

DIA DAS
Mães



Amor em cada pedaço



MINI NAKED CHOCOLATE

com IREKS GOLDEN CAKE CHOCOLATE

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS GOLDEN CAKE CHOCOLATE	100	2.000 g
Ovos	45	900 g
Óleo vegetal	20	400 g
Água (temperatura ambiente)	30	600 ml
Total da massa		3.900 g

Ganache chocolate branco		
Chocolate branco (derretido)	100	1.875 g
Creme de leite (UHT)	33,3	625 g
Total do ganache		2.500 g

Modo de preparo:

Tempo de preparo da massa: 3 minutos na velocidade 1 (com batedor tipo raquete)

Peso da massa: 1.300 g ou no tamanho desejado

Formato: tabuleiro (utilizar forma tipo tabuleiro 30 x 40 cm)

Temperatura: 170°C

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

Ganache: misturar o chocolate com o creme de leite, mexer até formar um creme homogêneo, aguardar 24 horas para o uso

Montagem: com auxílio de um cortador circular de 10 cm de diâmetro, fazer recortes na massa. Iniciar a montagem com disco de massa, aplicar com uma manga de confeitar o ganache, repetir o processo e finalizar com um disco de massa

Dica: decorar conforme a foto

Total da massa crua: 6.400 g

Total da massa assada: 5.760 g

Rendimento: 25 mini cakes de aprox. 230 g cada



BOLO SURPRESA DE MORANGO

com IREKS GOLDEN CAKE CHOCOLATE

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS GOLDEN CAKE CHOCOLATE	100	2.000 g
Ovos	45	900 g
Óleo vegetal	25	500 g
Água (temperatura ambiente)	35	700 ml
Total da massa		4.100 g
Recheio/Cobertura		
Chocolate meio amargo	100	580 g
Chocolate ao leite	100	580 g
Creme de leite UHT	150	870 g
Total do recheio/cobertura		2.030 g
Frutas		
Morango (picado)	100	550 g
Frutas vermelhas inteiras	100	550 g
Total das frutas		1.100 g
Modo de preparo:		
Tempo de preparo da massa:	3 minutos na velocidade 1 (com batedor tipo raquete)	
Peso da massa sugerido:	300 g ou no tamanho desejado (forma redonda com furo)	
Forno lastro:	fornear sem vapor a 180°C por 30 minutos ou até obter o ponto	
Forno turbo:	fornear sem vapor a 150°C por 35 minutos ou até obter o ponto	
Preparo do recheio/cobertura:	derreter os chocolates, misturar o creme de leite até ficar homogêneo, aguardar até que fique consistente para o uso	
Montagem:	cortar o bolo no meio, na base fazer um recorte formando uma canaleta circular para adicionar recheio e os morangos picados, sobrepor a outra parte do bolo, adicionar ganache ao centro e espatular. Decorar com as frutas	
Dica:	utilizar confeitos e flores não tóxicas na decoração	
Total da massa crua:	7.230 g	
Total da massa assada:	6.723 g	
Rendimento:	13 bolos de aprox. 517 g cada	



TORTA CHARLOTTE

com IREKS GOLDEN PÃO DE LÓ | IREKS GOLDEN CREME

Ingredientes	%	Medida	Ingredientes	%	Medida
Massa			Recheio		
IREKS GOLDEN PÃO DE LÓ	100	2.000 g	IREKS CREME CCT	100	500 g
Ovos	60	1.200 g	Leite	200	1.000 g
Água (temperatura ambiente)	20	400 ml	Creme de leite	200	1.000 g
Total da massa		3.600 g	Leite condensado	200	1.000 g
Biscoito Champagne			Gema de ovos	75	375 g
Farinha de trigo especial	30	158 g	Morangos (picados)	50	250 g
IREKS GOLDEN PÃO DE LÓ	100	521 g	Total do recheio		4.125 g
Ovos	80	416 g	Calda		
Açúcar (cristal)	24	125 g	Leite condensado	100	250 g
Total do biscoito		1.220 g	Água (temperatura ambiente)	100	250 ml
Decoração			Total da calda		500 g
Morangos (inteiros)	100	1.000 g			
Modo de preparo:					
Tempo de preparo da massa:	1 minuto na velocidade 1, 6 minutos na velocidade 3 e mais 1 minuto na velocidade 1 (com batedor tipo globo)				
Peso das peças:	200 g ou no tamanho desejado				
Temperatura do forno:	180°C				
Tempo de forneamento:	25 a 30 minutos sem vapor ou até obter o ponto				
Modo de preparo do biscoito:	colocar na batedeira o IREKS GOLDEN PÃO DE LÓ, os ovos e bater por 1 minuto na velocidade 1 e 4 minutos na velocidade 2, acrescentar a farinha e misturar lentamente sem bater. Com auxílio de uma manga de confeitar e um bico perlê fino, montar os biscoitos em assadeiras retangulares previamente untadas e forradas, polvilhar o açúcar cristal sobre os biscoitos e fornecer a 200°C por 4 minutos ou até obter o ponto				
Modo de preparo do recheio:	levar ao fogo todos os ingredientes, exceto o morango, cozinhar por 4 minutos, deixar esfriar e misturar os morangos, reservar				
Montagem:	umedecer com a calda um disco de massa, adicionar recheio, sobrepor outro disco e repetir o processo. Posicionar os biscoitos em volta da torta, utilizar recheio para fixar (se necessário) e finalizar decorando com os morangos inteiros				
Total da massa crua:	10.445 g				
Total da massa assada:	9.087 g				
Rendimento:	5 tortas de aprox. 1.817 g cada				



PÃO RÚSTICO COM GRÃOS, MAÇÃ E NOZES

com IREKS PANE LIEVITO MADRE C50 | IREKS MALTE CARAMEL | IREKS MALTE DARK

COM
IREKS
Pane
_ LIEVITO MADRE _

Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	5.000 g
IREKS PANE LIEVITO MADRE C50	50	5.000 g
Total (base de cálculo)	100	10.000 g
IREKS MALTE CARAMEL	1	100 g
IREKS MALTE DARK	1	100 g
Maçã (picada)	15	1.500 g
Nozes	12	1.200 g
Fermento fresco	1,5	150 g
Água (gelada)	46	4.600 ml
Total da massa		17.650 g

Ingredientes	%	Medida
Mescla de grãos		
Gergelim	100	200 g
Sementes de girassol	100	200 g
Linhaça	100	200 g
Aveia	100	200 g
Água	800	1.600 ml
Total da mescla		2.400 g

Modo de preparo:

Tempo de preparo da mescla:

torrar os grãos e deixar por 120 minutos na água

Tempo de preparo dos ingredientes secos:

1 minuto na velocidade 1

Tempo de preparo da massa com a mescla:

4 minutos na velocidade 1 e até obter o ponto de véu na velocidade 2, adicionar maçã e nozes no final do batimento e misturar na velocidade 1

Peso das peças sugerido:

120 g ou no tamanho desejado

Descanso das peças:

15 minutos

Formato:

modelar em formato de filão

Fermentação:

fermentar por no mínimo 18 horas sob refrigeração a 5°C ou 60 minutos em estufa a 32°C

Finalização:

fazer um corte lateral com auxílio de um cortador de pestana

Temperatura do forno:

230°C

Tempo de forneamento:

fornear com vapor a 230°C por 20 minutos ou até obter o ponto

Dica:

aplicar a mescla sobre as peças

Total da massa crua:

20.050 g

Total da massa assada:

18.446 g

Rendimento:

167 pães de aprox. 110 g cada



PÃO DE HIBISCO COM NOZES

com IREKS PANE LIEVITO MADRE C50

COM
IREKS
Pane
_ LIEVITO MADRE _

Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	1.000 g
IREKS PANE LIEVITO MADRE C50	50	1.000 g
Total (base de cálculo)	100	2.000 g
Nozes	12	240 g
Azeite de oliva	4	80 g
Fermento fresco	1,5	30 g
Chá de hibisco (gelado)	65	1.300 ml
Total da massa		3.650 g

Modo de preparo:

Preparo do chá: Infusionar 100 g de hibisco em 1.300 ml de água por 5 minutos, coar e reservar na geladeira

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, adicionar nozes no final do batimento

Peso das peças sugerido: 500 g ou no tamanho desejado

Descanso das peças: 15 minutos, cobertas com plástico

Modelagem: abrir as peças sobre a farinha, modelar em formato de filão e colocar para fermentar em cestos de pão (banneton) polvilhado com farinha de trigo

Fermentação: fermentar por no mínimo 18 horas sob refrigeração a 5°C ou 45 minutos a 32°C na estufa

Finalização: fazer um corte central, com auxílio de um cortador de pestana

Temperatura do forno: 230°C

Tempo de forneamento: fornecer com vapor a 230°C por 20 minutos ou até obter o ponto

Total da massa crua: 3.650 g

Total da massa assada: 3.139 g

Rendimento: 7 pães de aprox. 448 g cada



TOAST 4 QUEIJOS

com IREKS PANE LIEVITO MADRE C50

COM

IREKS

Pane

...LIEVITO MADRE...

Ingredientes	%	Medida	Ingredientes	%	Medida
Massa			Creme		
Farinha de trigo especial	50	1.000 g	Farinha de trigo especial	7,7	140 g
IREKS PANE LIEVITO MADRE C50	50	1.000 g	Manteiga	8,9	160 g
Total (base de cálculo)	100	2.000 g	Queijo mussarela (ralado)	8,3	150 g
Alho-poró (refogado)	15	300 g	Queijo parmesão (ralado)	6,6	120 g
Queijo Brie	12	240 g	Cream cheese	5,5	100 g
Fermento fresco	1,5	30 g	Queijo gorgonzola (ralado)	5,5	100 g
Água (gelada)	55	1.100 ml	Alho-poró	5,5	100 g
Total da massa		3.670 g	Mix de nuts (pronto)	5,5	100 g
Modo de preparo:			Damasco (desidratado)	5,5	100 g
Preparo do creme:			Ameixa preta (desidratada)	5,5	100 g
			Amêndoas laminadas	5,5	100 g
			Pimenta (moída)	0,27	5 g
			Sal	0,83	15 g
			Leite (temperatura ambiente)	100	1.800 ml
			Total do creme		3.090 g

Modo de preparo:

Preparo do creme:

Tempo de preparo dos ingredientes secos:

Tempo de preparo da massa:

Peso das peças sugerido:

Descanso das peças:

Formato:

Fermentação:

Temperatura do forno:

Tempo de forneamento:

Finalização:

Dica:

Total da massa crua:

Total da massa assada:

Rendimento:

derreter a manteiga, acrescentar o alho-poró, refogar levemente e adicionar a farinha de trigo mexendo por mais 2 minutos, adicionar o leite e quando ferver acrescentar o restante dos ingredientes, com exceção das amêndoas laminadas, cozinhar por mais 5 minutos em fogo baixo, sem parar de mexer, reservar

1 minuto na velocidade 1

4 minutos na velocidade 1 e até obter o ponto de véu na velocidade 2, adicionar alho-poró refogado com azeite de oliva e queijo brie no final do batimento e misturar na velocidade 1

500 g ou no tamanho desejado

15 minutos

modelar em formato de filão

fermentar por no mínimo 18 horas sob refrigeração a 5°C ou 45 minutos em uma estufa a 32°C

230°C

forneare com vapor a 230°C por 20 minutos ou até obter o ponto

fatiar o pão em 8 unidades, aplicar o creme (frio) e decorar com as amêndoas laminadas, levar ao forno para gratinar

Utilizar também outros pães rústicos para produzir o toast

6.760 g

6.016 g

56 toasts de aprox. 107 g cada (fatia com creme)



CROISSANT COM AMÊNDOAS

com IREKS CROISSANT MANTEIGA C50

Ingredientes	%	Medida	Ingredientes	%	Medida
Massa			Creme de Amêndoas		
Farinha de trigo especial	50	1.000 g	Farinha de trigo especial	30	270 g
IREKS CROISSANT MANTEIGA C50	50	1.000 g	Farinha de amêndoas	100	900 g
Total (base de cálculo)	100	2.000 g	Manteiga	100	900 g
Margarina folhada	50	1.000 g	Ovos	100	900 g
Manteiga	7	140 g	Açúcar (mascavo)	50	450 g
Fermento fresco	2	40 g	Açúcar (refinado)	50	450 g
Água (gelada) / gelo (em escamas)*	45	900 ml	Sal	4	36 g
Total da massa		4.080 g	Total do creme		3.906 g

*Recomendamos usar metade da quantidade de água e a outra metade de gelo

Modo de preparo:

Tempo de preparo do recheio:

bater todos os ingredientes na batedeira com auxílio de um batedor tipo raquete durante 1 minuto na velocidade 1 e mais 8 minutos na velocidade 3 ou até obter um creme aveludado, reservar

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 (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

Descanso das peças:

60 minutos, cobertas com plástico sob refrigeração

Formato:

cortar a massa em triângulos (21 x 15 cm)

Fermentação:

90 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno:

180°C

Tempo de forneamento:

25 minutos com pouco vapor ou até obter o ponto

Finalização:

após assar e esfriar, cortar ao meio e com o auxílio de um saco de confeitar porcionar o recheio na parte inferior do croissant, fechar e adicionar mais recheio na parte superior, finalizando com amêndoas laminadas, levar ao forno novamente pré-aquecido a 180° por 8 minutos ou até cozinhar o creme que está na parte superior, polvilhar açúcar de confeiteiro

Dica:

utilizar também croissants do dia anterior

Total da massa crua:

7.986 g

Total da massa assada:

6.708 g

Rendimento:

68 croissants de aprox. 98 g cada (com recheio)



CROISSANT SUPRÊME

com IREKS CROISSANT MANTEIGA C50

Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	1.000 g
IREKS CROISSANT MANTEIGA C50	50	1.000 g
Total (base de cálculo)	100	2.000 g
Margarina folhada	50	1.000 g
Manteiga	7	140 g
Fermento fresco	2	40 g
Água (gelada) / gelo (em escamas)*	45	900 ml
Total da massa		4.080 g

*Recomendamos usar metade da quantidade de água e a outra metade de gelo

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

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

Descanso das peças:

10 minutos sob refrigeração, cobertas com plástico

Formato:

abrir a massa na espessura de 3,5 mm, enrolar a massa até formar um rolo de 9 cm de diâmetro, fatiar com 2,5 cm de largura e adicionar sobre um aro redondo de 12 x 3 cm

Fermentação:

30 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno:

180°C

Tempo de forneamento:

35 minutos com pouco vapor ou até obter o ponto

Dica:

recheiar com creme de sua preferência e cobrir com chocolate

Total da massa crua:

4.080 g

Total da massa assada:

3.427 g

Rendimento:

30 croissants de aprox. 114 g cada



CINNAMON ROLL

com IREKS DONUTS C50

Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	1.000 g
IREKS DONUTS C50	50	1.000 g
Total (base de cálculo)	100	2.000 g
Fermento fresco	3	60 g
Água (gelada)	50	1.000 ml

Total da massa 3.060 g

Recheio

Açúcar refinado	100	500 g
Leite em pó integral	20	100 g
Canela em pó	12	60 g
Manteiga sem sal (amolecida)	4	20 g
Aroma de baunilha	1	5 g

Total do recheio 685 g

Ingredientes	%	Medida
Cobertura		
Cream cheese	100	600 g
Manteiga (amolecida)	25	150 g
Açúcar de confeiteiro	150	900 g
Essência de baunilha	6	35 g
Leite	62,5	375 ml
Total da cobertura		2.060 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:

50 g ou no tamanho desejado

Descanso das peças:

10 minutos, cobertas com plástico

Formato:

abrir a massa com 1 cm de espessura, aplicar o recheio e enrolar e cortar em formato cinnamon roll

Fermentação:

40 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno:

180°C

Tempo de forneamento:

20 minutos sem vapor ou até obter o ponto

Cobertura

misturar todos os ingredientes

Finalização

adicionar a cobertura sobre os cinnamons assados

Dica:

utilizar raspas de limão na cobertura

Total da massa crua:

5.805 g

Total da massa assada:

5.340 g

Rendimento:

63 de cinnamons de aprox. 84 g cada



WAFFLE

com IREKS PÃO DE QUEIJO ORIGINAL

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS PÃO DE QUEIJO ORIGINAL	100	400 g
Ovos	75	300 g
Óleo vegetal	62	250 g
Queijo minas, meia-cura ou padrão	50	200 g
Queijo provolone	25	100 g
Leite integral	125	500 ml
Total da massa		1.750 g

Cobertura		
Goiabada cremosa (pronta)	100	500 g

Modo de preparo:

Tempo de preparo da massa: bater no liquidificador por 3 minutos na velocidade 3 ou até obter o ponto

Peso das peças: 120 g ou no tamanho desejado

Formato: com auxílio de uma manga de confeitar, porcione a massa em uma máquina de waffles pré-aquecida, virando se necessário

Tempo de cozimento: 8 minutos ou até obter o ponto

Finalização: aplicar a cobertura

Total da massa crua: 2.250 g

Total da massa assada: 1.935 g

Rendimento: 14 waffles de aprox. 138 g cada (com cobertura)





01.24 | 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