

IREKS

Panettone

MONDO
Lievito
Madre

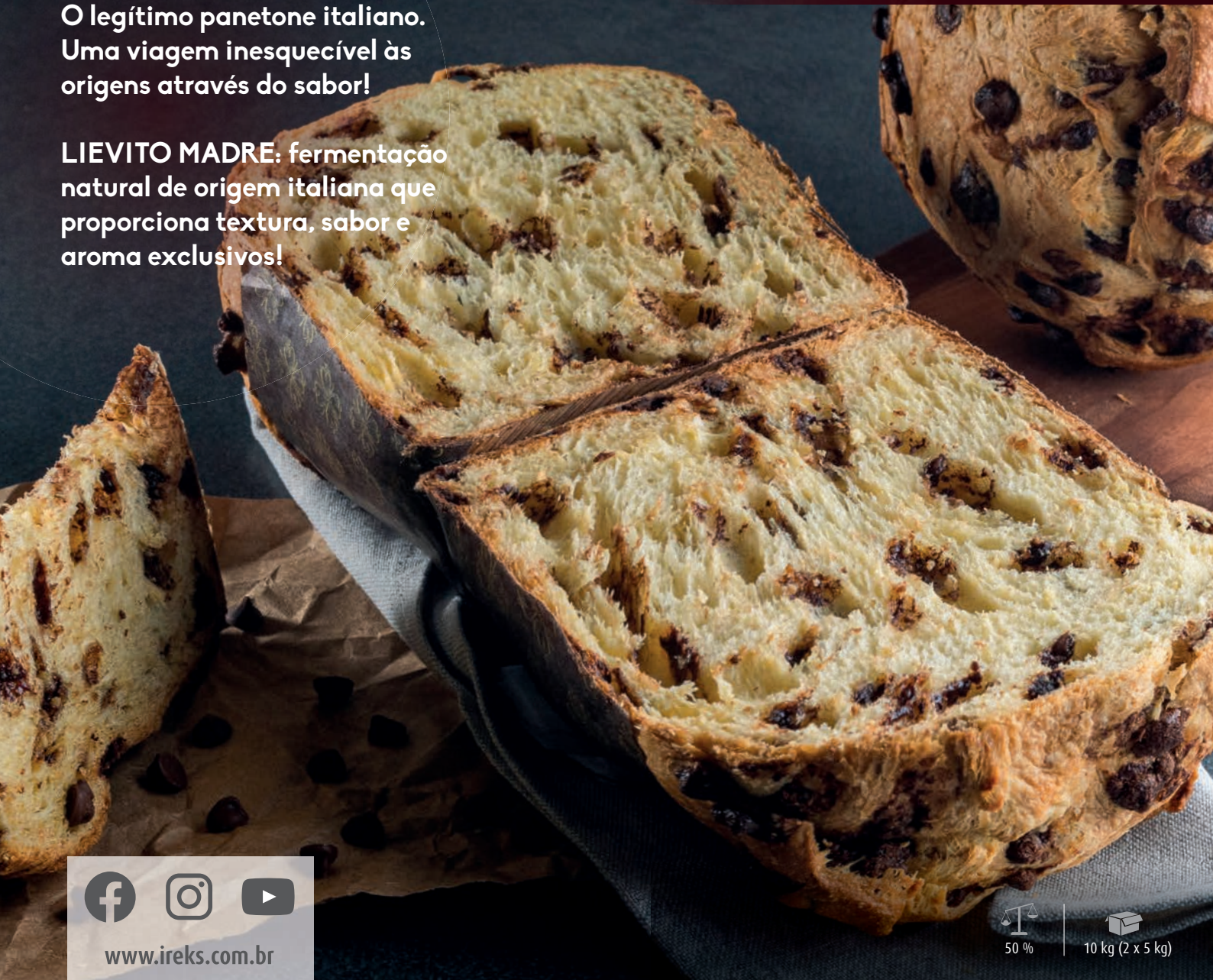
_ LIEVITO MADRE _



Solução para panettone artesanal

O legítimo panettone italiano.
Uma viagem inesquecível às
origens através do sabor!

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



www.ireks.com.br



50 %



10 kg (2 x 5 kg)


IREKS

MONDO Lievito Madre

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 meticulosa 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.



IREKS

Panettone

_ LIEVITO MADRE _



O legítimo panettone italiano!

Essa assinatura é alcançada seguindo a receita italiana tradicional, com a adição do Lievito Madre - fermento natural de trigo levemente aromático que confere aos pães e panetones uma identidade única em termos de aparência, textura, maciez e sabor.

O resultado é a combinação perfeita de miolo macio e aromas exclusivos da fermentação. Além dos ingredientes especiais, o processo requer calma e paixão para criar uma verdadeira obra de arte artesanal.

O panettone, pão natalino típico da Itália, desperta a emoção do Natal não apenas na Itália, mas também em nosso país, onde ganhou grande popularidade. A textura leve, com intensa presença de fibras é fruto do aperfeiçoamento do processo: desde o pré-fermento até o panettone finalizado, são necessárias aproximadamente 24 horas.

Tradicionalmente, o panettone é assado em uma forma de papel especial onde desenvolve sua bela forma de cúpula de igreja. Durante o armazenamento, exala seu aroma único, floral e frutado, juntamente com uma estrutura de miolo que derrete no paladar característico da receita original.

Seja com uvas-passas e frutas cristalizadas ou em uma interpretação moderna com chocolate, há uma receita favorita para todos os paladares quando se trata deste clássico italiano.

Experimente e descubra o seu panettone perfeito!



MACIO E ÚMIDO



EXCELENTE ESTRUTURA DE FIBRAS



COLORAÇÃO ACENTUADA



CONTÉM GEMAS NA COMPOSIÇÃO



PROCESSO ORIGINAL FEITO COM ESPONJA



MONDO
Lievito Madre



Panettone Gotas de Chocolate Lievito

COM
IREKS
Panettone
- LIEVITO MADRE -



Ingredientes

Pré-fermento (esponja)

Farinha de trigo especial	3.000 g
Fermento fresco	50 g
Água (gelada)	1.800 ml
Total do pré-fermento	4.850 g

Ingredientes

Massa

Farinha de trigo especial	2.000 g
IREKS PANETTONE LIEVITO MADRE C50	5.000 g
Gotas de chocolate (congeladas)	4.500 g
Fermento fresco	200 g
Água (gelada)	3.050 ml
Total da massa	19.600 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: 500 g ou no tamanho desejado

Descanso das peças: 20 minutos, cobertas com plástico

Formato: panettone (forma de 500 g)

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 panettone atingir 94°C

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

Rendimento: 39 panettones de 465 g cada



Panettone Frutas Lievito

COM
IREKS
Panettone
_ LIEVITO MADRE _



Ingredientes

Pré-fermento (esponja)

Farinha de trigo especial	3.000 g
Fermento fresco	50 g
Água (gelada)	1.800 ml
Total do pré-fermento	4.850 g

Ingredientes

Massa

Farinha de trigo especial	2.000 g
IREKS PANETTONE LIEVITO MADRE C50	5.000 g
Frutas cristalizadas	3.300 g
Uvas-passas	1.700 g
Fermento fresco	200 g
Água (gelada)	3.050 ml
Total da massa	20.100 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 frutas cristalizadas e as uvas-passas)

Peso das peças: 550 g ou no tamanho desejado

Descanso das peças: 20 minutos, cobertas com plástico

Formato: panettone (forma de 500 g)

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 38 minutos ou até o centro do panettone atingir 94°C

Forno turbo: fornear sem vapor a 160°C por 38 minutos ou até o centro do panettone atingir 94°C

Rendimento: 36 panetones de 511 g cada







Mini Stollen Lievito



Ingredientes

Massa

Farinha de trigo especial	5.000 g
IREKS PANETTONE LIEVITO MADRE C50	5.000 g
Manteiga (amolecida)	500 g
Fermento fresco	400 g
Água (gelada)	3.800 ml
Total da massa	14.700 g

Ingredientes

Recheio

Uvas-passas (brancas)	1.600 g
Amêndoas (laminadas)	1.400 g
Cranberry (seco)	1.000 g
Damasco (seco)	1.000 g
Total do recheio	5.000 g

Modo de preparo

Tempo de preparo da massa:	4 minutos na velocidade 1 e até obter o ponto de véu na velocidade 2
Descanso da massa:	30 minutos, coberta com plástico
Recheio:	misturar a massa e o recheio por 2 minutos na velocidade 1 ou até ficar bem distribuído na massa
Peso das peças:	dividir a massa em peças de 80 g, com auxílio de uma divisora
Descanso das peças:	15 minutos, cobertas com plástico
Formato:	redondo
Fermentação:	90 minutos ou até obter o ponto
Temperatura do forno:	180°C
Tempo de forneamento:	20 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Finalização:	pincelar a manteiga derretida, polvilhar o açúcar refinado e peneirar o açúcar de confeiteiro
Rendimento:	246 mini stollen de 74 g cada



Trança de Damasco e Amêndoas Lievito

COM
IREKS
Panettone
_ LIEVITO MADRE _



Ingredientes

Massa

Farinha de trigo especial	5.000 g
IREKS PANETTONE LIEVITO MADRE C50	5.000 g
Manteiga (amolecida)	500 g
Fermento fresco	400 g
Água (gelada)	3.000 ml
Total da massa	13.900 g

Recheio

Damasco (seco)	1.000 g
----------------	---------

Cobertura

Amêndoas (laminadas)	340 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 o damasco)
Peso das peças:	145 g ou no tamanho desejado
Descanso das peças:	15 minutos, cobertas com plástico
Formato:	trança de três peças cada
Fermentação:	60 minutos ou até obter o ponto
Acabamento:	pincelar com ovos inteiros no meio da fermentação e acrescentar as amêndoas laminadas sobre as peças
Temperatura do forno:	180°C
Tempo de forneamento:	28 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Rendimento:	34 tranças de 400 g cada







Panettone

COM
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