09.23 | BR

Delícias de Natal

Sabores e momentos inesquecíveis

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

IREKS

Receituário Natalino

p. 04
Panettone Lievito Madre

p. 12
Panetones Tradicionais

p. 24
Variações

p. 40
Nossa Linha de Panetones

Panettone Frutas

com IREKS PANETTONE LIEVITO MADRE C50

Ingredientes

Pré-fermento (esponja)	%	Medida
Farinha de trigo especial	30	3.000 g
Fermento fresco	0,5	50 g
Água (gelada)	18	1.800 ml
Total do pré-fermento		**4.850 g**

Massa		
Farinha de trigo especial	20	2.000 g
IREKS PANETTONE LIEVITO MADRE C50	50	5.000 g
Frutas cristalizadas	33	3.300 g
Uvas-passas	17	1.700 g
Fermento fresco	2	200 g
Água (gelada)	30,5	3.050 ml
Total da massa		**15.250 g**

Modo de preparo:

Tempo de preparo do pré-fermento:	3 minutos na velocidade 1 e até obter o ponto de véu na velocidade 2, descansar por 40 minutos, coberta com plástico
Tempo de preparo da massa + pré-fermento:	4 minutos na velocidade 1 ou até obter uma massa homogênea e 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 ou no tamanho desejado
Descanso das peças:	20 minutos, cobertas com plástico
Formato:	panetone (forma de 500 g)
Fermentação:	fermentar até a massa atingir a borda da forma ou até obter o tamanho desejado
Forno lastro:	fornear sem vapor a 180°C por 38 minutos ou até o centro do panetone atingir 94°C
Forno turbo:	fornear sem vapor a 160°C por 38 minutos ou até o centro do panetone atingir 94°C
Rendimento:	36 panetones de 500 g cada

Panettone Gotas de Chocolate

com IREKS PANETTONE LIEVITO MADRE C50

Ingredientes

Pré-fermento (esponja)	%	Medida
Farinha de trigo especial	30	3.000 g
Fermento fresco	0,5	50 g
Água (gelada)	18	1.800 ml
Total do pré-fermento		**4.850 g**

Massa		
Farinha de trigo especial	20	2.000 g
IREKS PANETTONE LIEVITO MADRE C50	50	5.000 g
Gotas de chocolate (congeladas)	40	4.000 g
Fermento fresco	2	200 g
Água (gelada)	30,5	3.050 ml
Total da massa		**14.250 g**

Modo de preparo:

Tempo de preparo do pré-fermento:	3 minutos na velocidade 1 e até obter o ponto de véu na velocidade 2, descansar por 40 minutos, coberta com plástico
Tempo de preparo da massa + pré-fermento:	4 minutos na velocidade 1 ou até obter uma massa homogênea e 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:	fermentar até a massa atingir a borda da forma ou até obter o tamanho desejado
Forno lastro:	fornear sem vapor a 180°C por 30 minutos ou até o centro do panetone atingir 94°C
Forno turbo:	fornear sem vapor a 160°C por 30 minutos ou até o centro do panetone atingir 94°C
Rendimento:	38 panetones de 455 g cada

Mini Stollen

com IREKS PANETTONE LIEVITO MADRE C50

Ingredientes

Massa	%	Medida
Farinha de trigo especial	50	5.000 g
IREKS PANETTONE LIEVITO MADRE C50	50	5.000 g
Manteiga (amolecida)	5	500 g
Fermento fresco	4	400 g
Água (gelada)	38	3.800 ml
Total da massa		**14.700 g**

Recheio

Uvas-passas (brancas)	100	1.600 g
Amêndoas (laminadas)	87,5	1.400 g
Cranberry (seco)	62,5	1.000 g
Damasco (seco)	62,5	1.000 g
Total do recheio		**5.000 g**

Cobertura

Açúcar refinado	100	560 g
Manteiga (amolecida)	75	420 g
Açúcar de confeiteiro	50	280 g
Total da cobertura		**1.260 g**

Modo de preparo:

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

Descanso da massa: 30 minutos, coberta com plástico

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

Peso das peças: dividir a massa em peças de 80 g, com auxílio de uma divisora

Descanso das peças: 15 minutos, cobertas com plástico

Formato: redondo

Fermentação: 90 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 refi nado e peneirar o açúcar de confeiteiro

Rendimento: 246 mini stollen de 79 g cada

Trança de Damasco e Amêndoas

com IREKS PANETTONE LIEVITO MADRE C50

Ingredientes

Massa	**%**	**Medida**
Farinha de trigo especial	50	5.000 g
IREKS PANETTONE LIEVITO MADRE C50	50	5.000 g
Manteiga (amolecida)	5	500 g
Fermento fresco	4	400 g
Água (gelada)	30	3.000 ml
Total da massa		**13.900 g**

Recheio		
Damasco (seco)	100	1.000 g
Cobertura		
Amêndoas (laminadas)	100	340 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 o damasco)
Peso das peças:	145 g ou no tamanho desejado
Descanso das peças:	15 minutos, cobertas com plástico
Formato:	trança de três peças cada
Fermentação:	60 minutos ou até obter o ponto
Acabamento:	pincelar com ovos inteiros no meio da fermentação e acrescentar as amêndoas laminadas sobre as peças
Temperatura do forno:	180°C
Tempo de forneamento:	28 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Rendimento:	34 tranças de 400 g cada

Panettone Frutas

com IREKS PANETTONE SOFT

Ingredientes

Pré-fermento (esponja)	
Farinha de trigo especial	1.375 g
Fermento fresco	300 g
Água (gelada)	825 ml
Total do pré-fermento	**2.500 g**

Massa	
IREKS PANETTONE SOFT	5.000 g
Frutas cristalizadas	1.800 g
Uvas-passas	900 g
Água (gelada)	2.050 ml
Total da massa	**9.750 g**

Modo de preparo:

Tempo de preparo do pré-fermento:	3 minutos na velocidade 1 e até obter o ponto de véu na velocidade 2, descansar por 40 minutos, coberta com plástico, ou até dobrar de tamanho
Tempo de preparo da massa + pré-fermento:	4 minutos na velocidade 1 ou até obter uma massa homogênea e 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 ou no tamanho desejado
Descanso das peças:	10 minutos, cobertas com plástico
Formato:	panetone (forma de 500 g)
Fermentação:	fermentar até a massa atingir a borda da forma ou até obter o tamanho desejado
Forno lastro:	fornear sem vapor a 180°C por 30 minutos ou até o centro do panetone atingir 94°C
Forno turbo:	fornear sem vapor a 160°C por 30 minutos ou até o centro do panetone atingir 94°C
Rendimento:	22 panetones de 500 g cada

Panettone Gotas de Chocolate

com IREKS PANETTONE SOFT

Ingredientes

Pré-fermento (esponja)	
Farinha de trigo especial	1.375 g
Fermento fresco	300 g
Água (gelada)	825 ml
Total do pré-fermento	**2.500 g**

Massa	
IREKS PANETTONE SOFT	5.000 g
Gotas de chocolate (congeladas)	1.800 g
Água (gelada)	2.050 ml
Total da massa	**8.850 g**

Modo de preparo:

Tempo de preparo do pré-fermento:	3 minutos na velocidade 1 e até obter o ponto de véu na velocidade 2, descansar por 40 minutos, coberta com plástico, ou até dobrar de tamanho
Tempo de preparo da massa + pré-fermento:	4 minutos na velocidade 1 ou até obter uma massa homogênea e 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 ou no tamanho desejado
Descanso das peças:	10 minutos, cobertas com plástico
Formato:	panetone (forma de 500 g)
Fermentação:	fermentar até a massa atingir a borda da forma ou até obter o tamanho desejado
Forno lastro:	fornear sem vapor a 180°C por 30 minutos ou até o centro do panetone atingir 94°C
Forno turbo:	fornear sem vapor a 160°C por 30 minutos ou até o centro do panetone atingir 94°C
Rendimento:	21 panetones de 491 g cada

Panettone Frutas

com IREKS GRAN PANETTONE S C50

Ingredientes

Pré-fermento (esponja)	**%**	**Medida**
Farinha de trigo especial	25	2.500 g
Fermento fresco	5	500 g
Água (gelada)	15	1.500 ml
Total do pré-fermento		**4.500 g**

Massa		
Farinha de trigo especial	25	2.500 g
IREKS GRAN PANETTONE S C50	50	5.000 g
Frutas cristalizadas	33	3.300 g
Uvas-passas	17	1.700 g
Água (gelada)	30	3.000 ml
Total da massa		**15.500 g**

Modo de preparo:

Tempo de preparo do pré-fermento:	3 minutos na velocidade 1 e até obter o ponto de véu na velocidade 2, descansar por 40 minutos, coberta com plástico
Tempo de preparo da massa + pré-fermento:	4 minutos na velocidade 1 ou até obter uma massa homogênea e 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 e 110 g para mini panetone ou no tamanho desejado
Descanso das peças:	20 minutos, cobertas com plástico
Formato:	panetone (forma de 500 g) e 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 e 20 minutos para mini panetone ou até obter o ponto
Rendimento:	36 panetones de 500 g cada e 181 mini panetones de 100 g cada

Panettone Gotas de Chocolate

com IREKS GRAN PANETTONE S C50

Ingredientes

Pré-fermento (esponja)	**%**	**Medida**
Farinha de trigo especial	25	2.500 g
Fermento fresco	5	500 g
Água (gelada)	15	1.500 ml
Total do pré-fermento		**4.500 g**

Massa		
Farinha de trigo especial	25	2.500 g
IREKS GRAN PANETTONE S C50	50	5.000 g
Gotas de chocolate (congeladas)	40	4.000 g
Água (gelada)	30	3.000 ml
Total da massa		**14.500 g**

Modo de preparo:

Tempo de preparo do pré-fermento:	3 minutos na velocidade 1 e até obter o ponto de véu na velocidade 2, descansar por 40 minutos, coberta com plástico
Tempo de preparo da massa + pré-fermento:	4 minutos na velocidade 1 ou atté obter uma massa homogênea e 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 e 100 g para mini panetone ou no tamanho desejado
Descanso das peças:	10 minutos, cobertas com plástico
Formato:	panetone (forma de 500 g) e 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 e 20 minutos para mini panetone ou até obter o ponto
Rendimento:	38 panetones de 455 g cada e 190 mini panetones de 91 g cada

Panettone Frutas

com IREKS GOLDEN PANETTONE S C50

Ingredientes

Pré-fermento (esponja)	%	Medida
Farinha de trigo especial	25	2.500 g
Fermento fresco	5	500 g
Água (gelada)	15	1.500 ml
Total do pré-fermento		**4.500 g**

Massa

Farinha de trigo especial	25	2.500 g
IREKS GOLDEN PANETTONE S C50	50	5.000 g
Frutas cristalizadas	33	3.300 g
Uvas-passas	17	1.700 g
Água (gelada)	30	3.000 ml
Total da massa		**15.500 g**

Modo de preparo:

Tempo de preparo do pré-fermento:	3 minutos na velocidade 1 e até obter o ponto de véu na velocidade 2, descansar por 40 minutos, coberta com plástico
Tempo de preparo da massa + pré-fermento:	4 minutos na velocidade 1 ou até obter uma massa homogênea e 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 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 a 40 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Rendimento:	36 panetones de 500 g cada

Panettone Gotas de Chocolate

com IREKS GOLDEN PANETTONE S C50

Ingredientes

Pré-fermento (esponja)	%	Medida
Farinha de trigo especial	25	2.500 g
Fermento fresco	5	500 g
Água (gelada)	15	1.500 ml
Total do pré-fermento		**4.500 g**

Massa		
Farinha de trigo especial	25	2.500 g
IREKS GOLDEN PANETTONE S C50	50	5.000 g
Gotas de chocolate (congeladas)	40	4.000 g
Água (gelada)	30	3.000 ml
Total da massa		**14.500 g**

Modo de preparo:

Tempo de preparo do pré-fermento:	3 minutos na velocidade 1 e até obter o ponto de véu na velocidade 2, descansar por 40 minutos, coberta com plástico
Tempo de preparo da massa + pré-fermento:	4 minutos na velocidade 1 ou até obter uma massa homogênea e 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 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
Rendimento:	35 panetones de 491 g cada

Panettone Schoko Brioche

com IREKS SCHOKO BRIOCHE

Ingredientes

Massa	%	Medida
IREKS SCHOKO BRIOCHE	100	2.000 g
Gotas de chocolate (congeladas)	30	600 g
Ovos (gelados)	10	200 g
Gemas	10	200 g
Margarina (com 80% de lipídios)	12,5	250 g
Fermento fresco	5,4	108 g
Água (gelada)	30	600 ml
Total da massa		**3.958 g**

Ganache		
Chocolate branco (derretido)	100	2.445 g
Polpa de maracujá (batida)	32,5	794 g
Creme de leite	20	489 g
Gelatina (hidratada)	5	122 g
Total do ganache		**3.850 g**

Cobertura		
Chocolate ao leite fracionado (derretido)	100	1.120 g

Modo de preparo:

Ganache: misturar o creme de leite e a polpa de maracujá ao chocolate e bater no liquidificador junto com a gelatina por 1 minuto na velocidade 3, reservar

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: 270 g ou no tamanho desejado

Descanso das peças: 20 minutos, cobertas com plástico

Formato: panetone (forma de 400 g)

Fermentação: 90 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno: 170°C

Tempo de forneamento: 25 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, cortá-lo ao meio, reservar. Adicionar uma camada do ganache, sobrepor uma camada do miolo e repetir o processo, finalizar com outra camada e adicionar o topo. Banhar com chocolate

Rendimento: 14 panetones de 598 g cada

Panettone Salgado de Bacalhau

com IREKS LE PAIN BRIOCHE

Ingredientes

Massa	**%**	**Medida**
IREKS LE PAIN BRIOCHE	100	2.000 g
Ovos (gelados)	10	200 g
Gemas	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		
Bacalhau (dessalgado / temperado a gosto)	100	1.200 g
Queijo minas (em cubos)	33,34	400 g
Total do recheio		**1.600 g**

Cobertura		
Queijo parmesão (ralado)	100	240 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)
Peso das peças:	400 g ou no tamanho desejado
Descanso das peças:	10 minutos, cobertas com plástico
Formato:	panetone (forma de 400 g)
Fermentação:	90 minutos ou até obter o ponto
Cobertura:	polvilhar o queijo parmesão
Temperatura do forno:	180°C
Tempo de forneamento:	25 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Rendimento:	12 panetones de 394 g cada

Guirlanda de Brownie
com IREKS BROWNIE

Ingredientes

Massa	**%**	**Medida**
IREKS BROWNIE	100	2.000 g
Óleo vegetal	20	400 g
Água (temperatura ambiente)	30	600 ml
Total da massa		**3.000 g**

Ganache		
Chocolate meio amargo	100	200 g
Creme de leite	100	200 g
Total do ganache		**400 g**

Finalização		
Avelã	100	360 g

Coroa de chocolate		
Cobertura ao leite	100	160 g

Modo de preparo:

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

Formato: guirlanda (forma com aro 20 cm de diâmetro)

Temperatura do forno: 180°C

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

Montagem: cortar o centro da massa com auxílio de um aro de 10 cm de diâmetro

Coroa de chocolate: derreter o chocolate, verter sobre um tapete de silicone, espalhar até obter uma camada fina, após a cristalização do chocolate cortar com auxílio de um cortador de 20 cm de diâmetro e cortar o centro com um cortador de 10 cm

Finalização: cobrir as peças com o ganache e decorar com avelã

Acabamento: sobrepor a coroa de chocolate sobre o brownie e derreter com um maçarico

Rendimento: 4 guirlandas de 927 g cada

Cheesecake de Frutas Vermelhas

com IREKS CREME QUICHE GOURMET | IREKS GOLDEN CREME

Ingredientes

Massa	**%**	**Medida**
Farinha de trigo especial	100	1.000 g
Margarina (com 80% de lipídios)	32,5	325 g
Gordura hidrogenada	32,5	325 g
Ovos	10	100 g
Açúcar	50	500 g
Total da massa		**2.250 g**

Creme		
IREKS CREME QUICHE GOURMET	100	484 g
IREKS GOLDEN CREME	37	180 g
Cream cheese	250	1.209 g
Leite condensado	125	605 g
Água	374	1.814 ml
Limão	33	163 ml
Total do creme		**4.455 g**

Cobertura		
Geleia de frutas vermelhas (pronta)	100	2.015 g

Modo de preparo:

Tempo de preparo do creme:	bater no liquidificador por 1 minuto na velocidade 3
Tempo de preparo da massa:	3 minutos na velocidade 1 ou até formar uma massa lisa e homogênea
Descanso da massa:	60 minutos sob refrigeração
Peso das peças:	forrar as formas com 170 g de massa
Finalização:	aplicar o creme sobre a massa até ficar totalmente coberto
Temperatura do forno:	200°C
Tempo de forneamento:	25 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Cobertura:	adicionar a cobertura sobre o cheesecake
Dica:	servir gelado
Rendimento:	13 cheesecakes de 610 g cada

Árvore de Macarons

com IREKS MON MACARON

Ingredientes

Massa	**%**	**Medida**
IREKS MON MACARON	100	1.000 g
Água morna (aprox. 35°C)	20	200 ml
Total da massa		**1.200 g**

Recheio		
Leite condensado	100	561 g
Creme de leite	37,5	210 g
Pasta de pistache	5,2	29 g
Total do recheio		**800 g**

Modo de preparo:

Tempo de preparo da massa: 1 minuto na velocidade 1 e 4 minutos na velocidade 3 (com batedor tipo leque)

Formato: pingar com auxílio de uma manga de confeitar e bico perlê (liso) em formato de cacho de uva sobre uma assadeira forrada com folha antiaderente

Descanso da massa: 10 minutos antes de fornear

Tempo de forneamento: aquecer a 130°C após fornear os macarons por 8 minutos com o forno desligado, ligar e fornear com o respiro do forno aberto a 120ºC por 25 minutos ou até obter o ponto

Recheio: cozinhar o creme de leite e o leite condensado em fogo médio, mexendo sempre até soltar da panela, adicionar a pasta de pistache e misturar

Rendimento: 40 macarons de 47 g

Biscoitos Natalinos

com IREKS GOLDEN CAKE NEUTRO

Ingredientes

Massa	%	Medida
Farinha de trigo especial	75	300 g
IREKS GOLDEN CAKE NEUTRO	100	400 g
Farinha de amêndoa	35	140 g
Manteiga (amolecida)	50	200 g
Leite integral (temperatura ambiente)	25	100 ml
Suco de limão	15	60 ml
Total da massa		**1.200 g**

Modo de preparo:

Tempo de preparo da massa: misturar manualmente até obter uma massa homogênea

Descanso da massa: 30 minutos, coberta com plástico sob refrigeração

Modelagem: abrir a massa com espessura de 5 mm e cortar com auxílio de um cortador de biscoito

Peso das peças: 20 g ou no tamanho desejado

Descanso das peças: 15 minutos, sob refrigeração

Temperatura do forno: 170°C

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

Dica: decorar com fondant (pasta americana) e raspas de limão, conforme a foto

Rendimento: 60 biscoitos de 18 g cada

Rabanada Salgada
com IREKS BAGUETTE CLÁSSICA C50

Ingredientes

Massa	**%**	**Medida**
Farinha de trigo especial	50	1.000 g
IREKS BAGUETTE CLÁSSICA C50	50	1.000 g
Total (base de cálculo)	100	2.000 g
Fermento fresco	3	60 g
Água (gelada)	60	1.200 ml
Total da massa		**3.260 g**

Calda		
Ovos	100	2.313 g
Queijão parmesão (ralado fino)	10	231 g
Cheiro-verde	7,5	173 g
Açafrão	1,01	24 g
Pimenta do reino	0,5	12 g
Leite integral	130	3.007 ml
Sal (a gosto)		
Total da calda		**5.760 g**

Cobertura		
Queijo parmesão (ralado fino)	100	192 g
Óregano (a gosto)		

Modo de preparo:

Tempo de preparo 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:	400 g ou no tamanho desejado
Descanso das peças:	15 minutos, cobertas com plástico
Formato:	baguete
Fermentação:	15 minutos ou até obter o ponto
Temperatura do forno:	200°C
Tempo de forneamento:	25 minutos com vapor ou até obter o ponto
Calda:	misturar todos os ingredientes, reservar
Preparo da rabanada:	fatiar as baguetes, passar as fatias na calda, deixar escorrer sobre uma grade, fritar com manteiga e passar na cobertura
Rendimento:	96 rabanadas de 77 g cada

Rosca Natalina

com IREKS SCHOKO BRIOCHE | IREKS GOLDEN CREME

Ingredientes

Massa	**%**	**Medida**
IREKS SCHOKO 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**

Creme		
IREKS GOLDEN CREME	100	500 g
Chocolate meio amargo (derretido)	80	400 g
Água	250	1.250 ml
Total do creme		**2.150 g**

Recheio		
Cerejas	100	440 g
Damascos	50	220 g
Nozes	50	220 g
Total do recheio		**880 g**

Modo de preparo:

Creme:	bater o produto IREKS e a água por 6 minutos na velocidade 3 (com batedor tipo globo), adicionar o chocolate e bater por mais 2 minutos
Tempo de preparo da massa:	4 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:	abrir a massa, passar o creme, adicionar o recheio, enrolar, cortar ao meio, trançar e adicionar em uma forma redonda com furo
Fermentação:	90 minutos ou até obter o ponto
Temperatura do forno:	170°C
Tempo de forneamento:	30 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Dica:	decorar conforme a foto
Rendimento:	11 roscas de 502 g cada

Panetones

Misturas prontas e concentradas para panetones. Uma infinidade de soluções para garantir a qualidade deste símbolo natalino indispensável para os consumidores brasileiros!

1000711
IREKS PANETTONE LIEVITO MADRE C50

Solução para panetone artesanal
- Com massa madre de origem italiana
- Coloração acentuada
- Macio e úmido
- Excelente estrutura de fibras
- Contém gemas na composição
- Processo original feito com esponja

LANÇAMENTO

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

1000695
IREKS PANETTONE SOFT

Mistura para preparo de panetone
- Coloração amarelo + intenso
- Aroma cítrico. Macio e úmido
- Contém gemas e massa madre na composição
- Processo original feito com esponja

LANÇAMENTO

72,5 % | 6 Meses | 20 kg (4 x 5 kg)

1000160
IREKS GRAN PANETTONE S C50

Mistura para preparo de panetone
- Coloração amarelo + intenso
- Aroma cítrico. Muito mais macio e úmido
- Contém gemas e massa madre na composição

50 % | 6 Meses | 20 kg (4 x 5 kg)

1000650
IREKS GRAN PANETTONE C100

Mistura pronta para preparo de panetone
- Coloração amarelo + intenso
- Aroma suave. Muito mais macio e úmido
- Contém gemas e massa madre na composição

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

1000273
IREKS GRAN PANETTONE S C12

Mistura para preparo de panetone
- Coloração amarelo + intenso
- Aroma suave. Muito mais macio e úmido
- Contém gemas e massa madre na composição

12 % | 6 Meses | 10 kg

1000203
IREKS PANETTONE SG C10

Mistura para preparo de panetone
- Coloração amarelo + claro
- Aroma cítrico. Muito mais macio e úmido
- Sem adição de gemas e com massa madre na composição

10 % | 6 Meses | 10 kg

1000045
IREKS GOLDEN PANETTONE CLÁSSICO C50

Mistura para preparo de panetone
- Coloração amarelo + claro
- Aroma suave. Macio e úmido
- Contém gemas e massa madre na composição

50 % | 6 Meses | 20 kg (4 x 5 kg)

1000044
IREKS GOLDEN PANETTONE S C50

Mistura para preparo de panetone
- Coloração amarelo + intenso
- Aroma cítrico. Macio e úmido
- Contém gemas e massa madre na composição

50 % | 6 Meses | 20 kg (4 x 5 kg)

1000080
IREKS PANETTONE C10

Mistura para preparo de panetone
- Coloração amarelo + claro
- Aroma suave. Macio e úmido
- Contém gemas e massa madre na composição

10 % | 6 Meses | 10 kg

1000653
IREKS PANETTONE C10 + LIFE

Mistura para preparo de panetone
- Coloração amarelo + claro
- Aroma suave. Macio e úmido
- Contém gemas e massa madre na composição
- Maior *shelf life*

10 % | 6 Meses | 6,8 kg (2 x 3,4 kg)