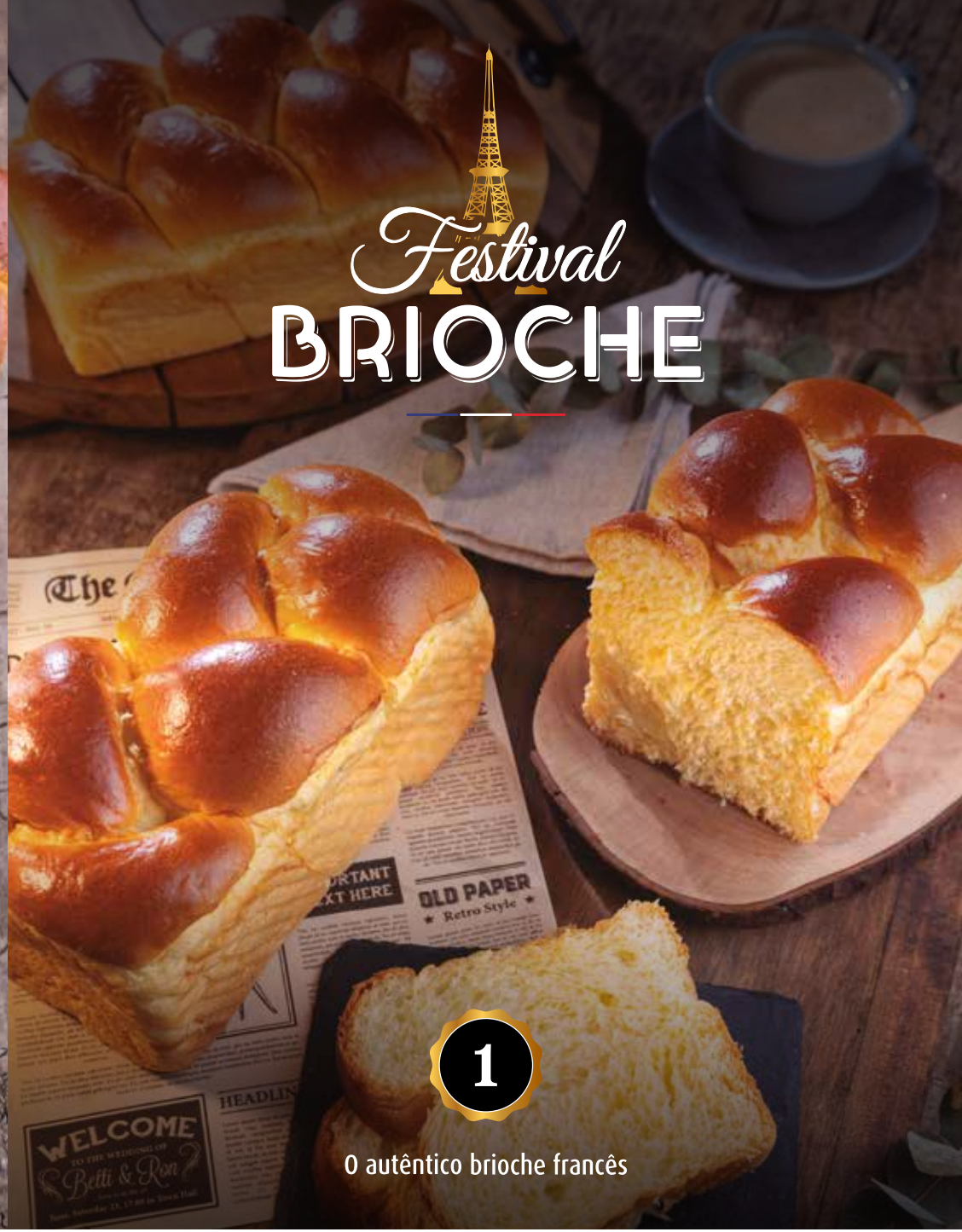
www.ireks.com.br

01.24 | BR



Festival BRIOCHE

1

O autêntico brioche francês

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

PÃO BRIOCHE
com IREKS LE PAIN BRIOCHE

Delicioso sabor amanteigado

IREKS Le Pain BRIOCHE
MISTURA PRONTA PARA 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
Total da massa crua:	3.320 g
Total da massa assada:	2.988 g
Rendimento:	9 pães de aprox. 332 g cada

PÃO SCHOKO BRIOCHE

com IREKS SCHOKO BRIOCHE

Com toque de chocolate

IREKS Schoko BRIOCHE

MISTURA PRONTA PARA BRIOCHE CHOCOLATE

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
Total da massa crua:	3.920 g
Total da massa assada:	3.528 g
Rendimento:	9 pães de aprox. 392 g cada

PÃO GRANO BRIOCHE

com IREKS GRANO BRIOCHE

Fonte de fibras

IREKS Grano BRIOCHE

MISTURA PRONTA PARA BRIOCHE COM FARINHA INTEGRAL

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS GRANO BRIOCHE	100	2.000 g
Ovos (geladas)	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
Total da massa crua:	3.420 g
Total da massa assada:	3.078 g
Rendimento:	9 pães de aprox. 342 g cada

BRIOCHE FOLHADO
com IREKS LE PAIN BRIOCHE

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS LE PAIN BRIOCHE	100	2.000 g
Ovos (gelados)	30	600 g
Margarina folhada	30	600 g
Margarina (com 80% de lipídios)	10	200 g
Fermento fresco	6	120 g
Água (gelada)	15	300 ml
Total da massa		**3.820 g**

Modo de preparo:

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

Montagem: abrir a massa (1ª vez) até obter uma espessura de 1 cm em mesa polvilhada com farinha, cobrir 2/3 da massa com margarina folhada, dobrar a massa de modo que toda margarina fique envolvida na massa, a parte sem margarina sobre a parte com margarina e sobre elas a terceira parte com margarina, abrir a massa (2ª vez) novamente a uma espessura de 1 cm. Dobrar a massa em 3 camadas sobrepostas, abrir a massa (3ª vez) novamente a uma espessura de 1 cm. Novamente dobrar a massa em 3 camadas sobrepostas

Peso das peças sugerido: 400 g ou no tamanho desejado

Descanso das peças: 10 minutos, cobertas com plástico

Formato: em uma forma retangular média modelar a massa em formato ondulado

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: cobertura salgada ou doce

Total da massa crua: 3.820 g

Total da massa assada: 2.979 g

Rendimento: 9 pães de aprox. 331 g cada

BRIOCHE DUO

com IREKS LE PAIN BRIOCHE | IREKS SCHOKO 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**

Massa		
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**

Modo de preparo:

Tempo de preparo das massas:	4 minutos na velocidade 1 e até obter o ponto de véu na velocidade 2
Peso das peças sugerido:	180 g ou no tamanho desejado
Descanso das peças:	10 minutos, cobertas com plástico
Formato:	abrir duas peças iguais e enrolar sobrepostas
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
Total da massa crua:	6.640 g
Total da massa assada:	5.976 g
Rendimento:	18 pães de 332 g cada

GRANO BRIOCHE COM CHOCOLATE E AMÊNDOAS

com **IREKS GRANO BRIOCHE**

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS GRANO BRIOCHE	100	2.000 g
Ovos (geladas)	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**
Recheio		
Chocolate meio amargo (70%)	100	500 g
Margarina (com 80% de lipídios)	40	200 g
Açúcar	20	100 g
Canela em pó	6	30 g
Total do recheio		**830 g**
Cobertura		
Amêndoas em lascas	100	200 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: 320 g ou no tamanho desejado

Descanso das peças: 10 minutos, cobertas com plástico

Modo de preparo do recheio: derreter o chocolate com a margarina, misturar o restante dos ingredientes, reservar

Formato: abrir a massa em formato retangular, passar o creme de chocolate, fechar fazendo um rolo, cortá-lo ao meio e trançar, colocar em formas retangulares, pincelar ovos e salpicar as lascas de amêndoas por cima

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

Total da massa crua: 4.450 g

Total da massa assada: 4.050 g

Rendimento: 10 pães de aprox. 405 g cada (com recheio)

BRIOCHE COM LINGUIÇA E PESTO

com **IREKS LE PAIN 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**
Recheio		
Linguiça fresca defumada	100	1.000 g
Azeite de oliva	50	500 g
Queijo parmesão	10	100 g
Folha de manjericão	8	80 g
Nozes	5	50 g
Alho	0,5	5 g
Total do recheio		**1.735 g**

Modo de preparo:

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

Modo de preparo do recheio: cortar a linguiça em pedaços pequenos, reservar e bater o restante dos ingredientes no liquidificador até obter o ponto do molho pesto

Peso das peças: 250 g ou no tamanho desejado

Descanso das peças: 10 minutos, cobertas com plástico

Formato: abrir a massa em formato retangular, passar o molho pesto, rechear com a linguiça, fechar fazendo um rolo, cortá-lo ao meio e trançar, colocar em formas redondas

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

Total da massa crua: 5.055 g

Total da massa assada: 4.600 g

Rendimento: 13 unidades de aprox. 353 g cada (com recheio)

BRIOCHE ROLL

com IREKS LE PAIN BRIOCHE | IREKS BROWNIE

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS LE PAIN BRIOCHE	100	2.000 g
OVOS	30	600 g
Margarina 80% de lipídios	15	300 g
Fermento biológico fresco	6	120 g
Água (gelada)	15	300 g
Total da massa		**3.320 g**
Recheio		
IREKS BROWNIE (massa pronta)	100	1.800 g
Leite condensado	60	1.080 g
Total do recheio		**2.880 g**

Modo de preparo:

Modo de preparo do recheio: misturar os ingredientes até formar uma pasta

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

Montagem: abrir a massa até obter uma espessura de 1 cm em mesa polvilhada com farinha, e aplicar o recheio em toda a extensão da massa, com auxílio de uma espátula de confeitar. Enrolar no formato de rocambole e cortar as peças com aprox. 2 cm cada

Formato: cortar no formato do *cinnamon roll*

Fermentação: 90 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno: 180°C

Tempo de forneamento: 20 minutos ou até obter o ponto

Dica: pincelar as peças com ovos na metade da fermentação

Finalização polvilhar as peças com açúcar de confeiteiro

Total da massa crua: 6.200 g

Total da massa assada: 5.865 g

Rendimento: 60 unidades de aprox. 97 g cada

NINHO DE ABELHA COM GOTAS DE CHOCOLATE

com **IREKS LE PAIN BRIOCHE | IREKS GOLDEN CREME**

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**
Creme		
IREKS GOLDEN CREME	100	300 g
Água (gelada)	250	750 ml
Total do creme		**1.050 g**
Recheio		
Gotas de chocolate (forneável)	100	600 g
Cobertura		
Creme de leite fresco (nata)	100	1.000 g
Açúcar	20	200 g
Total da cobertura		**1.200 g**

Modo de preparo:

Tempo de preparo do creme: 6 minutos na velocidade 3 (com batedor tipo globo), reservar

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

Peso das peças sugerido: 300 g ou no tamanho desejado

Descanso das peças: 10 minutos, cobertas com plástico

Modelagem: abrir a massa, aplicar o recheio e as gotas de chocolate, enrolar em formato rocambole, cortar a massa em peças de 5 cm de espessura e acondicionar as peças em formas redondas

Fermentação: 60 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno: 175°C

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

Cobertura: misturar o creme de leite com o açúcar e aplicar com auxílio de uma colher, levar ao forno por mais 5 minutos ou até obter o ponto

Total da massa crua: 6.170 g

Total da massa assada: 5.738 g

Rendimento: 11 unidades de aprox. 521 g cada

BRIOCHE COM CREME E MIRTILOS

com **IREKS LE PAIN BRIOCHE | IREKS CREME CCT**

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**
Recheio		
IREKS CREME CCT	100	800 g
Leite integral	250	2.000 g
Mirtilos	30	240 g
Total do recheio		**3.040 g**

Modo de preparo:

Tempo de preparo do recheio:	ferver o leite, após a fervura baixar o fogo e adicionar o produto IREKS, cozinhar mexendo sempre (com batedor fuê), até obter o ponto, reservar
Tempo de preparo da massa:	4 minutos na velocidade 1 e até obter o ponto de véu na velocidade 2
Peso das peças:	40 g ou no tamanho desejado
Descanso das peças:	10 minutos, cobertas com plástico
Formato:	forrar as formas de tortas pequenas com a massa
Fermentação:	90 minutos ou até obter o ponto
Finalização:	rechear com o creme frio e aplicar mirtilos congelados
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
Sugestão:	polvilhar açúcar de confeiteiro
Total da massa crua:	6.360 g
Total da massa assada:	5.787 g
Rendimento:	83 unidades de aprox. 70 g cada

BRIOCHE COM CREME DE AVELÃ

com IREKS LE PAIN 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**
Recheio		
Creme de avelã	100	2.640 g
Cobertura		
Açúcar	100	500 g
Margarina	60	300 g
Canela	10	50 g
Total da cobertura		**850 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:	50 g ou no tamanho desejado
Descanso das peças:	10 minutos, cobertas com plástico
Formato:	fazer tiras e enrolar em um tubo de alumínio
Fermentação:	90 minutos ou até obter o ponto
Preparo cobertura:	derreter a margarina e pincelar nos pães, passar no açúcar com canela e assar
Temperatura do forno:	180°C
Tempo de forneamento:	25 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Finalização:	ainda quente passar novamente no açúcar com canela e rechear com o creme de avelã
Dica:	usar frutas e castanhas como diferencial na finalização
Total da massa crua:	6.810 g
Total da massa assada:	6.470 g
Rendimento:	66 unidades de aprox. 98 g cada (com recheio)