



PÃO DE BATATA RECHEADO COM FRANGO E CATUPIRY

com IREKS PÃO DE BATATA ESPECIAL C50



Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	5.000 g
IREKS PÃO DE BATATA ESPECIAL C50	50	5.000 g
Total (base de cálculo)	100	10.000 g
Margarina (com 80% de lipídios)	5	500 g
Fermento fresco	4,5	450 g
Água (gelada)	45	4.500 ml
Total da massa		15.450 g

Recheio		
Frango desfiado (refogado)	100	6.150 g
Queijo mussarela (ralado)	66,7	4.100 g
Catupiry	38,2	2.350 g
Cheiro-verde	4,9	300 g
Total do recheio		12.900 g

Topping		
Fubá branco	100	200 g

Modo de preparo:

Modo de preparo do recheio: misturar todos os ingredientes, reservar 300 g de catupiry

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 sugerido: 1.500 g ou no tamanho desejado

Descanso das peças: 10 minutos, cobertas com plástico

Formato: bola (dividir com auxílio de uma divisora), descansar por 5 minutos, abrir a massa, adicionar o recheio e o catupiry, fechar

Finalização: umedecer e passar no fubá branco

Fermentação: 45 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno: 170°C

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

Dica: modelar no formato de cachorro-quente

Total da massa crua: 28.550 g

Total da massa assada: 25.409 g

Rendimento: 309 pães de aprox. 82 g cada



PÃO DE MILHO RECHEADO COM CALABRESA

com IREKS PÃO DE MILHO ESPECIAL C50



Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	5.000 g
IREKS PÃO DE MILHO ESPECIAL C50	50	5.000 g
Total (base de cálculo)	100	10.000 g
Margarina (com 80% de lipídios)	5	500 g
Fermento fresco	6	600 g
Água (gelada)	40	4.000 ml

Total da massa 15.100 g

Recheio

Calabresa (ralada)	100	6.150 g
Queijo mussarela (ralado)	66,6	4.100 g
Catupiry	33,3	2.050 g
Cheiro-verde	4,9	300 g

Total do recheio 12.600 g

Topping

Fubá	100	200 g
------	-----	-------

Modo de preparo:

Modo de preparo do recheio: 4 minutos na velocidade 1 e até obter o ponto de véu na velocidade 2

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 sugerido: 1.500 g ou no tamanho desejado

Descanso das peças: 10 minutos, cobertas com plástico

Formato: bola (dividir com auxílio de uma divisora), descansar por 5 minutos, abrir a massa, adicionar o recheio e fechar

Finalização: umedecer e passar no fubá

Fermentação: 90 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno: 170°C

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

Dica: modelar em formato de cachorro-quente

Total da massa crua: 27.900 g

Total da massa assada: 24.831 g

Rendimento: 302 pães de aprox. 82 g cada



PÃO DE ABÓBORA RECHEADO COM CARNE MOÍDA E CHEDDAR

com IREKS PÃO DE ABÓBORA C50



Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	5.000 g
IREKS PÃO DE ABÓBORA C50	50	5.000 g
Total (base de cálculo)	100	10.000 g
Margarina (com 80% de lipídios)	5	500 g
Fermento fresco	4,5	450 g
Água (gelada)	40	4.000 ml
Total da massa		14.950 g
Recheio		
Carne moída (refogada)	100	6.000 g
Queijo mussarela (ralado)	66,6	4.000 g
Catupiry	33,3	2.000 g
Cheddar	10	600 g
Total do recheio		12.600 g
Topping		
Sementes de abóbora	100	300 g
Modo de preparo:		
Preparo do creme:	misturar todos os ingredientes com exceção do cheddar	
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 sugerido:	1.500 g ou no tamanho desejado	
Descanso das peças:	10 minutos, cobertas com plástico	
Formato:	bola (dividir com auxílio de uma divisora), descansar por 5 minutos, abrir a massa, adicionar o cheddar, o recheio e fechar	
Fermentação:	90 minutos ou até obter o ponto	
Finalização:	após a pintura dos pães, polvilhar as sementes de abóbora	
Temperatura do forno:	170°C	
Tempo de forneamento:	15 minutos sem vapor ou até obter o ponto	
Dica:	pincelar com ovos inteiros no meio da fermentação	
Sugestão:	modelar no formato de cachorro-quente	
Total da massa crua:	27.850 g	
Total da massa assada:	24.786 g	
Rendimento:	299 pães de aprox. 82 g cada	



PÃO DE MANDIOQUINHA RECHEADO COM BACON

com IREKS PÃO DE MANDIOQUINHA C50



Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	5.000 g
IREKS PÃO DE MANDIOQUINHA C50	50	5.000 g
Total (base de cálculo)	100	10.000 g
Margarina (com 80% de lipídios)	5	500 g
Fermento fresco	6	600 g
Água (gelada)	40	4.000 ml
Total da massa		15.100 g

Recheio		
Bacon refogado (picado)	100	6.050 g
Queijo mussarela (ralado)	67,8	4.100 g
Catupiry	33,9	2.050 g
Cheiro-verde	5	300 g
Total do recheio		12.500 g

Topping		
Parmesão	100	300 g
Cheiro-verde	33,3	100 g
Total do topping		400 g

Modo de preparo:

Tempo de preparo da massa:

misturar todos os ingredientes

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 sugerido:

1.200 g ou no tamanho desejado

Descanso das peças:

10 minutos, cobertas com plástico

Formato:

bola (dividir com o auxílio de uma divisora), descansar por 5 minutos, abrir a massa, adicionar o recheio e fechar

Finalização:

após realizar a pintura, polvilhar o queijo e o cheiro verde

Fermentação:

90 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno:

180°C

Tempo de forneamento:

15 minutos sem vapor ou até obter o ponto

Dica:

modelar no formato de cachorro-quente

Total da massa crua:

28.000 g

Total da massa assada:

24.920 g

Rendimento:

302 pães de aprox. 82 g cada



PÃO DE TAPIOCA RECHEADO COM COSTELA

com IREKS PÃO DE TAPIOCA C50



Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	5.000 g
IREKS PÃO DE TAPIOCA C50	50	5.000 g
Total (base de cálculo)	100	10.000 g
Ovos	15	1.500 g
Fermento fresco	5	500 g
Água (gelada)	30	3.000 ml
Total da massa		15.000 g

Recheio		
Costela (desfiada)	100	6.000 g
Queijo mussarela (ralado)	66,6	4.000 g
Catupiry	33,33	2.000 g
Cheiro-verde	3,3	200 g
Total do recheio		12.200 g

Modo de preparo:

Modo de preparo do recheio:

misturar todos os ingredientes

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 sugerido:

1.500 g ou no tamanho desejado

Descanso das peças:

10 minutos, cobertas com plástico

Formato:

bola (dividir com o auxílio de uma divisora), descansar por 5 minutos, abrir a massa, adicionar o recheio e fechar

Fermentação:

90 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno:

180°C

Tempo de forneamento:

15 minutos sem vapor ou até obter o ponto

Montagem:

cortar os pães ao meio e recheiar os sanduíches

Dica:

modelar no formato de cachorro-quente

Total da massa crua:

27.200 g

Total da massa assada:

24.208 g

Rendimento:

300 pães de aprox. 80 g cada



PÃO DE OVOS RECHEADO COM RICOTA E BRÓCOLIS

com IREKS PÃO DE OVOS ESPECIAL C50



Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	5.000 g
IREKS PÃO DE OVOS ESPECIAL C50	50	5.000 g
Total (base de cálculo)	100	10.000 g
Ovos	30	3.000 g
Margarina (com 80% de lipídios)	10	1.000 g
Fermento fresco	6	600 g
Água (gelada)	15	1.500 ml
Total da massa		16.100 g
Recheio		
Ricota	100	5.750 g
Brócolis cozido (picado)	100	5.750 g
Catupiry	19,1	1.100 g
Cheiro-verde	2,9	165 g
Total do recheio		12.765 g
Cobertura		
Gema de ovo	100	210 g
Óleo vegetal	40	110 g
Amido de milho	14	30 g
Total da cobertura		350 g

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 sugerido:

1.500 g ou no tamanho desejado

Descanso das peças:

10 minutos, cobertas com plástico

Formato:

bola (dividir com auxílio de uma divisora), descansar por 5 minutos, abrir a massa, adicionar o recheio e fechar

Finalização:

homogeneizar as gemas e o óleo, pincelar no meio da fermentação

Fermentação:

90 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno:

170°C

Tempo de forneamento:

15 minutos sem vapor ou até obter o ponto

Dica:

modelar no formato de cachorro-quente

Total da massa crua:

29.215 g

Total da massa assada:

26.000 g

Rendimento:

322 pães de aprox. 80 g cada



PÃO DE BATATA DOCE RECHEADO COM PEITO DE PERU

com IREKS PÃO DE BATATA DOCE C50



Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	5.000 g
IREKS PÃO DE BATATA DOCE C50	50	5.000 g
Total (base de cálculo)	100	10.000 g
Ovos	15	1.500 g
Margarina (com 80% de lipídios)	5	500 g
Fermento fresco	4	400 g
Água (gelada)	35	3.500 ml
Total da massa		15.900 g
Recheio		
Peito de peru (picado)	100	6.300 g
Queijo mussarela (ralado)	66,6	4.200 g
Catupiry	33,3	2.100 g
Cheiro-verde	5	315 g
Total do recheio		12.915 g
Topping		
Orégano	100	100 g
Modo de preparo:		
Modo de preparo do recheio:	misturar todos os ingredientes	
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 sugerido:	1.500 g ou no tamanho desejado	
Descanso das peças:	10 minutos, cobertas com plástico	
Formato:	bola (dividir com auxílio de uma divisora), descansar por 5 minutos, abrir a massa, adicionar o recheio e fechar	
Fermentação:	90 minutos ou até obter o ponto	
Finalização:	após a pintura dos pães, polvilhar orégano	
Temperatura do forno:	170°C	
Tempo de forneamento:	15 minutos sem vapor ou até obter o ponto	
Dica:	modelar em formato de cachorro-quente	
Total da massa crua:	28.915 g	
Total da massa assada:	25.734 g	
Rendimento:	318 pães de aprox. 81 g cada	



PÃO DE LEITE RECHEADO COM SALSICHA

com IREKS PÃO DE LEITE C50



Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	5.000 g
IREKS PÃO DE LEITE C50	50	5.000 g
Total (base de cálculo)	100	10.000 g
Fermento fresco	4,5	450 g
Água (gelada)	40	4.000 ml
Total da massa		14.450 g
Recheio		
Salsicha	100	9.600 g
Queijo mussarela (tiras)	30	2.880 g
Cream cheese	5	480 g
Total do recheio		12.960 g

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 sugerido:

1.800 g ou no tamanho desejado

Descanso das peças:

10 minutos, cobertas com plástico

Formato:

bola (dividir com o auxílio de uma divisora), descansar por 5 minutos, cortar as salsichas ao meio, rechear com o cream cheese e o queijo. Abrir a massa, adicionar o recheio e modelar em formato de cachorro-quente

Fermentação:

90 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno:

200°C

Tempo de forneamento:

15 minutos sem vapor ou até obter o ponto

Dica:

pincelar ovos no meio da fermentação

Sugestão:

modelar em formato redondo e rechear com salsichas picadas

Total da massa crua:

27.410 g

Total da massa assada:

24.394 g

Rendimento:

240 pães de aprox.101 g cada



PÃO DE CENOURA RECHEADO COM CHOCOLATE

com IREKS PÃO DE CENOURA C50



Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	5.000 g
IREKS PÃO DE CENOURA C50	50	5.000 g
Total (base de cálculo)	100	10.000 g
Margarina (com 80% de lipídios)	5	500 g
Fermento fresco	6	600 g
Água (gelada)	40	4.000 ml
Total da massa		15.100 g

Recheio

Ganache (pronto)	100	12.080 g
------------------	-----	----------

Cobertura

Chocolate fracionado ao leite (derretido)	100	450 g
---	-----	-------

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 sugerido:

1.500 g ou no tamanho desejado

Descanso das peças:

10 minutos, cobertas com plástico

Formato:

bola (dividir com auxílio de uma divisora)

Fermentação:

90 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno:

180°C

Tempo de forneamento:

15 minutos sem vapor ou até obter o ponto

Montagem:

preencher o pão com o ganache (com auxílio de uma manga de confeitar com bico) e finalizar com o chocolate conforme a foto

Dica:

modelar em formato de cachorro-quente

Total da massa crua:

27.630 g

Total da massa assada:

25.834 g

Rendimento:

302 pães de aprox. 85 g cada





02.24 | BR



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