IREKS

COLOMBA DE FRUTAS E CASTANHAS

com IREKS PANETTONE LIEVITO MADRE C50

Ingredientes	%	Medida
Pré-fermento (esponja)		
Farinha de trigo especial	30	3.000 g
Fermento fresco	0,5	50 g
Água (gelada)	18	1.800 ml
Total do pré-fermento		**4.850 g**
Massa		
Farinha de trigo especia	20	2.000 g
IREKS PANETTONE LIEVITO MADRE C50	50	5.000 g
Frutas cristalizadas	30	3.000 g
Uvas-passas	7,5	750 g
Uvas-passas (brancas)	7,5	750 g
Castanha-do-pará (moída)	7,5	750 g
Fermento fresco	2	200 g
Água (gelada)	30,5	3.050 ml
Total da massa		**15.500 g**

Ingredientes	%	Medida
Cobertura		
Farinha de trigo especial	100	675 g
Açúcar refinado	100	675 g
Ovos	60	405 g
Farinha de caju	27	182 g
Manteiga (derretida)	24	162 g
Leite integral	40	270 ml
Total da cobertura		**2.369 g**
Acabamento		
Amêndoas filetadas	100	1.080 g

Modo de preparo:

Preparo da cobertura: adicionar os ingredientes em um mixer e emulsionar até obter o ponto

Tempo de preparo do pré-fermento: 3 minutos na velocidade 1 e até obter o ponto de véu na velocidade 2, descansar por 40 minutos, coberta com plástico

Tempo de preparo da massa + pré-fermento: 4 minutos na velocidade 1 ou até obter uma massa homogênea e até obter o ponto de véu na velocidade 2 e mais 2 minutos na velocidade 1 (para misturar os ingredientes do recheio)

Peso das peças sugerido: 600 g ou no tamanho desejado

Descanso das peças: 10 minutos, cobertas com plástico

Formato: colomba pascal

Fermentação: 120 minutos ou até obter o ponto

Finalização: aplicar a cobertura e as amêndoas filetadas

Temperatura do forno: 170°C

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

Dica: peneirar açúcar de confeiteiro

Total da massa crua: 23.799 g

Total da massa assada: 21.657 g

Rendimento: 39 colombas de aprox. 555 g cada

COLOMBA DE PISTACHE

com IREKS PANETTONE LIEVITO MADRE C50

Ingredientes	%	Medida
Pré-fermento (esponja)		
Farinha de trigo especial	30	3.000 g
Fermento fresco	0,5	50 g
Água (gelada)	18	1.800 ml
Total do pré-fermento		**4.850 g**
Massa		
Farinha de trigo especial	20	2.000 g
IREKS PANETTONE LIEVITO MADRE C50	50	5.000 g
Gotas de chocolate brancas	15	1.500 g
Pistache	10	1.000 g
Mirtilos (desidratados)	7	700 g
Uvas-passas (brancas)	4	400 g
Pasta de pistache (pronta)	2	200 g
Água (gelada)	30,5	3.050 ml
Total da massa		**13.850 g**

Ingredientes	%	Medida
Ganache		
Gotas de chocolate brancas	100	2.500 g
Creme de leite	11	1.100 g
Pasta de pistache	2	200 g
Total do ganache		**3.800 g**
Acabamento		
Pistache	100	760 g

Modo de preparo:

Tempo de preparo do pré-fermento: 3 minutos na velocidade 1 e até obter o ponto de véu na velocidade 2, descansar por 40 minutos, coberta com plástico

Tempo de preparo da massa + pré-fermento: 4 minutos na velocidade 1 ou até obter uma massa homogênea e até obter o ponto de véu na velocidade 2 e mais 2 minutos na velocidade 1 (para misturar os ingredientes do recheio)

Preparo do ganache: derreter as gotas de chocolate, adicionar creme de leite, pasta de pistache e emulsionar com auxílio de um mixer até obter o ponto

Peso das peças sugerido: 600 g ou no tamanho desejado

Descanso das peças: 10 minutos, cobertas com plástico

Formato: colomba pascal ou o formato que desejar

Fermentação: 120 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno: 170°C

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

Finalização: aplicar o ganache e o pistache do acabamento

Total da massa crua: 23.260 g

Total da massa assada: 21.166 g

Rendimento: 31 colombas de aprox. 682 g cada

PANETTONE NO ARO

com IREKS PANETTONE LIEVITO MADRE C50

Ingredientes	%	Medida
Pré-fermento (esponja)		
Farinha de trigo especial	30	3.000 g
Fermento fresco	0,5	50 g
Água (gelada)	18	1.800 ml
Total do pré-fermento		**4.850 g**
Massa		
Farinha de trigo especial	20	2.000 g
IREKS PANETTONE LIEVITO MADRE C50	50	5.000 g
Gotas de chocolate (congeladas)	45	4.500 g
Fermento fresco	2	200 g
Água (gelada)	30,5	3.050 ml
Total da massa		**14.750 g**

Ingredientes	%	Medida
Cobertura		
Chocolate fracionado (derretido)	100	3.920 g
Brigadeiro (pronto)	60	2.352 g
Total da cobertura		**6.272 g**

Modo de preparo:

Tempo de preparo do pré-fermento: 3 minutos na velocidade 1 e até obter o ponto de véu na velocidade 2, descansar por 40 minutos, coberta com plástico

Tempo de preparo da massa + pré-fermento: 4 minutos na velocidade 1 ou até obter uma massa homogênea e 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 sugerido: 200 g ou no tamanho desejado

Descanso das peças: 20 minutos, cobertas com plástico

Formato: dispor a massa em um aro redondo

Fermentação: fermentar até a massa atingir a borda da forma ou até obter o tamanho desejado

Forno lastro: fornear sem vapor a 180°C por 30 minutos ou até o centro do panetone atingir 94°C

Forno turbo: fornear sem vapor a 160°C por 30 minutos ou até o centro do panetone atingir 94°C

Finalização: banhar com chocolate o topo dos panetones, finalizar com brigadeiro conforme a foto

Total da massa crua: 25.872 g

Total da massa assada: 24.060 g

Rendimento: 98 panetones de aprox. 245 g cada

BRIOCHE DUO BOLINHAS

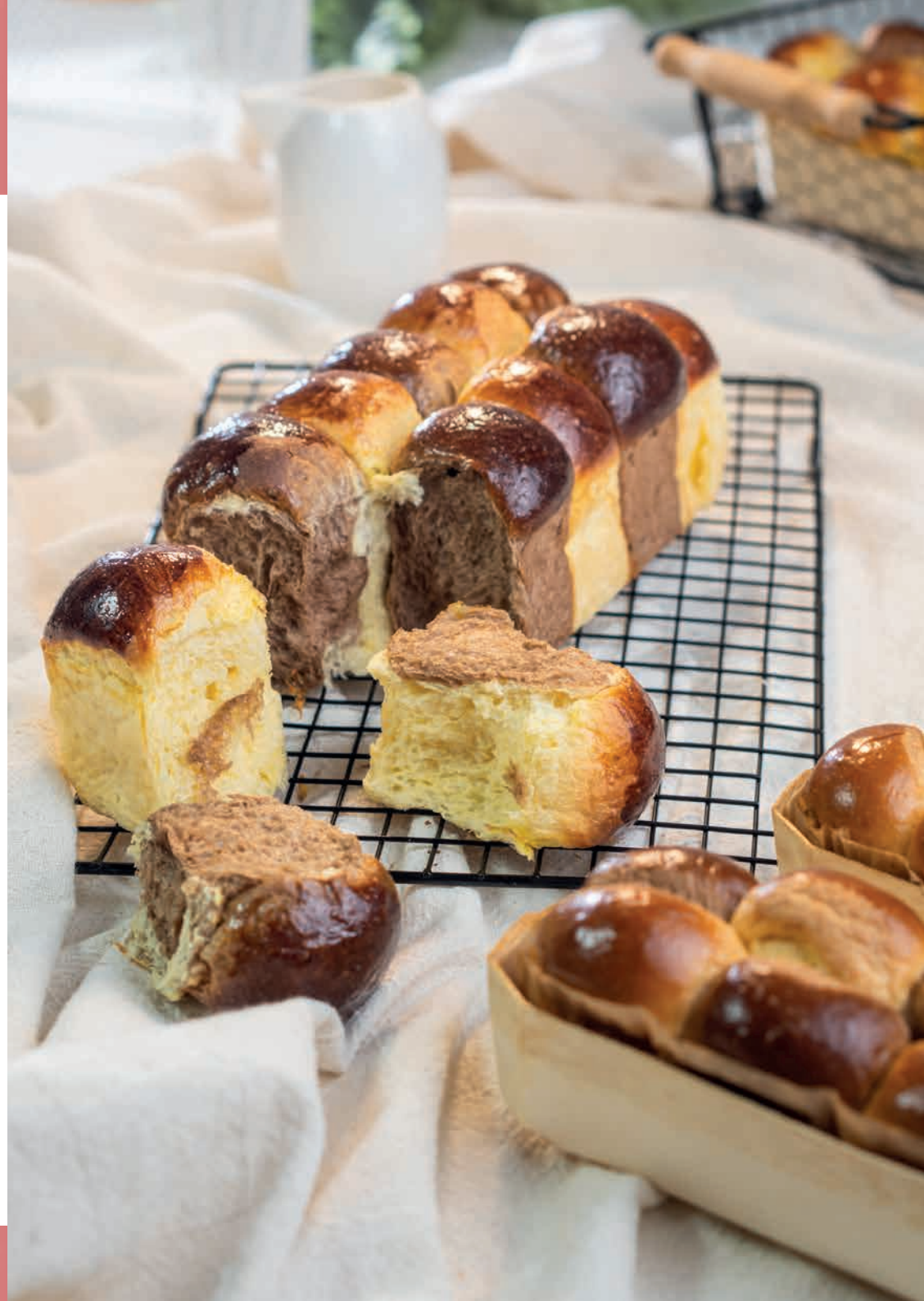
com IREKS SCHOKO BRIOCHE
IREKS LE PAIN BRIOCHE

Ingredientes	%	Medida
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**

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 das massas:	4 minutos na velocidade 1, até obter o ponto de véu na velocidade 2 (na massa Schoko bater mais 2 minutos na velocidade 1 para misturar as gotas de chocolate)
Peso das peças sugerido:	30 g de Schoko Brioche e 40 g de Le Pain Brioche ou no tamanho desejado (manter proporção do tamanho)
Descanso das peças:	10 minutos, cobertas com plástico
Formato:	com as peças boleadas, juntar 3 peças de cada, totalizando 6 bolinhas, acondicionar em formas retangulaleres intercalando as bolinhas
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:	6.640 g
Total da massa assada:	6.042 g
Rendimento:	34 brioches de aprox. 177 g cada



PÃO VULCÃO

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
Gotas de chocolate (congeladas)	10	200 g
Fermento fresco	6	120 g
Água (gelada)	15	300 ml
Total da massa		**3.520 g**
Recheio		
Creme de avelã	100	800 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 1 minuto na velocidade 1 (para misturar as gotas de chocolate)
Peso das peças sugerido:	50 g ou no tamanho desejado
Descanso das peças:	10 minutos, cobertas com plástico
Formato:	acondicionar 5 peças em uma forma redonda deixando o meio livre
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
Finalização:	após assado, usar o espaço do meio para rechear com creme de avelã
Dica:	pincelar com ovos no meio da fermentação
Total da massa crua:	4.320 g
Total da massa assada:	3.974 g
Rendimento:	14 pães de aprox. 283 g cada (com recheio)

NINHO DE CENOURA

com IREKS PÃO DE CENOURA

Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	1.500 g
IREKS PÃO DE CENOURA	50	1.500 g
Total (base de cálculo)	100	3.000 g
Margarina (com 80% de lipídios)	5	150 g
Fermento fresco	6	180 g
Água (gelada)	40	1.200 ml
Total da massa		**4.530 g**
Decoração		
Fios de ovos (pronto)	100	800 g
Ganache (pronto)	62,5	500 g
Total da decoração		**1.300 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:	dividir 10 peças de 300 g peça principal e 150 peças de 10 g para as trancinhas decorativas
Descanso das peças:	10 minutos, cobertas com plástico
Formato:	fazer bolas com as peças principais, fazer pequenas tranças com as peças pequenas, abrir as bolas no meio, formato bagel e decorar com 5 trancinhas para cada bola, conforme a foto
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
Decoração:	decorar as peças com fios de ovos e ganache pronto (conforme foto)
Total da massa crua:	5.830 g
Total da massa assada:	5.287 g
Rendimento:	10 ninhos de aprox. 528 g cada

SCHOKO BRIOCHE ORANGE

com IREKS SCHOKO BRIOCHE

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS SCHOKO BRIOCHE	100	2.000 g
Ovos (gelados)	30	600 g
Gotas de chocolate (congeladas)	20	400 g
Margarina (com 80% de lipídios)	15	300 g
Laranja (picada / cristalizada)	10	200 g
Fermento fresco	6	120 g
Suco de laranja (gelado)	15	300 ml
Total da massa		**3.920 g**
Cobertura		
Chocolate ao leite fracionado (derretido)	100	950 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 sugerido:	100 g ou no tamanho desejado
Descanso das peças:	10 minutos, cobertas com plástico
Formato:	esticar 2 peças e entrelaçar
Fermentação:	90 minutos ou até obter o ponto
Temperatura do forno:	170°C
Tempo de forneamento:	20 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Cobertura:	cobrir com o chocolate
Dica:	decorar com raspas e laranja desidratada
Total da massa crua:	4.870 g
Total da massa assada:	4.480 g
Rendimento:	19 brioches de aprox. 235 g cada

PÃO DE CACAU

com IREKS LIEVITO MADRE PURO
IREKS IDEAL FLEX

COM IREKS LIEVITO MADRE Puro

Ingredientes	%	Medida
Pré-fermento (esponja)		
Farinha de trigo especial	45	4.500 g
IREKS LIEVITO MADRE PURO	5	500 g
Fermento fresco	0,5	50 g
Água (gelada)	28	2.800 ml
Total do pré-fermento		**7.850 g**
Massa		
Farinha de trigo especial	50	5.000 g
IREKS IDEAL FLEX	0,3	30 g
Gotas de chocolate	10	1.000 g
Cacau em pó (100%)	1,4	140 g
Sal	2	200 g
Fermento fresco	0,8	80 g
Água (gelada)	44	4.400 ml
Total da massa		**10.850 g**

Modo de preparo:

Tempo de preparo do pré-fermento:	6 minutos na velocidade 1 até todos os ingredientes ficarem homogêneos, colocar em um recipiente untado com óleo, fermentar em temperatura ambiente por 2 horas e por 18 horas sob refrigeração (5°C)
Tempo de preparo da massa + pré-fermento:	4 minutos na velocidade 1 e até obter o ponto de véu na velocidade 2
Peso das peças sugerido:	500 g ou no tamanho desejado
Descanso das peças:	60 minutos
Modelagem:	modelar em formato de filão, alongar a massa e colocar em cestos de fermentação
Fermentação:	fermentar por no mínimo 18 horas sob refrigeração a 5°C
Finalização:	fazer um corte central, com auxílio de um cortador de pestana
Temperatura do forno:	240°C / 230°C
Tempo de forneamento:	fornear com vapor a 240°C e regular o forno para 230°C por 25 minutos ou até obter o ponto
Total da massa crua:	18.800 g
Total da massa assada:	15.416 g
Rendimento:	35 pães de aprox. 440 g cada

COELHO FOLHADO

com IREKS CROISSANT MANTEIGA C50
IREKS GOLDEN CREME

Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	500 g
IREKS CROISSANT MANTEIGA C50	50	500 g
Total (base de cálculo)	100	1.000 g
Margarina folhada	50	500 g
Manteiga	7	70 g
Fermento fresco	2	20 g
Água (gelada) / gelo (em escamas)*	45	450 ml
Total da massa		**2.040 g**

Ingredientes	%	Medida
Recheio		
IREKS GOLDEN CREME	100	500 g
Água (gelada)	250	1.250 ml
Total do recheio		**1.750 g**
Cobertura		
Chantilly	100	800 g

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

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

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: 170 g ou no tamanho desejado

Formato: abrir a massa e cortar em formato de cabeça de coelho

Fermentação: 30 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno: 180°C

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

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

Chantilly: bater até obter o ponto de bico

Finalização: unir duas peças com o creme e finalizar com chantilly

Dica: decorar com mirtilos e morangos fatiados

Total da massa crua: 4.590 g

Total da massa assada: 4.268 g

Rendimento: 6 coelhos de aprox. 711 g cada (com recheio)

OVO CROISSANT

com IREKS CROISSANT MANTEIGA C50
IREKS CREME QUICHE GOURMET

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**
Cobertura		
IREKS CREME QUICHE GOURMET	100	500 g
Sal	3	15 g
Água (gelada)	250	1.25 ml
Total da cobertura		**1.765 g**

Ingredientes	%	Medida
Recheio		
Bacalhau (dessalgado)	100	1.500g
Cebola roxa	33	500 g
Azeitona	33	500 g
Azeite de oliva	33	500 g
Tomate cereja	26	400 g
Pimentão amarelo	20	300 g
Pimentão verde	20	300 g
Pimentão vermelho	20	300 g
Alho	6	100 g
Total do recheio		**4.400 g**

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

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

Modo de preparo do recheio: refogar a cebola, alho e os pimentões, adicionar azeitona e o tomate cereja com o restante do azeite

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 da massa: 10 minutos, cobertas com plástico

Peso das peças sugerido: 272 g ou no tamanho desejado

Formato: cortar a massa em formato oval com espessura de 3 cm e abrir em forma com formato de ovo

Fermentação: 30 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: colocar o recheio nas peças assadas e cobrir com a cobertura de quiche, voltar ao forno até dourar

Total da massa crua: 10.245 g

Total da massa assada: 9.220 g

Rendimento: 15 ovos de aprox. 614 g cada (com recheio)

OVO COOKIE TRIPLE CHOCOLATE

com IREKS GOLDEN CAKE NEUTRO

Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	43	860 g
IREKS GOLDEN CAKE NEUTRO	100	2.000 g
Manteiga sem sal	40	800 g
Ovos	30	600 g
Gotas de chocolate branco (congeladas)	20	400 g
Gotas de chocolate ao leite (congeladas)	20	400 g
Gotas de chocolate meio amargo (congeladas)	10	400 g
Açúcar mascavo	13	260 g
Bicarbonato de sódio	1,5	30 g
Sal	1	20 g
Total da massa		**5.770 g**

Modo de preparo:

Tempo de preparo da massa: adicionar os ovos, açúcar e manteiga, misturar por 1 minuto na velocidade 1 até formar um creme branco, adicionar o restante dos ingredientes por mais 1 minuto na velocidade 1 (com batedor tipo leque)

Peso das peças sugerido: 250 g ou no tamanho desejado

Formato: abrir a massa em formas forneáveis em formato de ovo

Descanso das peças: 40 minutos sob refrigeração

Temperatura do forno: 170°C

Tempo de forneamento: 8 minutos com papel e peso na parte interna e 4 minutos ou até obter o ponto sem papel e peso, assar sem vapor

Dica: adicionar essência de baunilha no preparo da massa

Total da massa crua: 5.770 g

Total da massa assada: 4.731 g

Rendimento: 11 ovos de aprox. 430 g cada (2 metades de 215 g cada)

SLICE DUO CENOURA E CHOCOLATE

com IREKS GOLDEN CAKE CENOURA
IREKS GOLDEN CAKE CHOCOLATE

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS GOLDEN CAKE CENOURA	100	2.000 g
Ovos	45	900 g
Óleo vegetal	20	400 g
Água (temperatura ambiente)	22,5	450 ml
Total da massa		**3.750 g**
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 ao leite	100	2.800 g
Creme de leite	50	1.400 g
Total do ganache		**4.200 g**

Modo de preparo:

Tempo de preparo do ganache: derreter o chocolate, adicionar o creme de leite e misturar até ficar homogêneo, aguardar 12 horas para o uso

Tempo de preparo das massas: 3 minutos na velocidade 1 (com batedor tipo raquete)

Montagem: posicionar 1 fatia de bolo, cobrir com ganache, repetir o processo e finalizar com 1 fatia de bolo, deixar na geladeira por 6 horas e fatiar com espessura de 2 cm

Temperatura: 170°C

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

Dica: decorar as fatias com brigadeiros

Total da massa crua: 11.850 g

Total da massa assada: 11.020 g

Rendimento: 90 fatias de aprox. 122 g cada

CONE CAKE CENOURA

com IREKS GOLDEN CAKE CENOURA

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS GOLDEN CAKE CHOCOLATE	100	1.000 g
Ovos	45	450 g
Óleo vegetal	20	200 g
Água (temperatura ambiente)	22,5	225 ml
Total da massa		**1.875 g**
Ganache		
Chocolate ao leite	100	1.000 g
Creme de leite	100	1.000 g
Total do ganache		**2.000 g**
Cobertura		
Cobertura de chocolate (derretida)	100	3.000 g
Cone		
Casquinhas de sorvete	100	300 g

Modo de preparo:

Tempo de preparo do ganache: derreter o chocolate, adicionar o creme de leite e misturar até ficar homogêneo, aguardar 12 horas para o uso

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

Montagem: banhar as casquinhas por dentro e por fora com a cobertura de chocolate, adicionar uma porção de cake seguida de ganache, repetir o processo até preencher por completo, tampar com a cobertura

Temperatura: 170°C

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

Total da massa crua: 7.175 g

Total da massa assada: 7.031 g

Rendimento: 75 cones de aprox. 94 g cada

01.24 | 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