREKS GOLDEN CAKE NEUTRO	100	2.000 g
Ovos	40	800 g
Óleo vegetal	20	400 g
Doce de leite (pastoso)	10	200 g
Amendoim torrado (moído)	5	100 g
Água (temperatura ambiente)	20	400 ml
Total da massa		3.900 g
Recheio/cobertura		
Doce de leite (pastoso)	100	500 g
Leite condensado	100	500 g
Creme de leite	100	500 g
Amendoim (torrado)	75	375 g
Glucose	10	50 g
Total do recheio/cobertura		1.925 g

Modo de preparo:

Tempo de preparo da massa: 1 minuto na velocidade 1 e 3 minutos na velocidade 2 (com ba-

tedor tipo raquete)

Peso das peças: 355 g ou no tamanho desejado

Temperatura do forno: 170°C

Tempo de forneamento: 30 a 35 minutos sem vapor ou até obter o ponto

Recheio/cobertura: cozinhar em fogo médio até obter o ponto de brigadeiro cremoso

Finalização: adicionar o recheio/cobertura sobre as peças

Dica: decorar conforme a foto





PICOLÉ DE MILHO

COM IREKS GOLDEN CAKE MILHO VERDE E IREKS GOLDEN CREME

Ingredientes	0/0	Medida
Massa		
IREKS GOLDEN CAKE MILHO VERDE (pronto)	100	660 g
Recheio		
IREKS GOLDEN CREME	100	125 g
Chantilly	100	125 g
Milho verde (cozido)	80	100 g
Leite condensado	76	95 g
Creme de leite	40	50 g
Milho (enlatado)	80	100 g
Leite de coco	40	50 ml
Água (gelada)	140	175 ml
Total do recheio		820 g
Calcartura		
Charalata branco fracionado (derretido)	100	000 a
Chocolate branco fracionado (derretido) Flocos de arroz	3	990 g
	3	33 g
Total da cobertura		1.023 g
Pasta de leite em pó		
Leite condensado	200	400 g
Açúcar de confeiteiro	100	200 g
Leite em pó	100	200 g
Amido de milho	20	20 g
Total da pasta		820 g

Modo de preparo:

Recheio: bater o chantilly até obter o ponto firme, reservar, bater no liquidificador a água e o milho, adicionar todos os ingredientes na batedeira, exceto chantilly, bater por 5 minutos na velocidade 3, adicionar o chantilly e bater por 1 minuto na velocidade 1

Pasta de leite em pó: misturar todos os ingredientes até formar uma pasta, descansar por 30 minutos coberta com plástico

Montagem: colocar o chocolate nas formas (formato sorvete) 5 x 9 cm, levar para geladeira por 3 minutos, adicionar o recheio e cobrir com o chocolate e com os flocos de arroz

Acabamento: abrir a pasta de leite em pó com auxílio de uma bilha, cortar em formato de folha e aplicar no picolé

Dica: para coloração da pasta de leite em pó utilize corante em gel e decore conforme a foto



SONHO DE PAÇOCA

COM IREKS GOLDEN BERLINER & IREKS GOLDEN CREME

Ingredientes	0/0	Medida
Massa		
IREKS GOLDEN BERLINER	100	1.000 g
Fermento fresco	3	30 g
Água (gelada)	40	400 ml
Total da massa		1.430 g

Para fritura

Óleo ou gordura especial para fritura

Reche	eio
IREKS	GOLDEI
Nata	

Total do recheio		2.220 a
Leite integral	150	450 ml
Açúcar refinado	15	45 g
Leite em pó	25	75 g
Creme de leite	50	150 g
Doce de leite (pastoso)	50	150 g
Paçoca (moída)	100	300 g
Nata	250	750 g
IREKS GOLDEN CREME	100	300 g

Cobertura

Total da cobertura		585 g
Paçoca (moída)	30	135 g
Chocolate ao leite fracionado (derretido)	100	450 g

Modo de preparo:

Tempo de preparo do creme: bater a nata e o açúcar até obter o ponto de chantilly, reservar, bater os demais ingredientes, exceto a paçoca, na velocidade 3 por 3 minutos, adicionar o chantilly e a paçoca e bater por 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 dos blocos: 900 g (dividir com auxílio de uma divisora)

Formato: bolinha

Fermentação: 90 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do óleo: 170°C

Acabamento: banhar o sonho no chocolate, polvilhar paçoca, cortar e rechear, conforme a foto

Dica: modelar em formato bolinha, descansar 10 minutos sob a mesa polvilhada

com farinha e após o descanso dar uma leve achatada



BROWNIE DE PIPOCA

com IREKS BROWNIE

Ingredientes	0/0	Medida
Massa		
IREKS BROWNIE	100	1.000 g
Óleo vegetal	20	200 g
Nozes picadas (opcional)	15	150 g
Água (temperatura ambiente)	30	300 ml
Total da massa		1.650 g
Cobertura		
Ganache ao leite (pronta)	100	400 g
Pipoca caramelada		
Milho de pipoca	100	60 g
Açúcar	66	40 g
Óleo	20	12 g
Água	41	25 ml
Total da pipoca		137 g

Modo de preparo:

Tempo de preparo da massa: 1 minuto na velocidade 1 e 2 minutos na velocidade 2 (com

batedor tipo raquete)

Temperatura do forno: 180°C

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

Pipoca: adicionar os ingredientes em uma panela e misturar bem até começar a estourar

Acabamento: aplicar o ganache e adicionar a pipoca

Dica: para garantir miolo macio e cremoso, não ultrapassar o tempo de forneamento





PÃO DE MILHO NA PALHA

COM IREKS PÃO DE MILHO ESPECIAL E IREKS GOLDEN CAKE MILHO VERDE

Ingredientes	0/0	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 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 veloci-

dade 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 untada 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





PÃO JUNINO

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

Ingredientes	0/0	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

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 veloci-

dade 2

Peso das peças: 120 g ou no tamanho desejado **Descanso das peças:** 10 minutos, cobertas com plástico

Fermentação: 90 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno: 170°C

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

Dica: utilizar corante verde na massa para fazer a palha e modelar de acordo com a foto





BOLO CURAU

COM IREKS GOLDEN CAKE MILHO VERDE E IREKS GOLDEN CREME

Ingredientes	0/0	Medida
Massa		
IREKS GOLDEN CAKE MILHO VERDE	100	1.000 g
Ovos	40	400 g
Coco fresco (ralado)	10	100 g
Leite de coco	40	400 ml
Leite integral	20	200 ml
Total da massa		2.100 g
Сигаи		
IREKS GOLDEN CREME	100	250 g
Milho verde	160	400 g
Ovos	120	300 g
Leite de coco	80	200 ml
Leite integral	320	800 ml
Total curau		1.950 g
Cobertura		
Açúcar refinado	100	120 g
Canela em pó	5	6 g
Total da cobertura		126 g

Modo de preparo:

Curau: bater o milho verde e o leite integral no liquidificador até ficar bem triturado e peneirar para tirar a pele dos grãos de milho. Adicioná-lo na batedeira junto aos demais ingredientes e bater por 3 minutos na velocidade 1 e 3 minutos na velocidade 3, reservar

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

Peso das peças: 260 g ou no tamanho desejado

Montagem: acondicionar 260 g da massa sobre 240 g de curau, em formas redondas, previamente untadas

Temperatura do forno: 160°C

Tempo de forneamento: 60 minutos em banho-maria ou até obter o ponto **Acabamento:** polvilhar o açúcar refinado e a canela em pó sobre os bolos





BOLO PÉ DE MOLEQUE

com IREKS GOLDEN CAKE INTEGRAL e IREKS GOLDEN CREME

Ingredientes	0/0	Medida
Massa		
IREKS GOLDEN CAKE INTEGRAL	100	2.000 g
IREKS GOLDEN CREME	8	160 g
Ovos	45	900 g
Amendoim (torrado)	40	800 g
Óleo vegetal	30	600 g
Leite	60	1.200 ml
Total da massa		5.660 g
Cobertura		
Pasta de amendoim	100	1.200 g
Pé de moleque (triturado)	100	1.200 g
Total da cobertura		2.400 g

Modo de preparo:

Tempo de preparo da massa: 4 minutos na velocidade 1 (com batedor tipo raquete)

Peso das peças: 1.400 g ou no tamanho desejado

Formato: forma retangular (26 cm x 38 cm), previamente untada

Temperatura do forno: 180°C

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

Finalização: aplicar a pasta de amendoim sobre os bolos e salpicar o pé de moleque triturado





BOLO QUEIJADINHA

COM IREKS GOLDEN CAKE TAPIOCA & IREKS GOLDEN CREME

Ingredientes	0/0	Medida
Massa		
IREKS GOLDEN CAKE TAPIOCA	100	1.000 g
IREKS GOLDEN CREME	20	200 g
Ovos	40	400 g
Coco (fino)	35	350 g
Queijo parmesão (ralado)	15	150 g
Leite de coco	20	200 ml
Leite integral	80	800 ml
Total da massa		3.100 g

Modo de preparo:

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

Formato: forma tipo tabuleiro (60 x 40 cm), previamente untada

Temperatura do forno: 150°C

Tempo de forneamento: 40 minutos sem vapor ou até obter o ponto **Dica:** é recomendável assar o bolo sobre uma assadeira virada para baixo





BOLO DE TAPIOCA COM DOCE DE LEITE

COM IREKS GOLDEN CAKE TAPIOCA E IREKS GOLDEN CREME

Ingredientes	0/0	Medida
Massa		
IREKS GOLDEN CAKE TAPIOCA	100	1.000 g
IREKS GOLDEN CREME	20	200 g
Ovos	40	400 g
Coco ralado (fino)	10	100 g
Leite integral	40	400 ml
Total da massa		2.100 g
Recheio		
IREKS GOLDEN CREME	100	200 g
Doce de leite	250	500 g
Leite integral	250	500 ml
Total do recheio		1.200 g
Cobertura		
IREKS GOLDEN CREME	100	200 g
Ovos	100	200 g
Coco em flocos (grosso)	100	200 g
Açúcar	50	100 g
Leite integral	100	200 ml
Total da cobertura		900 g

Modo de preparo:

Recheio: bater todos os ingredientes por 1 minuto na velocidade 1 e 5 minutos na velocidade 3 (com batedor tipo globo), reservar

Cobertura: bater todos os ingredientes por 1 minuto na velocidade 1 (com batedor tipo globo)

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

Formato: forma tipo tabuleiro (60 x 40 cm), previamente untada

Montagem: aplicar o recheio sobre a massa e a cobertura sobre o recheio, deixando bem nivelado

Temperatura do forno: 170°C

Tempo de forneamento: 40 a 45 minutos sem vapor ou até obter o ponto

Dica: cortar em tiras de 25 x 5 cm



TAPIOCA DE ABÓBORA COM COCO

com IREKS GOLDEN CAKE TAPIOCA e IREKS GOLDEN CREME

Ingredientes	0/0	Medida
Massa base		
IREKS GOLDEN CAKE TAPIOCA	100	1.000 g
Ovos	50	500 g
Leite de coco	20	200 ml
Leite integral	60	600 ml
Total da massa		2.300 g
Recheio		
IREKS GOLDEN CREME	100	500 g
Doce de abóbora	200	1.000 g
Coco ralado	16	80 g
Água	83	415 ml
Total do recheio		1.995 g

Modo de preparo:

Tempo de preparo do recheio: 3 minutos na velocidade 1 (com batedor tipo raquete), reservar **Tempo de preparo da massa base:** 3 minutos na velocidade 1 (com batedor tipo raquete)

Peso das peças: 70 g ou no tamanho desejado

Formato: forma redonda (aro 18 cm de diâmetro), previamente untada

Temperatura do forno: 230°C

Tempo de forneamento: 3 minutos com vapor ou até obter o ponto **Montagem:** após o forneamento rechear as bases com um bico perlê





DADINHO DE TAPIOCA

com IREKS GOLDEN CAKE TAPIOCA

Ingredientes	0/0	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









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