09.23 | BR

Gostosuras DE ARREPIAR

Experimente nossas **receitas misteriosas**
e surpreenda os seus sentidos neste Halloween

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

Pão de Abóbora Halloween

com **IREKS PÃO DE ABÓBORA**

Ingredientes

Massa

Farinha de trigo especial	50	5.000 g
IREKS PÃO DE ABÓBORA	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
Total da massa		**14.950 g**

Modo de preparo:

Tempo de batimento 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:	10 minutos, cobertas com plástico
Formato:	abóbora
Fermentação:	90 minutos ou até obter o ponto
Acabamento:	peneirar farinha de trigo sobre os pães
Temperatura do forno:	170°C
Tempo de forneamento:	15 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Dica:	amarrar com o barbante e decorar conforme a foto
Rendimento:	49 pães de 264 g cada

Folhado de Salsicha

com **IREKS MASSA FOLHADA C30**

Ingredientes

Massa

Farinha de trigo especial	70	700 g
IREKS MASSA FOLHADA C30	30	300 g
Total (base de cálculo)	100	1.000 g
Margarina folhada	74	740 g
Água (gelada)	56	560 ml
Total da massa		**2.300 g**

Recheio

Salsicha (fervida)	100	2.280 g

Modo de preparo:

Tempo de batimento dos ingredientes secos:	1 minuto na velocidade 1
Tempo de preparo da massa:	4 minutos na velocidade 1 e até iniciar o ponto de véu na velocidade 2 (cuidado para não desenvolver totalmente o ponto de véu)
Processo das dobras:	aplicar a margarina e fazer 5 dobras de 3 no processo de massa folhada
Descanso da massa:	60 minutos em refrigeração, coberta com plástico
Modelagem:	abrir a massa com auxílio de um rolo com 30 cm de largura e 60 cm de comprimento, cortar a massa com 1 cm de largura e enrolar nas salsichas
Temperatura do forno:	210°C
Tempo de forneamento:	12 a 15 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Dica:	usar mostarda ou cheddar para fazer o formato dos olhos
Rendimento:	57 salgados de 63 g cada

Biscoito Esqueleto
com IREKS GOLDEN CAKE NEUTRO

Ingredientes

Massa

Farinha de trigo especial	100	400 g
IREKS GOLDEN CAKE NEUTRO	100	400 g
Manteiga (amolecida)	30	240 g
Leite integral (temperatura ambiente)	20	160 ml
Total da massa		**1.200 g**

Modo de preparo:

Tempo de preparo da massa:	misturar manualmente até obter uma massa homogênea
Descanso da massa:	30 minutos, coberta com plástico sob refrigeração
Modelagem:	abrir a massa com espessura de 5 mm e cortar com auxílio de um cortador de biscoito
Peso das peças:	20 g ou no tamanho desejado
Descanso das peças:	15 minutos, sob refrigeração
Temperatura do forno:	170°C
Tempo de forneamento:	15 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Acabamento:	decorar com chocolate, conforme a foto
Rendimento:	60 biscoitos de 18 g cada

Cupcake Monstrinho
com IREKS GOLDEN CAKE NEUTRO

Ingredientes

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**

Creme/cobertura

IREKS GOLDEN CREME	100	300 g
Chantilly	100	300 g
Leite condensado	67	200 g
Creme de leite fresco	53	160 g
Leite integral (gelado)	240	720 ml
Total do creme/cobertura		**1.680 g**

Base decoração

Gel de brilho neutro	100	200 g
Leite condensado	90	180 g
Total da base		**380 g**

Modo de preparo:

Tempo de preparo do chantilly: bater até atingir um ponto firme e reservar

Tempo de preparo do creme: colocar todos os ingredientes na batedeira, exceto o chantilly, bater por 5 minutos na velocidade 3, adicionar o chantilly e bater por mais 2 minutos na velocidade 1

Tempo de preparo da massa: 4 minutos na velocidade 1 (com batedor tipo raquete)

Peso das peças: 50 g ou no tamanho desejado

Temperatura do forno: 160°C

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

Preparo da base: misturar o gel de brilho com o leite condensado, dividir em pequenos potes e colocar corantes a gosto

Finalização: adicionar as bases coloridas na manga de confeitar, pressionar a manga sobre a mesa para ficar bem distribuída nas laterais, abrir a manga e adicionar o creme sobre a base, decorar os cupcakes conforme a foto

Dica: para realização da massa pode ser usado também qualquer produto da Linha Golden Cakes ou o IREKS BROWNIE

Rendimento: 38 cupcakes de 98 g cada

Cupcake Fantasma
com **IREKS BROWNIE**

Ingredientes

Massa

IREKS BROWNIE	100	1.000 g
Óleo vegetal	20	200 g
Água (temperatura ambiente)	30	300 ml
Total da massa		**1.500 g**

Cobertura

Chantilly (batido)	100	600 g
Chips de chocolate	5	30 g
Total da cobertura		**630 g**

Modo de preparo:

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

Peso das peças: 50 g ou no tamanho desejado

Temperatura do forno: 180°C

Tempo de forneamento: 15 minutos sem vapor ou até obter o ponto

Finalização: decorar os cupcakes com chantilly pronto e utilizar os chips de chocolate para fazer os olhos

Dica: para garantir miolo macio e cremoso, não ultrapassar o tempo de forneamento

Rendimento: 30 cupcakes de 66 g cada

Donuts Halloween
com **IREKS DONUTS C50**

Ingredientes

Massa

Farinha de trigo especial	50	2.000 g
IREKS DONUTS C50	50	2.000 g
Total (base de cálculo)	100	4.000 g
Fermento fresco	3	120 g
Água (gelada)	50	2.000 ml
Total da massa		**6.120 g**

Sugestão de cobertura
Chocolate branco fracionado (derretido)

Para fritura
Óleo vegetal ou gordura especial p/ fritura

Modo de preparo:

Tempo de batimento 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 dos blocos:	1.500 g
Descanso da massa:	10 minutos, coberta com plástico
Divisão:	50 g (dividir com auxílio de uma divisora)
Formato:	bolinha
Fermentação:	45 minutos ou até obter o ponto
Acabamento para formato rosca:	cortar e retirar o miolo das peças com auxílio de um cortador de pestana
Temperatura do óleo:	160°C
Finalização:	banhar no chocolate e decorar a gosto
Dica:	decorar com tema de Halloween, conforme a foto
Rendimento:	122 donuts de 50 g cada

Tabuleiro Fantasma
com IREKS GOLDEN CAKE CHOCOLATE

Ingredientes

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**

Merengue suíço

Açúcar refinado	100	300 g
Clara de ovos	66,6	200 g
Total do merengue		**500 g**

Modo de preparo:

Tempo de preparo da massa:	3 minutos na velocidade 1 (com batedor tipo raquete)
Peso da massa:	1.300 g ou no tamanho desejado
Formato:	tabuleiro (utilizar forma tipo tabuleiro 30 x 40 cm)
Temperatura:	170°C
Tempo de forneamento:	30 a 35 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Merengue:	levar os ingredientes ao fogo baixo, mexendo sempre até atingir 50°C. Colocar na batedeira e bater na velocidade 3 ou até obter ponto firme de suspiro
Dica:	decorar conforme a foto
Rendimento:	3 tabuleiros de 1.304 g cada

Bolo de Pote Halloween

com **IREKS GOLDEN CAKE CHOCOLATE | IREKS GOLDEN CREME**

Ingredientes

Massa

IREKS GOLDEN CAKE CHOCOLATE (pronto)	100	1.000 g

Recheio

IREKS GOLDEN CREME	100	200 g
Chantilly	80	160 g
Leite condensado	61	122 g
Creme de leite	32	64 g
Cacau em pó	32	64 g
Leite em pó	14	28 g
Água (gelada)	160	320 ml
Total do recheio		**958 g**

Modo de preparo:

Recheio: bater o chantilly até atingir um ponto firme e reservar. Colocar todos os ingredientes na batedeira, exceto o chantilly, bater por 5 minutos na velocidade 3, adicionar o chantilly e bater por mais 2 minutos na velocidade 1

Dica: decorar conforme a foto

Rendimento: 10 bolos de 195 g cada

Éclair Halloween
com IREKS GOLDEN ECLAIR

Ingredientes

Creme

IREKS GOLDEN ECLAIR	100	300 g
Ovos	83	250 g
Óleo vegetal	67	200 g
Água (gelada)	75	225 ml
Total do creme		**975 g**

Recheio

IREKS CREME CCT	100	250 g
Leite integral	250	625 ml
Total do recheio		**875 g**

Cobertura

Chocolate ao leite fracionado	100	300 g
Chocolate branco fracionado	20	60 g
Total da cobertura		**360 g**

Modo de preparo:

Tempo de preparo do creme: adicionar o produto IREKS e óleo na batedeira na velocidade 1, adicionar a água na velocidade 1, adicionar os ovos aos poucos na velocidade 1, batendo por 2 minutos. Bater por 8 minutos na velocidade 3

Modelagem: pingar os éclairs com auxílio de uma manga de confeitar, com 12 cm ou no tamanho desejado

Temperatura do forno: 180°C

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

Recheio: ferver o leite, após a fervura baixar o fogo e adicionar o produto IREKS, cozinhar mexendo sempre (com batedor fuê), até obter o ponto

Finalização: decorar conforme a foto, sugestão Halloween

Rendimento: 30 éclairs de 65 g cada

Mon Macaron Fantasmas e Múmias

com **IREKS MON MACARON**

Ingredientes

Massa		
IREKS MON MACARON	100	1.000 g
Água morna (aprox. 35°C)	20	200 g
Total da massa		**1.200 g**

Recheio		
Leite condensado	100	425 g
Gemas peneiradas	10,6	45 g
Açúcar de confeiteiro	5,9	25 g
Total do recheio		**495 g**

Modo de preparo:

Tempo de preparo da massa:	1 minuto na velocidade 1 e 6 minutos na velocidade 3 (com batedor tipo leque)
Formato:	pingar com auxílio de uma manga de confeitar e bico perlê (liso) sobre uma assadeira forrada com folha antiaderente
Descanso da massa:	10 minutos antes de fornear
Forno turbo:	aquecer a 150°C após fornear os macarons por 8 minutos com o forno desligado, ligar e fornear com o respiro do forno aberto a 120ºC por 22 minutos ou até obter o ponto
Forno lastro:	fornear a 130°C por 25 minutos ou até obter o ponto, com respiro aberto
Recheio:	misturar e cozinhar todos os ingredientes em fogo médio, mexendo sempre até soltar da panela
Dica:	decorar com caneta alimentícia, conforme a foto
Rendimento:	66 macarons de 23 g cada