



DELÍCIAS  
DO

ARRAIÁ

O MIÓ DO SABOR JUNINO  
TÁ NA FADARIA!

# CAKE FUBÁ COM LARANJA

com IREKS GOLDEN CAKE FUBÁ



Ingredientes	%	Medida
<b>Massa</b>		
IREKS GOLDEN CAKE FUBÁ	100	2.000 g
Ovos	45	900 g
Óleo vegetal	20	400 g
Suco integral de laranja	27,5	550 ml
<b>Total da massa</b>		<b>3.850 g</b>

<b>Cobertura</b>		
Açúcar (refinado)	100	200 g
Canela (em pó)	10	20 g
<b>Total da cobertura</b>		<b>220 g</b>

## Modo de preparo:

### Tempo de preparo da massa:

5 minutos na velocidade 2 (com batedor tipo raquete)

### Peso das peças sugerido:

350 g ou no tamanho desejado

### Forno lastro:

fornear sem vapor a 160°C por 45 minutos ou até obter o ponto (é recomendável assar o bolo sobre uma assadeira para baixo)

### Forno turbo:

fornear sem vapor a 140°C por 35 minutos ou até obter o ponto

### Finalização:

misturar os ingredientes da cobertura e polvilhar sobre os bolos com auxílio de uma peneira

### Total da massa crua:

4.070 g

### Total da massa assada:

3.703 g

### Rendimento:

11 cakes de aprox. 336 g cada





# CAKE PAMONHA

com IREKS GOLDEN CAKE MILHO VERDE



Ingredientes	%	Medida
<b>Massa</b>		
IREKS GOLDEN CAKE MILHO VERDE	100	2.000 g
Ovos	20	400 g
Coco ralado	6	120 g
Leite integral	60	1.200 ml
Leite de coco	15	300 ml
<b>Total da massa</b>		<b>4.020 g</b>

## Modo de preparo:

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

**Peso das peças sugerido:** 370 g ou no tamanho desejado

**Forno lastro:** fornear sem vapor a 160°C por 45 minutos ou até obter o ponto

**Forno tubo:** fornear sem vapor a 140°C por 35 minutos ou até obter o ponto

**Dica:** assar em palha de milho

**Total da massa crua:** 4.020 g

**Total da massa assada:** 3.698 g

**Rendimento:** 10 cakes de aprox. 369 g cada



# QUEIJADONA

com IREKS GOLDEN CAKE TAPIOCA



Ingredientes	%	Medida
<b>Massa</b>		
IREKS GOLDEN CAKE TAPIOCA	100	2.000 g
Ovos	40	800 g
Parmesão (ralado)	20	400 g
Coco (ralado em flocos)	10	200 g
Água (temperatura ambiente)	40	800 ml
Leite de coco	30	600 ml
<b>Total da massa</b>		<b>4.800 g</b>

## Modo de preparo:

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

**Peso das peças sugerido:** 350 g ou no tamanho desejado

**Forno lastro:** fornear sem vapor a 160°C por 45 minutos

**Forno turbo:** fornear sem vapor a 140°C por 35 minutos

**Total da massa crua:** 4.800 g

**Total da massa assada:** 4.440 g

**Rendimento:** 13 queijadonas de aprox. 341 g cada





# CAKE AIPIM COM PUDIM DE DOCE DE LEITE

com IREKS GOLDEN CAKE AIPIM



Ingredientes	%	Medida
<b>Massa</b>		
IREKS GOLDEN CAKE AIPIM	100	2.000 g
Ovos	35	700 g
Coco ralado	6	120 g
Leite integral	60	1.200 ml
<b>Total da massa</b>		<b>4.020 g</b>

<b>Pudim</b>		
Leite condensado	100	680 g
Creme de leite	100	680 g
Doce de leite	100	680 g
Ovos	60,3	410 g
<b>Total do pudim</b>		<b>2.450 g</b>

**Modo de preparo:**

**Tempo de preparo do pudim:**

com auxílio de um liquidificador misturar os ingredientes por 2 minutos, acondicionar em formas e assar em banho-maria por 20 minutos ou até obter um ponto firme, mas não totalmente cozido, reservar

**Tempo de preparo da massa:**

3 minutos na velocidade 1 (batedor tipo raquete), dispor a massa sobre o pudim e forno em banho-maria por 40 minutos ou até obter o ponto

**Peso das peças sugerido:**

175 g de pudim e 280 g de massa

**Forno lastro:**

fornear sem vapor a 160°C por 45 minutos ou até obter o ponto

**Forno tubo:**

fornear sem vapor a 140°C por 35 minutos ou até obter o ponto

**Total da massa crua:**

6.470 g

**Total da massa assada:**

5.952 g

**Rendimento:**

14 cakes de aprox. 425 g cada





# CAKE CHOCOLATE COM AMENDOIM

com IREKS GOLDEN CAKE CHOCOLATE



Ingredientes	%	Medida
<b>Massa</b>		
IREKS GOLDEN CAKE CHOCOLATE	100	2.000 g
Ovos	45	900 g
Amendoim (picado)	20	400 g
Óleo vegetal	20	400 g
Água (temperatura ambiente)	30	600 ml
<b>Total da massa</b>		<b>4.300 g</b>

<b>Cobertura</b>		
Açúcar refinado	100	1.000 g
Amendoim (inteiro)	37,5	375 g
Creme de leite	54	540 g
Leite condensado	12,5	125 g
<b>Total da cobertura</b>		<b>2.040 g</b>

## Modo de preparo:

### Preparo da cobertura:

derreter o açúcar, adicionar os ingredientes e misturar até obter o ponto, reservar

### Tempo de preparo da massa:

3 minutos na velocidade 1 (com batedor tipo raquete)

### Peso das peças sugerido:

350 g ou no tamanho desejado

### Temperatura:

170°C

### Tempo de forneamento:

30 a 35 minutos sem vapor ou até obter o ponto

### Finalização:

aplicar a cobertura

### Total da massa crua:

6.340 g

### Total da massa assada:

5.642 g

### Rendimento:

12 cakes de aprox. 470 g cada





# SANDUÍCHE SERTANEJO

com IREKS PÃO DE TAPIOCA C50



Ingredientes	%	Medida
<b>Massa</b>		
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
<b>Total da massa</b>		<b>15.000 g</b>

<b>Cobertura</b>		
Carne seca cozida (desfiada)	100	9.000 g
Queijo mussarela (ralado)	66,6	6.000 g
Catupiry	33,3	3.000 g
Cheiro-verde	3,3	300 g
<b>Total do recheio</b>		<b>18.300 g</b>

## Modo de preparo:

### Modo de preparo do recheio:

misturar todos os ingredientes

### Tempo de preparo dos

1 minuto na velocidade 1

### ingredientes secos:

4 minutos na velocidade 1 e até obter o ponto de véu na velocidade 2

### 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)

### 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 rechear os sanduíches

### Dica:

pincelar com ovos no meio da fermentação

### Total da massa crua:

33.300 g

### Total da massa assada:

31.635 g

### Rendimento:

375 sanduíches de aprox. 84 g cada





# PÃO CHURROS

com IREKS PÃO DE LEITE C50



Ingredientes	%	Medida
<b>Massa</b>		
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
<b>Total da massa</b>		<b>14.450 g</b>

<b>Recheio/Cobertura</b>		
Doce de leite	100	14.450 g
Açúcar refinado	10,4	1.500 g
Margarina (derretida)	8,3	1.200 g
Canela (em pó)	1	150 g
<b>Total do recheio/cobertura</b>		<b>17.300 g</b>

## 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:

900 g ou no tamanho desejado

### Descanso das peças:

10 minutos, cobertas com plástico

### Formato:

bola (dividir com o auxílio de uma divisora)

### 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

### Montagem:

passar a parte superior dos pães na margarina e posteriormente no açúcar misturado com canela. Fazer um corte de 1 cm de comprimento com auxílio de uma faca, do topo até o centro do pão. Com auxílio de uma manga de confeiteiro com bico pitanga, preencher o centro com doce de leite, finalizando conforme a foto

### Total da massa crua:

31.750 g

### Total da massa assada:

30.162 g

### Rendimento:

481 pães de aprox. 62 g cada





# PÃO DE BATATA DOCE AÇUCARADO

com IREKS PÃO DE BATATA DOCE C50



Ingredientes	%	Medida
<b>Massa</b>		
Farinha de trigo especial	50	1.000 g
IREKS PÃO DE BATATA DOCE C50	50	1.000 g
Total (base de cálculo)	100	2.000 g
Ovos	15	300 g
Margarina (com 80% de lipídios)	5	100 g
Fermento fresco	4	80 g
Água (gelada)	35	700 ml
<b>Total da massa</b>		<b>3.180 g</b>

<b>Cobertura</b>		
Açúcar (cristal)	100	180 g
Clara de ovo	50	90 g
<b>Total da cobertura</b>		<b>270 g</b>

## 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:

90 g ou no tamanho desejado

### Descanso das peças:

10 minutos, cobertas com plástico

### Formato:

bola (dividir com auxílio de uma divisora), acondicionar 12 a 14 peças em uma assadeira redonda com 20 cm de diâmetro

### Fermentação:

90 minutos ou até obter o ponto

### Cobertura:

pincelar as claras sobre o pão e polvilhar o açúcar cristal até cobrir completamente

### Temperatura do forno:

170°C

### Tempo de forneamento:

20 minutos sem vapor ou até obter o ponto

### Total da massa crua:

3.450 g

### Total da massa assada:

3.036 g

### Rendimento:

9 pães de aprox. 337 g cada





# MUFFIN SALGADO COM BACON

com IREKS PÃO DE MILHO ESPECIAL C50



Ingredientes	%	Medida
--------------	---	--------

## Massa

Farinha de trigo especial	50	1.000 g
IREKS PÃO DE MILHO ESPECIAL C50	50	1.000 g
Total (base de cálculo)	100	2.000 g
Ovos	37,5	750 g
Óleo vegetal	25	500 g
Sal	0,5	10 g
Fermento químico	5	100 g
Leite integral	100	2.000 ml

**Total da massa** 5.360 g

## Recheio

Queijo mussarela (cubos)	100	750 g
Bacon picado (refogado)	66,5	500 g
Queijo parmesão (ralado)	16,5	125 g
Cheiro-verde (picado)	8	60 g

**Total do recheio** 1.435 g

### Modo de preparo:

#### Tempo de preparo da massa:

com auxílio de um mixer ou liquidificador misturar por 2 minutos os ingredientes ou até obter uma mistura homogênea, adicionar o recheio na massa

#### Peso das peças sugerido:

70 g ou no tamanho desejado

#### Formato:

muffin

#### Temperatura do forno:

180°C

#### Tempo de forneamento:

28 minutos sem vapor ou até obter o ponto

#### Total da massa crua:

6.795 g

#### Total da massa assada:

6.387 g

#### Rendimento:

97 muffins de aprox. 65 g cada





# PÃO DE ABÓBORA COM COCO

com IREKS PÃO DE ABÓBORA C50 | IREKS GOLDEN CREME



Ingredientes	%	Medida
<b>Massa</b>		
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
<b>Total da massa</b>		<b>14.950 g</b>

<b>Recheio</b>		
IREKS GOLDEN CREME	100	2.000 g
Coco seco (ralado)	37,5	750 g
Água (gelada)	250	5.000 ml
<b>Total do recheio</b>		<b>7.750 g</b>

## Modo de preparo:

### Tempo de preparo do creme:

bater o produto IREKS com a água por 6 minutos na velocidade 3 (com batedor tipo globo)

### 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:

400 g ou no tamanho desejado

### Descanso das peças:

10 minutos, cobertas com plástico

### Formato:

abrir a massa, passar o recheio, espalhar o coco ralado, enrolar e cortar com espessura de 2 cm

### 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:

pincelar com ovos inteiros no meio da fermentação

### Total da massa crua:

22.700 g

### Total da massa assada:

21.565 g

### Rendimento:

445 pães de aprox. 48 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