Receituário Ovos Doces

IREKS

Ovo Cake Mel

com IREKS GOLDEN PÃO DE MEL

Ovo Cake 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**
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
Quebra:	10%

IREKS

Ovo Schokomel

com IREKS GOLDEN PÃO DE MEL

Ovo Schokomel com
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
Quebra:	0%

IREKS

Ovo Cake Chocolate

com IREKS GOLDEN CAKE CHOCOLATE

IREKS

Ovo Cake Chocolate com
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
Quebra:	9%

IREKS

Ovo Schoko Cookie Cream

com IREKS GOLDEN CAKE NEUTRO e IREKS GOLDEN CREME

Ovo Schoko Cookie Cream com
IREKS GOLDEN CAKE NEUTRO e 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
Quebra:	8%

IREKS

Ovo Cookie Cream

com IREKS GOLDEN CAKE NEUTRO e IREKS GOLDEN CREME

Ovo Cookie Cream com
IREKS GOLDEN CAKE NEUTRO e 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
Quebra:	8%

IREKS

Ovo Schoko Creme Caramelo

com IREKS GOLDEN CREME

Ovo Schoko Creme Caramelo com
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
Quebra:	0%

IREKS

Ovo Creme Caramelo

com IREKS GOLDEN CREME

Ovo Creme Caramelo com
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
Quebra:	0%

IREKS

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