09.23 | 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

IREKS

Muffin com Gotas de Chocolate

com **IREKS GOLDEN CAKE NEUTRO**

Massa		
IREKS GOLDEN CAKE NEUTRO	100	1.000 g
Ovos	40	400 g
Gotas de chocolate (congeladas)	40	400 g
Óleo vegetal	25	250 g
Água (temperatura ambiente)	25	250 ml
Total da massa		**2.300 g**

Modo de preparo:

Tempo de preparo da massa:	3 minutos na velocidade 1 (com batedor tipo raquete) e mais 1 minuto na velocidade 1 para misturar as gotas de chocolate
Peso das peças:	60 g ou no tamanho desejado
Temperatura de forno:	160°C
Tempo de forneamento:	30 a 35 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Dica:	após o forneamento, decorar com gotas de chocolate
Rendimento:	38 muffins de 53 g cada

Muffin Chocolate com Gotas Brancas

com **IREKS GOLDEN CAKE CHOCOLATE**

Massa

IREKS GOLDEN CAKE CHOCOLATE	100	1.000 g
Ovos	45	450 g
Gotas de chocolate branco (forneável)	40	400 g
Óleo vegetal	20	200 g
Água (temperatura ambiente)	30	300 ml
Total da massa		**2.350 g**

Modo de preparo:

Tempo de preparo da massa:	3 minutos na velocidade 1 (com batedor tipo raquete) e mais 1 minuto na velocidade 1 para misturar as gotas de chocolate
Peso das peças:	60 g ou no tamanho desejado
Temperatura de forno:	170°C
Tempo de forneamento:	30 a 35 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Dica:	após o forneamento, decorar com gotas de chocolate branco
Rendimento:	39 muffins de 52 g cada

Muffin com Geleia

com **IREKS GOLDEN CAKE NEUTRO**

Massa		
IREKS GOLDEN CAKE NEUTRO	100	1.000 g
Ovos	40	400 g
Óleo vegetal	25	250 g
Água (temperatura ambiente)	25	250 ml
Total da massa		**1.900 g**

Recheio		
Geleia de morango forneável (pronta)	100	940 g

Modo de preparo:

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

Peso das peças: 40 g ou no tamanho desejado

Montagem: acondicionar as peças em formas de muffin e aplicar 20 g de geleia dentro da massa (com o auxílio de uma manga de confeitar e bico perlê fino)

Temperatura de forno: 160°C

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

Rendimento: 47 muffins de 54 g cada

Cupcake Brigadeiro
com **IREKS GOLDEN CAKE CHOCOLATE**

Massa		
IREKS GOLDEN CAKE CHOCOLATE	100	1.000 g
Ovos	45	450 g
Óleo vegetal	20	200 g
Água (temperatura ambiente)	30	300 ml
Total da massa		**1.950 g**
Recheio		
Brigadeiro (pronto)	100	2.560 g
Cobertura		
Granulado de Chocolate	100	160 g

Modo de preparo:

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

Peso das peças: 60 g ou no tamanho desejado

Temperatura de forno: 170°C

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

Montagem: fazer um furo no centro da massa (com auxílio de um cortador circular) e preencher com brigadeiro

Cobertura: cobrir os cupcakes com brigadeiro e passar no granulado

Rendimento: 32 cupcakes de 138 g cada

Cupcake Chocolate e Merengue

com **IREKS GOLDEN CAKE CHOCOLATE**

Massa		
IREKS GOLDEN CAKE CHOCOLATE	100	1.000 g
Ovos	45	450 g
Óleo vegetal	20	200 g
Água (temperatura ambiente)	30	300 ml
Total da massa		**1.950 g**

Recheio		
Brigadeiro (pronto)	100	640 g

Merengue		
Açúcar (refinado)	100	700 g
Clara de ovos	45	350 g
Total da massa		**1.050 g**

Modo de preparo:

Tempo de preparo da massa:	3 minutos na velocidade 1 (com batedor tipo raquete)
Peso das peças:	60 g ou no tamanho desejado
Temperatura:	160°C
Tempo de forneamento:	30 a 35 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Merengue:	fazer método suíço
Montagem:	fazer um furo no centro da massa (com o auxílio de um cortador circular) e aplicar o brigadeiro
Cobertura:	cobrir os cupcakes com merengue
Dica:	finalizar o merengue com maçarico e confeitos
Rendimento:	32 cupcakes de 105 g cada

Cupcake Dia das Crianças

com **IREKS GOLDEN CAKE NEUTRO**

Massa		
IREKS GOLDEN CAKE NEUTRO	100	1.000 g
Ovos	40	400 g
Óleo vegetal	25	250 g
Água (temperatura ambiente)	25	250 ml
Total da massa		**1.900 g**

Recheio		
Geleia de frutas (pronta)	100	620 g

Cobertura		
Chantilly	100	615 g
Corante em gel	0,8	5 g
Total da cobertura		**620 g**

Modo de preparo:

Tempo de preparo da cobertura:	bater até obter um ponto firme e adicionar o corante
Tempo de preparo da massa:	3 minutos na velocidade 1 (com batedor tipo raquete)
Peso das peças:	60 g ou no tamanho desejado
Temperatura:	160°C
Tempo de forneamento:	30 a 35 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Montagem:	fazer um furo no centro da massa (com o auxílio de um cortador circular), aplicar a geleia e cobrir com chantilly
Dica:	finalizar com doces ou confeitos, utilizar corantes variados
Rendimento:	31 cupcakes de 93 g cada

Kit Confeiteiro Cupcake

com **IREKS GOLDEN CAKE NEUTRO**

Massa		
IREKS GOLDEN CAKE NEUTRO	100	1.000 g
Ovos	40	400 g
Óleo vegetal	25	250 g
Água (temperatura ambiente)	25	250 ml
Total da massa		**1.900 g**
Recheio		
Brigadeiro (pronto)	100	1.500 g
Confeitos		
Confeitos granulados	100	90 g

Modo de preparo:

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

Peso das peças: 60 g ou no tamanho desejado

Temperatura do forno: 160°C

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

Montagem: incluir para cada kit duas massas de cupcake com 53 g cada, dois pacotes de confeitos com 3 g cada e uma manga de confeitaria com 100 g de brigadeiro

Dica: usar confeitos variados, condicionar o kit completo em embalagem única

Rendimento: 15 kits de 212 g cada

Kit Confeiteiro Cupcake Chocolate

com **IREKS GOLDEN CAKE CHOCOLATE**

Massa		
IREKS GOLDEN CAKE CHOCOLATE	100	1.000 g
Ovos	45	450 g
Óleo vegetal	20	200 g
Água (temperatura ambiente)	30	300 ml
Total da massa		**1.950 g**
Recheio		
Brigadeiro (pronto)	100	1.600 g
Confeitos		
Confeitos granulados	100	96 g

Modo de preparo:

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

Peso das peças: 60 g ou no tamanho desejado

Temperatura de forno: 160°C

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

Montagem: incluir para cada kit duas massas de cupcake com 53 g cada, dois pacotes de confeitos com 3 g cada e uma manga de confeitaria com 100 g de brigadeiro

Dica: usar confeitos variados, condicionar o kit completo em embalagem única

Rendimento: 16 kits de 212 g cada

Pizza Brownie
com **IREKS BROWNIE**

Massa		
IREKS BROWNIE	100	2.000 g
Óleo vegetal	20	400 g
Água (temperatura ambiente)	30	600 ml
Total da massa		**3.000 g**

Cobertura		
Doce de leite	100	2.100 g
Confetes coloridos	19	400 g
Total da massa		**2.500 g**

Modo de preparo:

Tempo de preparo da massa: 1 minuto na velocidade 1 e mais 2 minutos na velocidade 2 (com batedor tipo raquete)

Peso das peças: 300 g (aro de 20 cm)

Temperatura de forno: 180°C

Tempo de forneamento: 20 minutos sem vapor ou até obter o ponto

Acabamento: cortar em formato pizza, aplicar o doce de leite sobre as fatias (com o auxílio de uma manga de confeitar) e decorar com confetes

Dica: utilizar ganaches, geleias, brigadeiros e outros confeitos coloridos

Rendimento: 10 brownies de 529 g cada