Cakes & Bolos

SABORES

tapioca

pão de mel

Lançamentos

sem açúcar
vegano
100% integral
brownie
neutro
chocolate
milho verde
fubá
cenoura
aipim

IREKS

IREKS

Golden Cake

tapioca

Mistura pronta para cake

tapioca

Com tapioca granulada
Sem adição de farinha de trigo

100 % | 6 meses | 10 kg (5 x 2 kg)

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS GOLDEN CAKE TAPIOCA	100	2.000 g
Ovos	40	800 g
Coco (ralado em flocos)	10	200 g
Água (temperatura ambiente)	40	800 ml
Leite de coco	20	400 ml
Total da massa		**4.200 g**

Modo de preparo:	Sem adição de farinha de trigo
Tempo de preparo da massa:	3 minutos na velocidade 1 (com batedor tipo raquete)
Peso das peças:	350 g ou no tamanho desejado
Forno lastro:	fornear sem vapor a 160°C por 45 minutos
Forno turbo:	fornear sem vapor a 140°C por 35 minutos
Rendimento:	12 bolos de 323 g
Quebra:	7,5%

IREKS GOLDEN

Pão de Mel

Mistura pronta para cake

pão de mel

Produto versátil

100 % | 6 Meses | 10 kg (5 x 2 kg) | 60 Adesivos

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**

Modo de preparo:

Tempo de preparo da massa:	1 minuto na velocidade 1 (com batedor tipo raquete)
Peso das peças:	325 g ou no tamanho desejado
Temperatura do forno:	180°C
Tempo de forneamento:	35 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Rendimento:	12 bolos de 295 g
Quebra:	9%

SEM AÇÚCAR

SEM LACTOSE

IREKS

Golden Cake

sem açúcar

Mistura pronta para cake

sem açúcar

100 % | 6 Meses | 10 kg (5 x 2 kg) | 60 Adesivos

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS GOLDEN CAKE SEM AÇÚCAR	100	2.000 g
Ovos	35	700 g
Óleo vegetal	32	640 g
Água (temperatura ambiente)	22	440 ml
Total da massa		**3.780 g**

Modo de preparo:

Tempo de preparo da massa:	3 minutos na velocidade 1 (com batedor tipo raquete)
Peso das peças:	300 g ou no tamanho desejado
Temperatura do forno:	170°C
Tempo de forneamento:	40 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Rendimento:	12 bolos de 270 g
Quebra:	10%

IREKS

Golden Cake

vegano

Mistura pronta para cake

vegano

100 % | 6 Meses | 10 kg (5 x 2 kg) | 50 Adesivos

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS GOLDEN CAKE VEGANO	100	2.000 g
Óleo vegetal	25	500 g
Água (temperatura ambiente)	45	900 ml
Total da massa		**3.400 g**

Modo de preparo:

Tempo de preparo da massa:	1 minuto na velocidade 1 (com batedor tipo raquete)
Peso das peças:	330 g ou no tamanho desejado
Temperatura do forno:	170°C
Tempo de forneamento:	40 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Rendimento:	10 bolos de 290 g
Quebra:	12%

IREKS

Golden Cake

integral

Mistura pronta para cake

100% integral

Com 100% de farinha integral

100 % | 6 meses | 10 kg (5 x 2 kg) | 60 Adesivos

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS GOLDEN CAKE INTEGRAL	100	2.000 g
Ovos	45	900 g
Margarina (com 80% de lipídios)	30	600 g
Água	40	800 ml
Total da massa		**4.300 g**

Modo de preparo:

Tempo de preparo da massa:	4 minutos na velocidade 1 (com batedor tipo raquete)
Peso das peças:	350 g ou no tamanho desejado
Temperatura do forno:	180°C
Tempo de forneamento:	35 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Rendimento:	12 bolos de 308 g cada
Quebra:	12%

SEM LACTOSE

Mistura pronta para

brownie

IREKS

BROWNIE

100 % | 6 Meses | 10 kg (5 x 2 kg)

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS BROWNIE	100	2.000 g
Óleo vegetal	20	400 g
Nozes picadas (opcional)	15	300 g
Água (temperatura ambiente)	30	600 ml
Total da massa		**3.300 g**

Modo de preparo:

Tempo de preparo da massa:	1 minutos na velocidade 1 (com batedor tipo raquete) e 2 minutos na velocidade 2
Temperatura do forno:	180°C
Tempo de forneamento:	25 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Rendimento:	1 tabuleiro de 3.069 g sem cobertura
Quebra:	7%

IREKS Golden Cake neutro

Mistura pronta para cake

neutro

Prático e versátil

100 % | 6 meses | 10 kg (5 x 2 kg)

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS GOLDEN CAKE NEUTRO	100	2.000 g
Ovos	40	800 g
Óleo vegetal	25	500 g
Água (temperatura ambiente)	25	500 ml
Total da massa		**3.800 g**

Modo de preparo:

Tempo de preparo da massa:	4 minutos na velocidade 1 (com batedor tipo raquete)
Peso das peças:	230 g ou no tamanho desejado
Temperatura do forno:	160°C
Tempo de forneamento:	30 a 35 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Rendimento:	16 bolos de 204 g (massa sem recheio)
Quebra:	11%

IREKS

Golden Cake

chocolate

Mistura pronta para cake

chocolate

Com cacau em pó

100 % | 5 meses | 10 kg (5 x 2 kg)

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**

Modo de preparo:

Tempo de preparo da massa:	3 minutos na velocidade 1 (com batedor tipo raquete)
Peso das peças:	300 g ou no tamanho desejado
Temperatura do forno:	170°C
Tempo de forneamento:	30 a 35 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Rendimento:	13 bolos de 264 g (massa sem recheio)
Quebra:	12%

IREKS

Golden Cake

milho verde

Mistura pronta para cake

milho verde

Sabor sem igual

100 % | 5 meses | 10 kg (5 x 2 kg)

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS GOLDEN CAKE MILHO VERDE	100	2.000 g
Ovos	20	400 g
Coco ralado	6	120 g
Leite integral	60	1.200 ml
Total da massa		**3.720 g**

Modo de preparo:

Tempo de preparo da massa:	3 minutos na velocidade 1 (com batedor tipo raquete)
Peso das peças:	370 g ou no tamanho desejado
Forno lastro:	fornear sem vapor a 160°C por 45 minutos ou até obter o ponto
Forno tubo:	fornear sem vapor a 140°C por 35 minutos ou até obter o ponto
Rendimento:	10 bolos de 340 g cada
Quebra:	8%

IREKS Golden Cake fubá

Mistura pronta para cake

fubá

Com erva-doce

100 % | 6 meses | 10 kg (5 x 2 kg)

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS GOLDEN CAKE FUBÁ	100	2.000 g
Ovos	40	800 g
Óleo vegetal	20	400 g
Água (temperatura ambiente)	40	800 ml
Total da massa		**4.000 g**

Modo de preparo:

Tempo de preparo da massa:	3 minutos na velocidade 1 (com batedor tipo raquete)
Peso das peças:	330 g ou no tamanho desejado
Forno lastro:	fornear sem vapor a 160°C por 45 minutos ou até obter o ponto
Forno tubo:	fornear sem vapor a 140°C por 35 minutos ou até obter o ponto
Rendimento:	12 bolos de 300 g cada
Quebra:	9%

IREKS

Golden Cake

cenoura

Mistura pronta para cake

cenoura

Com cenoura desidratada

100 % | 6 meses | 10 kg (5 x 2 kg)

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS GOLDEN CAKE CENOURA	100	2.000 g
Ovos	35	700 g
Óleo vegetal	27,5	550 g
Água (temperatura ambiente)	35	700 ml
Total da massa		**3.950 g**

Modo de preparo:

Tempo de preparo da massa:	3 minutos na velocidade 1 (com batedor tipo raquete)
Peso das peças:	330 g ou no tamanho desejado
Forno lastro:	fornear sem vapor a 160°C por 40 minutos ou até obter o ponto
Forno turbo:	fornear sem vapor a 140°C por 35 minutos ou até obter o ponto
Rendimento:	12 bolos de 300 g
Quebra:	9%

IREKS Golden Cake aipim

Mistura pronta para cake

aipim

Com mandioca/aipim

100 % | 5 meses | 10 kg (5 x 2 kg)

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS GOLDEN CAKE AIPIM	100	2.000 g
Ovos	35	700 g
Coco ralado	6	120 g
Leite integral	60	1.200 ml
Total da massa		**4.020 g**

Modo de preparo:

Tempo de preparo da massa:	3 minutos na velocidade 1 (com batedor tipo raquete)
Peso das peças:	400 g
Forno lastro:	fornear sem vapor a 160°C por 45 minutos
Forno turbo:	fornear sem vapor a 140°C por 35 minutos
Rendimento:	10 bolos de 368 g cada
Quebra:	8%

IREK

IREKS

02.21 | 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