





Panettone Frutas

IREKS GOLDEN PANETTONE CLÁSSICO

Ingredientes	0/0	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	5.000 g
IREKS GOLDEN PANETTONE CLÁSSICO	50	5.000 g
Total (base de cálculo)	100	10.000 g
Frutas cristalizadas	33	3.300 g
Uvas-passas	17	1.700 g
Fermento fresco	6	600 g
Água (gelada)	45	4.500 ml
Total da massa		20.100 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, até obter o ponto de véu na velocidade 2 e mais 2 minutos na velocidade 1 (para misturar as frutas cristalizadas e as uvas-passas)

Peso das peças: 550 g para panetone ou 110 g para mini panetone ou no tamanho desejado

Descanso das peças: 10 minutos, cobertas com plástico

Formato: panetone (forma de 500 g) ou mini panetone (forma de 100 g)

Fermentação: 120 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno: 170°C

Tempo de forneamento: 35 minutos sem vapor para panetone ou aprox. 20 minutos para mini

panetone ou até obter o ponto

Rendimento: 36 panetones de 510 q cada ou 182 mini panetones de 100 q cada



Panettone Cotas de Chocolate

IREKS GOLDEN PANETTONE CLÁSSICO

Ingredientes	0/0	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	5.000 g
IREKS GOLDEN PANETTONE CLÁSSICO	50	5.000 g
Total (base de cálculo)	100	10.000 g
Gotas de chocolate (congeladas)	40	4.000 g
Fermento fresco	6	600 g
Água (gelada)	45	4.500 ml
Total da massa		19.100 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, até obter o ponto de véu na velocidade 2 e mais 2 minutos na velocidade 1 (para misturar as gotas de chocolate)

Peso das peças: 540 q para panetone ou 100 q para mini panetone ou no tamanho desejado

Descanso das peças: 10 minutos, cobertas com plástico

Formato: panetone (forma de 500 g) ou mini panetone (forma de 100 g)

Fermentação: 120 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno: 170°C

Tempo de forneamento: 35 minutos sem vapor para panetone ou aprox. 20 minutos para mini

panetone ou até obter o ponto

Rendimento: 35 panetones de 500 q cada ou 191 mini panetones de 93 q cada



Panettone Frutas

IREKS GRAN PANETTONE

Ingredientes	0/0	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	5.000 g
IREKS GRAN PANETTONE	50	5.000 g
Total (base de cálculo)	100	10.000 g
Frutas cristalizadas	33	3.300 g
Uvas-passas	17	1.700 g
Fermento fresco	5	500 g
Água (gelada)	45	4.500 ml
Total da massa		20.000 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, até obter o ponto de véu na velocidade 2 e mais 2 minutos na velocidade 1 (para misturar as frutas cristalizadas e as uvas-passas)

Peso das peças: 550 q para panetone ou 110 q para mini panetone ou no tamanho desejado

Descanso das peças: 20 minutos, cobertas com plástico

Formato: panetone (forma de 500 g) ou mini panetone (forma de 100 g)

Fermentação: 120 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno: 170°C

Tempo de forneamento: 35 minutos sem vapor para panetone ou aprox. 20 minutos para mini

panetone ou até obter o ponto

Rendimento: 36 panetones de 510 g cada ou 181 mini panetones de 102 g cada



Panettone Cotas de Chocolate

IREKS GRAN PANETTONE

Ingredientes	0/0	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	5.000 g
IREKS GRAN PANETTONE	50	5.000 g
Total (base de cálculo)	100	10.000 g
Gotas de chocolate (congeladas)	40	4.000 g
Fermento fresco	6	600 g
Água (gelada)	45	4.500 ml
Total da massa		19.100 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, até obter o ponto de véu na velocidade 2

e mais 2 minutos na velocidade 1 (para misturar as gotas de chocolate)

Peso das peças: 500 g para panetone ou 100 g para mini panetone ou no tamanho desejado

Descanso das peças: 10 minutos, cobertas com plástico

Formato: panetone (forma de 500 g) ou mini panetone (forma de 100 g)

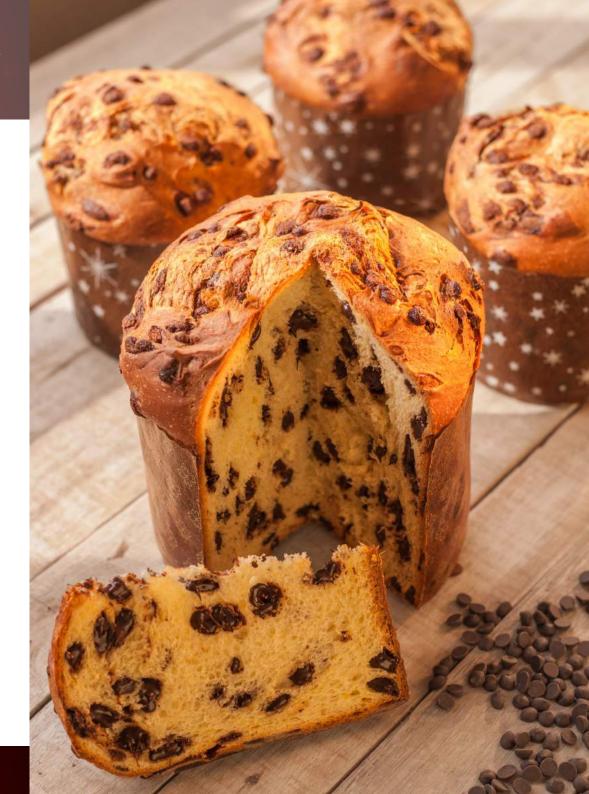
Fermentação: 120 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno: 170°C

Tempo de forneamento: 35 minutos sem vapor para panetone ou aprox. 20 minutos para mini

panetone ou até obter o ponto

Rendimento: 38 panetones de 465 g cada ou 191 mini panetones de 93 g cada



Panettone Frutas

IREKS PANETTONE C10 + LIFE

Ingredientes	9/0	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	71	25.000 g
IREKS PANETTONE C10 + LIFE	9,7	3.400 g
Açúcar	13,4	4.700 g
Margarina (com 80% de lipídios)	5,7	2.000 g
Total (base de cálculo)	100	35.100 g
Frutas cristalizadas	33	11.583 g
Uvas-passas	17	6.000 g
Fermento fresco	6	2.100 g
Água (gelada)	44,2	15.500 ml
Total da massa		70.283 g

Modo de preparo:

Tempo de batimento dos ingredientes secos: 2 minutos na velocidade 1

Tempo de preparo da massa: 4 minutos na velocidade 1, até obter o ponto de véu na velocidade 2 e mais 2 minutos na velocidade 1 (para misturar as frutas cristalizadas e as uvas-passas)

Peso das peças: 550 g para panetone ou 100 g para mini panetone ou no tamanho desejado

Descanso das peças: 10 minutos, cobertas com plástico

Formato: panetone (forma de 500 g) ou mini panetone (forma de 100 g)

Fermentação: 120 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno: 180°C

Tempo de forneamento: 35 minutos sem vapor para panetone ou aprox. 20 minutos para mini

panetone ou até obter o ponto

Rendimento: 127 panetones de 510 g cada ou 702 mini panetones de 93 g cada



Panettone Cotas de Chocolate

IREKS PANETTONE C10 + LIFE

Ingredientes	0/0	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	71	25.000 g
IREKS PANETTONE C10 + LIFE	9,7	3.400 g
Açúcar	13,4	4.700 g
Margarina (com 80% de lipídios)	5,7	2.000 g
Total (base de cálculo)	100	35.100 g
Gotas de chocolate (congeladas)	40	14.040 g
Fermento fresco	5	1.755 g
Água (gelada)	44,2	15.500 ml
Total da massa		66.395 g

Modo de preparo:

Tempo de batimento dos ingredientes secos: 2 minutos na velocidade 1

Tempo de preparo da massa: 4 minutos na velocidade 1, até obter o ponto de véu na velocidade 2

e mais 2 minutos na velocidade 1 (para misturar as gotas de chocolate)

Peso das peças: 540 g para panetone ou 90 g para mini panetone ou no tamanho desejado

Descanso das peças: 10 minutos, cobertas com plástico

Formato: panetone (forma de 500 g) ou mini panetone (forma de 100 g)

Fermentação: 120 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno: 180°C

Tempo de forneamento: 35 minutos sem vapor para panetone ou aprox. 20 minutos para mini

panetone ou até obter o ponto

Rendimento: 122 panetones de 500 g cada ou 737 mini panetones de 83 g cada



Panettone Dois Amores

IREKS GRAN PANETTONE

Ingredientes	0/0	Medida
Massa Branca		
Farinha de trigo especial	50	2.500 g
IREKS GRAN PANETTONE	50	2.500 g
Total (base de cálculo)	100	5.000 g
Frutas cristalizadas	33	1.650 g
Uvas-passas	17	850 g
Fermento fresco	6	300 g
Água (gelada)	45	2.250 ml
Total da massa branca		10.050 g
Massa de chocolate		
Farinha de trigo especial	50	2.500 g
IREKS GRAN PANETTONE	50	2.500 g
Total (base de cálculo)	100	5.000 g
Gotas de chocolate (congeladas)	40	2.000 g
Cacau em pó	7	350 g
Óleo vegetal	2	100 g
Fermento fresco	6	300 g
Água (gelada)	45	2.250 ml
Total da massa de chocolate		10.000 g
Cobertura		
Chocolate meio amargo fracionado (derretionado)	do) 100	1.100 g
Chocolate branco fracionado (derretido)	100	1.100 g
Total da cobertura		2.200 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, até obter o ponto de véu na velocidade 2 e mais 2 minutos na velocidade 1 (para misturar as frutas cristalizadas e as uvas-passas na massa branca e as gotas de chocolate na massa de chocolate). Seguir esse processo para as 2 massas

Peso das peças: 250 g ou no tamanho desejado (juntar uma peça de cada massa e bolear)

Descanso das peças: 20 minutos, cobertas com plástico

Formato: panetone (forma de 500 g)

Fermentação: 120 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno: 170°C

Tempo de forneamento: 35 minutos sem vapor ou até obter o ponto **Finalização:** após esfriar, decorar com os ingredientes da cobertura

Rendimento: 30 panetones de 465 g cada

Panettone Pão de Mel

IREKS PANETTONE C10 | IREKS GOLDEN PÃO DE MEL | IREKS LIFE

Ingredientes	0/0	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	35	3.500 g
IREKS PANETTONE C10	10	1.000 g
IREKS GOLDEN PÃO DE MEL	50	5.000 g
Gordura vegetal hidrogenada (pastosa)	5	500 g
Total (base de cálculo)	100	10.000 g
IREKS LIFE	0,3	30 g
Gotas de chocolate (congeladas)	40	4.000 g
Fermento fresco	6	600 g
Água (gelada)	46	4.600 ml
Total da massa		19.230 g
Cobertura Chocolate ao leite fracionado (derretido)	100	1.530 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, até obter o ponto de véu na velocidade 2

e 2 minutos na velocidade 1 (para misturar as gotas de chocolate)

Peso das peças: 500 g ou no tamanho desejado

Descanso das peças: 10 minutos, cobertas com plástico

Formato: panetone (forma de 500 g)

Fermentação: 120 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno: 170°C

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

Rendimento: 38 panetones de 510 g cada



Panettone Trufado Ruby

IREKS GRAN PANETTONE

Ingredientes	0/0	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	2.500 g
IREKS GRAN PANETTONE	50	2.500 g
Total (base de cálculo)	100	5.000 g
Gotas de chocolate (congeladas)	40	2.000 g
Fermento fresco	6	300 g
Água (gelada)	45	2.250 ml
Total da massa		9.550 g
Recheio Ganache ruby	100	9.460 g
Cobertura Chocolate ruby fracionado (derretido)	100	1.900 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, até obter o ponto de véu na velocidade 2

e mais 2 minutos na velocidade 1 (para misturar as gotas de chocolate)

Peso das peças: 500 g ou no tamanho desejado **Descanso das peças:** 10 minutos, cobertas com plástico

Formato: panetone (forma de 500 g)

Fermentação: 120 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno: 170°C

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

Finalização: cortar o topo do panetone, reservar. Fazer um recorte com 8 cm de diâmetro, retirar o miolo, rechear com o ganache, adicionar o topo do panetone, se necessário fazer acabamento com o capache sobre o topo. Pachas com chargelate

ganache sobre o topo. Banhar com chocolate

Dica: rechear e banhar os panetones com diversas cores e sabores de chocolate (ao leite, meio

amargo, branco, caramelo e ruby)

Rendimento: 19 panetones de 978 g cada



Panettone Schoko Trufado

IREKS GRAN PANETTONE | IREKS TOP SUGAR

Ingredientes	0/0	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	1.500 g
IREKS GRAN PANETTONE	50	1.500 g
Total (base de cálculo)	100	3.000 g
Gotas de chocolate (congeladas)	40	1.200 g
Fermento fresco	6	180 g
Água (gelada)	45	1.350 ml
Total da massa		5.730 g
Recheio		
Trufas ao leite	100	3.000 q
		3
Cobertura		
IREKS TOP SUGAR (açúcar de confeiteiro)	10	100 g
Chocolate ao leite fracionado (derretido)	100	1.000 g
Raspas de chocolate	63	630 g
Total da cobertura		1.730 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, até obter o ponto de véu na velocidade 2

e mais 2 minutos na velocidade 1 (para misturar as gotas de chocolate)

Peso das peças: 500 g ou no tamanho desejado

Descanso das peças: 20 minutos, cobertas com plástico

Formato: panetone (forma de 500 g)

Fermentação: 120 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno: 180°C

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

Finalização: após esfriar, retirar o miolo dos panetones, aplicar o recheio em duas camadas utilizando os pedaços do miolo como base, cobrir com chocolate, decorar com raspas e o IREKS TOP SUGAR

Rendimento: 11 panetones de 924 g cada



Panettone Talento

IREKS GOLDEN PANETTONE CLÁSSICO

Ingredientes	0/0	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	5.000 g
IREKS GOLDEN PANETTONE CLÁSSICO	50	5.000 g
Total (base de cálculo)	100	10.000 g
Cacau em pó	10	1.000 g
Margarina (com 80% de lipídios)	5	500 g
Óleo vegetal	2	200 g
Fermento fresco	6	600 g
Água (gelada)	45	4.500 ml
Total da massa		16.800 g
Recheio		
Nozes (quebradas)	100	2.000 g
Gotas de chocolate (congeladas)	100	2.000 g
Cerejas (picadas)	75	1.500 g
Total do recheio		5.500 g
Cobertura		
Chocolate meio amargo fracionado (derreti	do) 100	1.860 g
Nozes	20	380 g
Cerejas	10	186 g
Total da cobertura		2.426 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, até obter o ponto de véu na velocidade 2 e mais 2 minutos na velocidade 1 (para misturar os ingredientes do recheio)

Peso das peças: 540 g ou no tamanho desejado

Descanso das peças: 30 minutos, cobertas com plástico

Formato: panetone (forma de 500 g)

Fermentação: 120 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno: 170°C

Tempo de forneamento: 30 minutos sem vapor ou até obter o ponto **Cobertura:** cobrir com chocolate e decorar com nozes e cerejas

Rendimento: 41 panetones de 560 g cada



Panettone Baby

IREKS GRAN PANETTONE

Ingredientes	0/0	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	1.000 g
IREKS GRAN PANETTONE	50	1.000 g
Total (base de cálculo)	100	2.000 g
Fermento fresco	6	120 g
Água (gelada)	45	900 ml
Total da massa		3.020 g
Recheio ao leite		
Ganache ao leite	100	1.600 g
Recheio branco		
Ganache branco	100	1.400 g
Cobertura ao leite		
Chocolate ao leite fracionado (derretido)	100	800 g
Raspas de chocolate ao leite	50	400 g
Total da cobertura		1.200 g
Cobertura branca		
Chocolate branco fracionado (derretido)	87,5	700 g
Raspas de chocolate branco	50	350 g
Total da cobertura		1.050 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 velocidade 2

Peso das peças: 200 g ou no tamanho desejado

Descanso das peças: 10 minutos, cobertas com plástico

Formato: forma baby (13 x 8 x 5 cm)

Fermentação: 90 minutos ou até obter o ponto

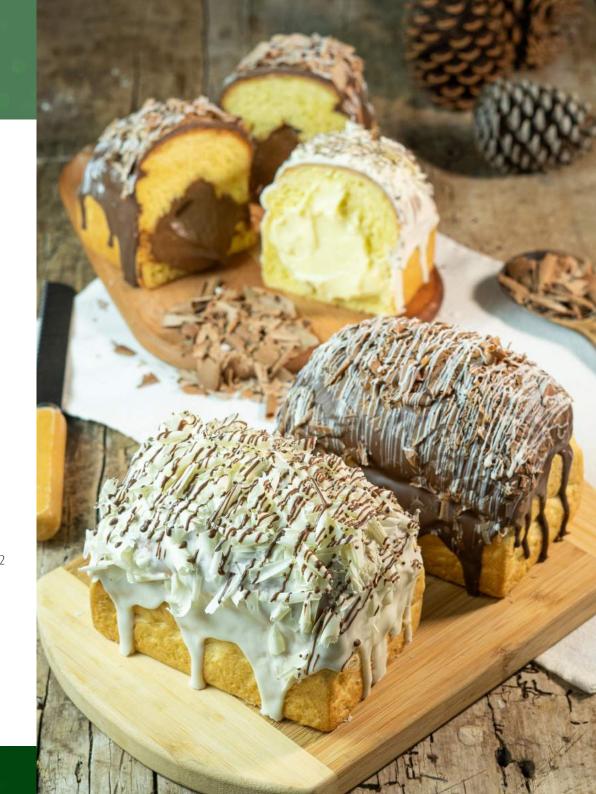
Temperatura do forno: 180°C

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

Finalização: aplicar o recheio (em média 200 g) com uma manga de confeitar com bico fino e

finalizar aplicando a cobertura (em média 70 g)

Rendimento: 15 panetones baby, sendo 8 ao leite e 7 brancos com 512 g cada



Panettone Maltado

IREKS GRAN PANETTONE | IREKS MALTE CARAMEL | IREKS MALTE AROMA

Ingredientes	0/0	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	5.000 g
IREKS GRAN PANETTONE	50	5.000 g
Total (base de cálculo)	100	10.000 g
IREKS MALTE CARAMEL	3	300 g
IREKS MALTE AROMA	2	200 g
Gotas de chocolate (congeladas)	30	3.000 g
Uvas-passas	10	1.000 g
Fermento fresco	6	600 g
Água (gelada)	45	4.500 ml
Total da massa		19.600 g
Cobertura		
IREKS MALTE AROMA	2	70 g
Chocolate branco fracionado (derretido)	100	3.500 g
Total da cobertura		3.570 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, até obter o ponto de véu na velocidade 2 e mais 2 minutos na velocidade 1 (para misturar as gotas de chocolate e as uvas-passas)

Peso das peças: 530 g ou no tamanho desejado **Descanso das peças:** 20 minutos, cobertas com plástico

Formato: panetone (forma de 500 g)

Fermentação: 120 minutos ou até obter o ponto

Cobertura: cobrir os panetones com o chocolate misturado com o IREKS MALTE AROMA

Temperatura do forno: 170°C

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

Dica: polvilhar IREKS MALTE CARAMEL **Rendimento:** 36 panetones de 591 g cada



Tortone Trufado

IREKS GOLDEN PANETTONE CLÁSSICO

Ingredientes	0/0	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	1.000 g
IREKS GOLDEN PANETTONE CLÁSSICO	50	1.000 g
Total (base de cálculo)	100	2.000 g
Frutas cristalizadas	33	660 g
Uvas-passas	17	340 g
Fermento fresco	6	120 g
Água (gelada)	45	900 ml
Total da massa		4.020 g
Recheio e cobertura		
Ganache meio amargo	100	4.200 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, até obter o ponto de véu na velocidade 2 e mais 2 minutos na velocidade 1 (para misturar as frutas cristalizadas e as uvas-passas)

Peso das peças: 2.000 q ou no tamanho desejado **Descanso das peças:** 20 minutos, cobertas com plástico

Formato: retangular (forma de 60 x 40 cm) **Fermentação:** 120 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno: 180°C

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

Montagem: fatiar o panetone em 3 partes na horizontal (estilo torta) e aplicar 700 g do recheio entre as camadas. Nivelar bem a última camada e decorar

Rendimento: 2 tortones de 2.560 q cada



Cup Caketone IREKS GOLDEN PANETTONE CLÁSSICO

Ingredientes	0/0	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	1.000 g
IREKS GOLDEN PANETTONE CLÁSSICO	50	1.000 g
Total (base de cálculo)	100	2.000 g
Fermento fresco	6	120 g
Água (gelada)	45	900 ml
Total da massa		3.020 g
Recheio Creme trufado meio amargo	100	2.400 g
Cobertura Ganache meio amargo	100	360 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 velocidade 2

Peso das peças: 25 g ou no tamanho desejado

Descanso das peças: 10 minutos, cobertas com plástico

Formato: cupcake (forma de 25 g)

Fermentação: 60 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno: 180°C

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

Finalização: aplicar o recheio (em média 20 g), com uma manga de confeitar com bico fino. Finalizar

aplicando a cobertura (em média 3 g), com um bico pitanga fechada

Rendimento: 120 cupcaketones de 44 g cada



Cucatone

IREKS SUPERSOFT | IREKS PANETTONE C10 | IREKS LIFE

Ingredientes	0/0	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	1.000 g
IREKS SUPERSOFT	25	500 g
IREKS PANETTONE C10	25	500 g
Total (base de cálculo)	100	2.000 g
IREKS LIFE	0,3	6 g
Ovos	15	300 g
Açúcar refinado	5	100 g
Fermento fresco	6	120 g
Água (gelada)	40	800 ml
Total da massa		3.326 g
Recheio		
Doce de leite (pastoso)	100	1.650 g
Farofa		
Farinha de trigo especial	100	643 g
Açúcar refinado	89	572 g
Margarina (com 80% de lipídios)	67	430 g
Canela em pó	1,1	7 g
Total da farofa		1.652 g

Modo de preparo:

Farofa: misturar todos os ingredientes até obter uma farofa úmida, reservar **Tempo de batimento dos ingredientes secos:** 1 minuto na velocidade 1

Tempo de preparo da massa: 3 minutos na velocidade 1 e até obter o ponto de véu na velocidade 2

Peso das peças: 300 g ou no tamanho desejado **Descanso das peças:** 10 minutos, cobertas com plástico

Formato: cuca

Fermentação: 120 minutos ou até obter o ponto

Acabamento: injetar o doce de leite nas cucas e aplicar a farofa

Temperatura do forno: 170°C

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

Rendimento: 11 cucatones de 548 g cada



Caketone

IREKS GOLDEN CAKE NEUTRO | IREKS GRAN PANETTONE

Ingredientes	0/0	Medida
Massa		
IREKS GOLDEN CAKE NEUTRO	100	1.760 g
IREKS GRAN PANETTONE	13	240 g
Frutas cristalizadas	28	500 g
Uvas-passas	14	250 g
Nozes	14	250 g
Cereja (em calda)	11	200 g
Ovos	45	800 g
Óleo vegetal	28	500 g
Água (temperatura ambiente)	28	500 ml
Total da massa		5.000 g
Cobertura		
Fondant	100	900 g
Leite integral	11	100 ml
Total da cobertura		1.000 g

Modo de preparo:

Tempo de preparo da massa: 4 minutos na velocidade 1 e 1 minuto na velocidade 1 (para misturar as frutas cristalizadas, uvas-passas, nozes e as cerejas)

Peso das peças: 500 q ou no tamanho desejado

Temperatura: 180°C

Tempo de forneamento: 30 a 35 minutos sem vapor ou até obter o ponto **Cobertura:** aquecer os ingredientes até ficar fluido e verter sobre as peças

Dica: decorar conforme a foto

Rendimento: 10 caketones de 555 g cada



Pandoro

IREKS GOLDEN PANETTONE CLÁSSICO | IREKS LE PAIN BRIOCHE | IREKS TOP SUGAR

Ingredientes	0/0	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	25	1.250 g
IREKS LE PAIN BRIOCHE	50	2.500 g
IREKS GOLDEN PANETTONE CLÁSSICO	25	1.250 g
Total (base de cálculo)	100	5.000 g
Manteiga (sem sal)	20	1.000 g
Gema	10	500 g
Fermento fresco	7	350 g
Água (gelada)	27	1.350 ml
Total da massa		8.200 g
Cobertura		
IREKS TOP SUGAR (acúcar de confeiteiro)	100	150 a

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 velocidade 2

Peso das peças: 350 g ou no tamanho desejado **Descanso das peças:** 15 minutos, cobertas com plástico

Formato: pandoro

Fermentação: 120 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno: 180°C

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

Finalização: após esfriar, peneirar o IREKS TOP SUGAR

Rendimento: 23 pandoros de 325 g cada



Bressane

IREKS GRAN PANETTONE

Ingredientes	0/0	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	2.000 g
IREKS GRAN PANETTONE	50	2.000 g
Total (base de cálculo)	100	4.000 g
Fermento fresco	6	240 g
Água (gelada)	45	1.800 ml
Total da massa		6.040 g
Recheio		
Damasco (tiras)	100	1.200 g
Requeijão cremoso	60	720 g
Gotas de chocolate brancas	40	480 g
Total do recheio		2.400 g
Cobertura		
Açúcar de confeiteiro	132	818 g
Farinha de amêndoa	100	620 g
Claras de ovos	92	570 g
Fécula de mandioca	26	162 g
Total da cobertura		2.170 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, até obter o ponto de véu na velocidade 2 e mais 2 minutos na velocidade 1 (para misturar os ingredientes do recheio)

Peso das peças: 250 q ou no tamanho desejado **Descanso das peças:** 10 minutos, cobertas com plástico

Formato: forma redonda (18 cm de diâmetro) Fermentação: 90 minutos ou até obter o ponto

Cobertura: misturar todos os ingredientes manualmente até ficar homogêneo e aplicar 90 g sobre a massa, no final da fermentação. Finalizar peneirando o açúcar de confeiteiro

Temperatura do forno: 180°C

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

Rendimento: 33 bressanes de 299 g cada



Stollen

IREKS SUPERSOFT | IREKS IDEAL LIFE | IREKS TOP SUGAR

Ingredientes	0/0	Medida
Esponja		
Farinha de trigo especial	25	1.500 g
Fermento fresco	6,7	400 g
Leite integral	13,75	825 ml
Reforço		
Farinha de trigo especial	25	1.500 g
IREKS SUPERSOFT	50	3.000 g
IREKS IDEAL LIFE	0,2	12 g
Manteiga (amolecida)	25	1.500 g
Ovos	5,8	350 g
Aroma de amêndoas	0,5	30 g
Leite integral (gelado)	9,25	555 ml
Total da massa		9.672 g
Recheio		
Uvas-passas (brancas)	100	2.500 q
Frutas cristalizadas	48	1.200 g
Amêndoas sem casca (torradas e picadas)	32	800 g
Rum	16	400 ml
Total do recheio		4.900 g
		_
Cobertura		
IREKS TOP SUGAR (açúcar de confeiteiro)	50	280 g
Açúcar refinado	100	560 g
Manteiga (amolecida)	75	420 g
Total da cobertura	, ,	1.260 g
וטנטו עט נטטכונטוט		1.200 g



Modo de preparo:

Preparo do recheio: deixar as uvas-passas de molho no rum por 48 horas. Acrescentar as frutas cristalizadas e as amêndoas um pouco antes de adicionar o recheio na massa

Preparo da esponja: misturar todos os ingredientes até obter o ponto de véu e deixar descansar por 30 minutos, coberta com plástico

Tempo de preparo da massa (esponja + reforço): 4 minutos na velocidade 1 e até obter o ponto na velocidade 2

Descanso da massa: 30 minutos, dentro da masseira antes de adicionar o recheio

Recheio: misturar a massa e o recheio por 2 minutos na velocidade 1, até ficar bem distribuído

Peso das peças: 960 g ou no tamanho desejado

Descanso das peças: 10 minutos, cobertas com plástico **Formato:** Stollen (forma para Stollen) ou modelagem manual

Fermentação: 30 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno: 180°C

Tempo de forneamento: 50 minutos sem vapor ou até obter o ponto

Finalização: pincelar a manteiga derretida, polvilhar o açúcar refinado e peneirar o IREKS TOP SUGAR

Rendimento: 15 Stollen de 949 g cada

Mini Stollen IREKS SUPERSOFT | IREKS TOP SUGAR

Ingredientes	0/0	Medida
Esponja		
Farinha de trigo especial	25	1.500 g
Fermento fresco	6,7	400 g
Leite integral	13,75	825 m
Reforço		
Farinha de trigo especial	25	1.500 g
IREKS SUPERSOFT	50	3.000 g
Manteiga (amolecida)	25	1.500 g
Ovos	5,8	350 g
Aroma de amêndoas	0,5	30 g
Leite integral (gelado)	9,25	555 m
Total da massa		9.660 g
Recheio		
Uvas-passas (brancas)	100	2.150 g
Gotas de chocolate (congeladas)	69,8	1.500 g
Amêndoas laminadas	25,6	550 g
Rum	18,6	400 m
Total do recheio		4.600 g
Cobertura		
IREKS TOP SUGAR (açúcar de confeiteiro)	50	280 g
Açúcar refinado	100	560 g
Manteiga (amolecida)	75	420 g
Total da cobertura		1.260 g



Modo de preparo:

Preparo do recheio: deixar as uvas-passas de molho no rum por 48 horas. Acrescentar as amêndoas e as gotas de chocolate um pouco antes de adicionar o recheio na massa

Preparo da esponja: misturar todos os ingredientes até obter uma massa homogênea e deixar descansar por 30 minutos, coberta com plástico

Tempo de preparo da massa (esponja + reforço): 4 minutos na velocidade 1 e até obter o ponto na velocidade 2

Descanso da massa: 30 minutos, coberta com plástico

Recheio: misturar a massa e o recheio por 2 minutos na velocidade 1, até ficar bem distribuído

Peso das peças: 45 g ou no tamanho desejado

Descanso das peças: 10 minutos, cobertas com plástico

Formato: bola

Fermentação: 30 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno: 180°C

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

Finalização: pincelar a manteiga derretida, polvilhar o açúcar refinado e peneirar o IREKS TOP SUGAR

Rendimento: 338 mini Stollen de 40 g cada

Bombom Schoko Bites

IREKS GRAN PANETTONE

Ingredientes%MedidaMassaIREKS GRAN PANETTONE (pronto)1001.000 g

Cobertura

Chocolate ao leite fracionado (derretido) 100 800 g

Modo de preparo:

Montagem: cortar os panetones em cubos e banhar as peças no chocolate

Rendimento: 1.800 g de bombons

Dica: banhar os bombons em diversas cores e sabores de chocolate (ao leite, meio amargo, branco,

caramelo e ruby)



Mini Pão de Mel Trufado

IREKS GOLDEN PÃO DE MEL

Ingredientes	0/0	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	1.500 g
Cobertura Chocolate ao leite fracionado (derretido)	100	860 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: 90 g ou no tamanho desejado

Formato: mini panetone **Temperatura do forno:** 200°C

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

Montagem: fazer um furo central nas peças e rechear com o doce de leite com auxílio de uma

manga de confeitar

Cobertura: aplicar a cobertura e decorar com os recortes do pão de mel

Rendimento: 43 mini panetones de 136 g cada



Pão de Mel Alemão

IREKS GOLDEN PÃO DE MEL

Ingredientes	0/0	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 no 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

Dica: pode ser utilizado na decoração chocolate fondant ou glacê para bolachas

Rendimento: 19 mini pães de 139 g cada, com cobertura



Fruit Cake Pão de Mel

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		
Amêndoa (inteira)	100	360 g
Cerejas (cortadas ao meio)	100	360 g
Gotas de chocolate	100	360 g
Damasco (picado)	83	300 g
Nozes (quebradas)	83	300 g
Uvas-passas (brancas)	83	300 g
Total do recheio		1.980 g
Cobertura		
Chocolate branco fracionado (derretido)	100	900 g
Amêndoa (inteira)	13	120 g
Damasco (picado)	13	120 g
Nozes (quebradas)	11	100 g
Uvas-passas (brancas)	11	100 g
Cerejas (cortadas ao meio)	7	60 g
Total da cobertura		1.400 g

Modo de preparo:

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

tipo raquete)

Recheio: aplicar o recheio na massa e misturar durante 2 minutos na velocidade 1

Peso das peças: 980 g ou no tamanho desejado

Formato: bolo redondo (23 x 9 x 19 cm)

Temperatura do forno: 180°C

Tempo de forneamento: 50 minutos sem vapor ou até obter o ponto

Cobertura: aplicar o chocolate e decorar com o restante dos ingredientes da cobertura e finalizar

com riscos de chocolate ao leite (opcional) **Rendimento:** 6 fruit cakes de 1.134 g cada



Panettone Salgado

IREKS LE PAIN BRIOCHE

Ingredientes	0/0	Medida
Massa		
IREKS LE PAIN BRIOCHE	100	2.000 g
Ovos	10	200 g
Gema de ovos	10	200 g
Margarina (com 80% de lipídios)	10	200 g
Fermento fresco	6	120 g
Água (gelada)	30	600 ml
Total da massa		3.320 g
Recheio		
Calabresa (em cubos)	100	900 g
Provolone (em cubos)	72	650 g
Cebola roxa (em cubos)	39	350 g
Azeitonas (fatiadas)	28	250 g
Cheiro-verde	1,66	15 g
Orégano	0,33	3 g
Total do recheio		2.168 g
Cobertura		
Queijo parmesão (ralado)	100	350 g
Cheiro-verde	4,3	15 g
Total da cobertura		365 g

Modo de preparo:

Tempo de preparo da massa: 4 minutos na velocidade 1, até obter o ponto de véu na velocidade 2 e mais 2 minutos na velocidade 1 (para misturar os ingredientes do recheio)

e mais 2 minutos na verocidade i (para misturar os ingredientes do reche

Peso das peças: 480 g ou no tamanho desejado

Descanso das peças: 10 minutos, cobertas com plástico

Formato: panetone (forma de 500 g)

Fermentação: 90 minutos ou até obter o ponto

Cobertura: pincelar com ovos e polvilhar o queijo parmesão

Temperatura do forno: 180°C

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

Rendimento: 11 panetones de 432 g cada



Rabanada de Brioche

IREKS LE PAIN BRIOCHE

Ingredientes	0/0	Medida
Massa		
IREKS LE PAIN BRIOCHE	100	2.000 g
Ovos (gelados)	30	600 g
Margarina (com 80% de lipídios)	15	300 g
Fermento fresco	6	120 g
Água (gelada)	15	300 ml
Total da massa		3.320 g
Calda		
Leite condensado	76	1.193 g
Ovos	30	471 g
Leite integral	100	1.570 ml
Total da calda		3.234 g
Cobertura		
Açúcar refinado	100	2.100 g
Canela em pó	4	84 g
Total da cobertura		2.184 g

Modo de preparo:

Tempo de preparo da massa: 4 minutos na velocidade 1 e até obter o ponto de véu na velocidade 2

Peso das peças: 120 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

Temperatura do forno: 180°C

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

Calda: misturar todos os ingredientes, reservar **Cobertura:** misturar o açúcar e a canela, reservar

Preparo da rabanada: fatiar os pães, passar as fatias na calda, passar no açúcar e levar para o forno por 15 minutos a 180°C ou até obter o ponto

Rendimento: 108 rabanadas de 72 g cada







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