

IREKS
_ LIEVITO MADRE _

MONDO
Lievito
Madre

Puro



Massa madre seca de trigo aromática

O resgate da tradição aliado à alta tecnologia garantem uma fermentação natural e equilibrada, resultando em pães de altíssima qualidade.

LIEVITO MADRE: fermentação natural de origem italiana que proporciona textura, sabor e aroma exclusivos!



www.ireks.com.br

2 a 5 %

5 kg (10 x 500 g)

IREKS

MONDO Lievito Madre

A panificação com Lievito Madre é arte, filosofia de vida e paixão.

Paixão pela cultura típica de panificação italiana e pela massa fermentada que matura lentamente.

Como nenhum outro ingrediente, Lievito Madre tem uma ação excepcional sobre a identidade dos pães:

Massas suaves, macias e crocantes que desenvolvem um impressionante salto de forno.

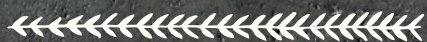
Uma estrutura de miolo com alvéolos abertos que é macio e derrete no paladar.

E uma incrível paleta de aromas e sabores - moldada pelo processo de fermentação longa e especial.





IREKS
_ LIEVITO MADRE _
Puro



É a mais sublime expressão da arte da panificação, baseada na habilidade, precisão, tempo e paixão necessários para criar pães autênticos e genuínos. Recebe o nome de "PURO" por conter exclusivamente farinha de trigo e água. Por meio de um minucioso processo de secagem e embalagem, asseguramos que o Lievito Madre Puro possa se revelar em todas as suas características com total segurança e plenitude.

LIEVITO MADRE PURO é uma massa fermentada seca aromática, pronta para uso, para massas crocantes, suaves e doces que proporciona uma excelente textura aos pães, além de sabor e aroma exclusivos.

- Intensifica o sabor e aroma
- Promove melhor volume e umidade
- Proporciona textura suave, mordida curta e aveludada que derrete no paladar

**UMA VIAGEM INESQUECÍVEL ÀS
ORIGENS ATRAVÉS DO SABOR!**

MONDO
*Lievito
Madre*

IREKS
_ LIEVITO MADRE _

Puro



Um mundo cheio de possibilidades!

Lievito Madre é o símbolo da cultura italiana de panificação, tradicionalmente utilizado na produção de pães, pizzas e panetones. O termo Lievito Madre significa literalmente "fermento mãe" e é a essência de levedura de trigo levemente aromática e particularmente forte.

Situado entre montanhas verdejantes, onde riachos e cachoeiras despejam água cristalina no vale, encontra-se o Tirol do Sul, um verdadeiro paraíso na Itália. Nessa deslumbrante região alpina do povo tirolês, é onde se encontra o berço e lar do nosso precioso fermento natural: o LIEVITO MADRE.

Fazemos nosso Lievito Madre da maneira tradicional, usando apenas farinha de trigo e água.

Nossa equipe de levicultores, devidamente treinados e apaixonados, assegura com cuidado a correta graduação e um ambiente propício. Essa abordagem metódica é fundamental para o desenvolvimento equilibrado de leveduras e bactérias ácido-lácticas, alcançando a proporção ideal para o nosso processo.

Permitimos que nosso Lievito Madre se desenvolva plenamente, explorando todas as suas nuances e através de um cuidadoso processo de secagem, o conduzimos a um estado de "hibernação", preservando suas características únicas para serem posteriormente transferidas aos pães.







Batard Lievito



COM
IREKS
_ LIEVITO MADRE _
Puro

Ingredientes

Pré-fermento (esponja)

Farinha de trigo especial	4.500 g
IREKS LIEVITO MADRE PURO	500 g
Fermento fresco	50 g
Água (gelada)	2.800 ml
Total do pré-fermento	7.850 g

Ingredientes

Massa

Pré-fermento (esponja)	7.850 g
Farinha de trigo especial	5.000 g
IREKS IDEAL FLEX	30 g
Sal	200 g
Fermento fresco	100 g
Água (gelada)	4.000 ml
Total da massa	17.180 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 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:

500 g ou no tamanho desejado

Descanso das peças:

45 minutos

Modelagem:

modelar as peças em formato de filão, alongar e colocar em cestos de pão (banneton)

Fermentação:

fermentar por no mínimo por 18 horas sob refrigeração a 5°C

Finalização:

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

Temperatura do forno:

230°C

Tempo de forneamento:

forneare com vapor a 230°C por 35 minutos ou até obter o ponto

Rendimento:

34 pães de 410 g cada



Baguette Lievito



COM
IREKS
- LIEVITO MADRE -
Puro

Ingredientes

Pré-fermento (esponja)

Farinha de trigo especial	4.500 g
IREKS LIEVITO MADRE PURO	500 g
Fermento fresco	50 g
Água (gelada)	2.800 ml
Total do pré-fermento	7.850 g

Ingredientes

Massa

Pré-fermento (esponja)	7.850 g
Farinha de trigo especial	5.000 g
IREKS IDEAL FLEX	30 g
Sal	200 g
Fermento fresco	80 g
Água (gelada)	4.400 ml
Total da massa	17.560 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 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:

300 g ou no tamanho desejado

Descanso das peças:

60 minutos

Modelagem:

modelar as peças em formato de baguete, alongar e colocar para fermentar em tabuleiro forrado com tecido *couché* (pano de padeiro) polvilhado com farinha de trigo ou semolina

Fermentação:

fermentar no mínimo por 18 horas sob refrigeração a 5°C

Finalização:

fazer quatro cortes transversais, com auxílio de um cortador de pestana

Temperatura do forno:

240°C / 230°C

Tempo de forneamento:

forneare com vapor a 240°C e regular o forno para 230°C por 25 minutos ou até obter o ponto

Rendimento:

58 pães de 234 g cada







Ciabatta Lievito



COM
IREKS
_ LIEVITO MADRE _
Puro

Ingredientes

Pré-fermento (esponja)

Farinha de trigo especial	4.500 g
IREKS LIEVITO MADRE PURO	500 g
Fermento fresco	50 g
Água (gelada)	2.800 ml

Total do pré-fermento 7.850 g

Ingredientes

Massa

Pré-fermento (esponja)	7.850 g
Farinha de trigo especial	5.000 g
IREKS IDEAL FLEX	30 g
Azeite de oliva	400 g
Sal	200 g
Fermento fresco	80 g
Água (gelada)	4.800 ml

Total da massa 18.360 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 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

Descanso da massa: colocar em um recipiente untado com azeite de oliva, dobrar a massa em três partes, fermentar em ambiente por 120 minutos, dobrar novamente em três partes, fermentar sob refrigeração por 18 horas (5°C)

Corte das peças: cortar em peças retangulares ou quadradas ou conforme desejar

Fermentação: 60 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno: 240°C / 230°C

Tempo de forneamento: fornar com vapor a 240°C e regular o forno para 230°C por 27 minutos ou até obter o ponto

Rendimento: 61 pães de 228 g cada





Mini Rústico Lievito



Ingredientes

Pré-fermento (esponja)

Farinha de trigo especial	4.500 g
IREKS LIEVITO MADRE PURO	500 g
Fermento fresco	50 g
Água (gelada)	2.800 ml
Total do pré-fermento	7.850 g

Ingredientes

Massa

Pré-fermento (esponja)	7.850 g
Farinha de trigo especial	5.000 g
IREKS IDEAL FLEX	30 g
Sal	200 g
Fermento fresco	100 g
Água (gelada)	3.400 ml
Total da massa	16.580 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 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:

40 g ou no tamanho desejado

Descanso das peças:

60 minutos

Modelagem:

abrir as peças sobre a farinha, juntar duas peças uma sobre a outra, modelar em formato filão e colocar para fermentar em tabuleiro forrado com tecido *couché* (pano de padeiro) polvilhado com farinha de trigo

Fermentação:

fermentar no mínimo por 18 horas sob refrigeração a 5°C

Finalização:

colocar os pães na forma com o fecho virado para cima

Temperatura do forno:

240°C / 230°C

Tempo de forneamento:

forneare com vapor a 240°C e regular o forno para 230°C por 22 minutos ou até obter o ponto

Rendimento:

207 pães de 60 g cada



Rústico Lievito



COM
IREKS
_ LIEVITO MADRE _
Puro

Ingredientes

Pré-fermento (esponja)

Farinha de trigo especial	4.500 g
IREKS LIEVITO MADRE PURO	500 g
Fermento fresco	50 g
Água (gelada)	2.800 ml

Total do pré-fermento 7.850 g

Ingredientes

Massa

Pré-fermento (esponja)	7.850 g
Farinha de trigo especial	5.000 g
IREKS IDEAL FLEX	30 g
Sal	200 g
Fermento fresco	100 g
Água (gelada)	4.000 ml

Total da massa 17.180 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 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:

500 g ou no tamanho desejado

Descanso das peças:

45 minutos

Modelagem:

modelar em formato filão curto, colocar para fermentar em tabuleiro forrado com tecido *couché* (pano de padeiro) polvilhado com farinha de trigo

Fermentação:

fermentar por no mínimo por 18 horas sob refrigeração a 5°C

Finalização:

colocar os pães na forma com o fecho virado para cima

Temperatura do forno:

230°C

Tempo de forneamento:

forneare com vapor a 230°C por 35 minutos ou até obter o ponto

Rendimento:

34 pães de 410 g cada





MONDO
*Lievito
Madre*



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