IREKS GOLDEN

Pão de Mel

IREKS

IREKS GOLDEN

Pão de Mel

O tradicional pão de mel brasileiro na verdade não é um pão, é um bolo. E o sabor característico deste bolo também não é o mel, são as especiarias. Esse bolinho muito aromático, tem gostinho de infância no Brasil.

A origem do pão de mel pode ter surgido de uma receita alemã chamada ***Lebkuchen***, que significa bolo da vida! Essa receita é conhecida desde o século 13 e passou por muitas modificações na Europa até chegar aqui no Brasil com os imigrantes alemães em 1829, quando fundaram suas primeiras colônias em Santa Catarina e no Paraná.

O pão de mel então conquistou o Brasil com sua mistura de aromas e sabores. Fina cobertura de chocolate derretido, que mantém o bolo macio e úmido, com recheio cremoso de doce de leite de dar água na boca.

Com a versátil mistura para pão de mel IREKS é possível produzir o tradicional pão de mel brasileiro, o original pão de mel alemão, bolos e biscoitos diversos e uma receita que se assemelha ao vizinho argentino alfajor.

Pão de Mel

Tem cheirinho de afeto, gostinho de chá da tarde na casa da vovó, remete carinho, acolhimento e cuidado. E para você, o que te faz lembrar esse cheirinho de chocolate, canela e mel?

IREKS GOLDEN PÃO DE MEL

Mistura pronta para preparo de pão de mel

VANTAGENS

- Fácil preparo
- Macio e úmido
- Sabor único
- Aroma inigualável

Pão de Mel Tradicional

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	3.440 g
Cobertura		
Chocolate meio amargo (derretido)	100	3.440 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:	45 g ou do tamanho desejado
Formato:	pão de mel (utilizar formas para pão de mel, com 7,5 cm de diâmetro x 2 cm de altura)
Temperatura do forno:	200°C
Tempo de forneamento:	18 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Finalização:	cortar o pão de mel ao meio, rechear com o doce de leite e cobrir com o chocolate meio amargo derretido
Rendimento:	86 pães de mel de 40 g cada
Quebra:	11%

Bolo 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**

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:	325 g ou do tamanho desejado
Formato:	bolo inglês (utilizar forma 20 x 13 x 5 cm)
Temperatura do forno:	180°C
Tempo de forneamento:	35 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Rendimento:	12 bolos de 295 g cada
Quebra:	9%

Alfajor de Chocolate

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
Cacau em pó alcalino	7,5	150 g
Manteiga (amolecida)	5	100 g
Água (temperatura ambiente)	20	400 ml
Total da massa		**4.050 g**
Recheio		
Doce de leite com cacau	100	3.600 g
Cobertura		
Chocolate meio amargo (derretido)	100	3.600 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:	45 g ou do tamanho desejado
Formato:	pão de mel (utilizar formas para pão de mel, com 7,5 cm de diâmetro x 2 cm de altura)
Temperatura do forno:	200°C
Tempo de forneamento:	18 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Finalização:	cortar o pão de mel ao meio, rechear com o doce de leite com cacau e cobrir com o chocolate meio amargo derretido
Rendimento:	90 pães de mel de 40 g cada
Quebra:	11%

Bolo Pão de Mel Tabuleiro

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)	20	400 g
Água (temperatura ambiente)	20	400 ml
Total da massa		**4.200 g**
Recheio		
Doce de leite (pastoso)	100	1.800 g
Cobertura		
Chocolate meio amargo (derretido)	100	1.000 g

Modo de preparo:

Tempo de preparo da massa:	1 minuto na velocidade 1 e 3 minutos na velocidade 2 (com batedor tipo raquete)
Formato:	tabuleiro (utilizar forma tipo tabuleiro de 60 x 40 cm)
Temperatura do forno:	170°C
Tempo de forneamento:	50 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Finalização:	cortar a massa ao meio, rechear com o doce de leite e cobrir com o chocolate meio amargo derretido
Rendimento:	1 tabuleiro de 6.160 g
Quebra:	12%

Biscoito de Mel

com IREKS GOLDEN PÃO DE MEL

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS GOLDEN PÃO DE MEL	100	2.000 g
Mel	25	500 g
Ovos	10	200 g
Manteiga (amolecida)	5	100 g
Leite integral	2,5	50 ml
Total da massa		**2.850 g**
Cobertura		
Chocolate meio amargo (derretido)	100	1.200 g

Modo de preparo:

Tempo de preparo da massa:	1 minuto na velocidade 1 e 3 minutos na velocidade 2 (com batedor tipo raquete)
Descanso da massa:	60 minutos na geladeira, coberta com plástico
Peso das peças:	40 g ou do tamanho desejado
Formato:	molde estrela ou no formato desejado (abrir a massa com 1 cm de espessura)
Temperatura do forno:	180°C
Tempo de forneamento:	12 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Finalização:	aplicar o chocolate derretido sobre os biscoitos, retirar o excesso de deixar escorrer em uma grade de glaçagem
Rendimento:	71 biscoitos de 46 g cada, com cobertura
Quebra:	18%

Pão de Mel Alemão

com IREKS GOLDEN PÃO DE MEL

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS GOLDEN PÃO DE MEL	100	2.000 g
Mel	25	500 g
Ovos	10	200 g
Manteiga (amolecida)	5	100 g
Leite integral	2,5	50 ml
Total da massa		**2.850 g**
Cobertura		
Chocolate branco fracionado (derretido)	100	380 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:	150 g ou do tamanho desejado
Formato:	mini pão
Temperatura do forno:	180°C
Tempo de forneamento:	15 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Finalização:	aplicar o chocolate derretido sobre os pães e decorar conforme a foto
Rendimento:	19 mini pães de 123 g cada, com cobertura
Quebra:	18%

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