



LE PAIN
BRIOCHE
O AUTÊNTICO
BRIOCHE
francês!



MISTURA PRONTA PARA BRIOCHE

1

LANÇAMENTO
Schoko Brioche

textura inigualável

Um delicioso pãozinho que remonta a 1404 e desde então tem feito as nossas papilas gustativas formigarem. Seu sabor é o equilíbrio perfeito entre salgado e doce e sua textura rica e macia faz você querer mais a cada mordida.

De origem francesa, seu nome vem do antigo verbo francês ‚brier‘ que significa “trabalhar a massa”. Sua natureza indulgente é marcada pela adição de manteiga e ovos à massa.

O IREKS LE PAIN BRIOCHE é conhecido como autêntico brioche francês, pois possui o delicioso sabor amanteigado e textura inigualável.

Esse pãozinho é tão completo que já vem com manteiga! Pode ser apresentado em diversos formatos e também em variados sabores.

Em nossa linha de brioques, contamos também com o IREKS GRANO BRIOCHE, que possui farinha integral na composição.

E agora, na versão chocolate, apresentamos o IREKS SCHOKO BRIOCHE. A textura, maciez e aroma continuam inigualáveis, mas o sabor de chocolate vai te surpreender!



www.ireks.com.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

 IREKS

LANÇAMENTO

O AUTÊNTICO
BRIOCHE
francês
COM TOQUE DE
CHOCOLATE

IREKS
Schoko

BRIOCHE

MISTURA PRONTA PARA BRIOCHE CHOCOLATE

Com toque
de chocolate



IREKS
Le Pain

BRIOCHE

MISTURA PRONTA PARA BRIOCHE

Delicioso
sabor
amanteigado



Fonte de
fibras



Schoko Brioche

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS SCHOKO BRIOCHE	100	2.000 g
Gotas de chocolate (congeladas)	30	600 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		3.920 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 as gotas de chocolate)

Peso das peças: 140 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: 170°C

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

Dica: pincelar com ovos no meio da fermentação

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

Pão Brioche

Ingredientes	%	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

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

Dica: pincelar com ovos no meio da fermentação

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

Grano Brioche

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS GRANO 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)	20	400 ml
Total da massa		3.420 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: trança

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

Dica: pincelar com ovos no meio da fermentação

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