11.23 | BR

RECEITUÁRIO

SABORES DO VERÃO

Refresque seu paladar com sabores e aromas únicos e inesquecíveis

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

BAGUETTE LIEVITO
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
Sal	2	200 g
Fermento fresco	0,8	80 g
Água (gelada)	44	4.400 ml
Total da massa		**9.710 g**

Sugestão de recheio:

Rúcula, tomate assado, creme de ricota e queijo branco.

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 com o pré-fermento: 4 minutos na velocidade 1 e até obter o ponto de véu na velocidade 2

Peso das peças sugerido: 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: 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: 17.560 g

Total da massa assada: 13.696 g

Rendimento: 58 baguetes de aprox. 236 g cada

PANE CIABATTA
COM IREKS PANE LIEVITO MADRE C50

Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	5.000 g
IREKS PANE LIEVITO MADRE C50	50	5.000 g
Total (base de cálculo)	100	10.000 g
Azeite de oliva	5	500 g
Fermento fresco	0,7	70 g
Água (gelada)	75	7.500 ml
Total da massa		**18.070 g**

Sugestão de recheio:

Maionese verde, pernil desfiado, legumes assados, queijo prato, picles e alface.

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
Descanso da massa:	colocar em um recipiente untado com azeite de oliva, fermentar em ambiente por 120 minutos e sob refrigeração por 18 horas
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:	fornear com vapor a 240°C e regular o forno para 230°C por 27 minutos ou até obter o ponto
Total da massa crua:	18.070 g
Total da massa assada:	13.733 g
Rendimento:	60 ciabattas de aprox. 228 g cada

TORTA FRIA NO PALITO
COM IREKS TOP MACIO

Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	1.800 g
IREKS TOP MACIO	50	1.800 g
Total (base de cálculo)	100	3.600 g
Fermento fresco	3	108 g
Água (gelada)	42	1.512 ml
Total da massa		**5.220 g**

Sugestão de recheio:

Frango temperado cremoso com maionese, cenoura ralada, picles, raspas de limão siciliano, queijo e maionese verde.

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:	1.700 g ou no tamanho desejado
Descanso das peças:	10 minutos, cobertas com plástico
Formato:	pão de forma
Fermentação:	90 minutos ou até obter o ponto
Temperatura do forno:	180°C
Tempo de forneamento:	40 minutos sem vapor ou até obter o ponto
Finalização:	tirar as cascas dos pães, fatiar com 1 cm na horizontal e rechear conforme desejar
Dica:	dividir em pequenos quadrados
Total da massa crua:	5.220 g
Total da massa assada:	3.967 g
Rendimento:	3 pães sem casca de aprox. 1.322 g cada

SEMIFREDDO DE PISTACHE

COM IREKS GOLDEN CREME

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS GOLDEN CREME	100	2.000 g
Chantilly	100	2.000 g
Leite condensado	76	1.520 g
Creme de leite	40	800 g
Leite de coco	40	800 g
Leite em pó	18	360 g
Pasta de pistache	10	200 g
Água (gelada)	200	4.000 ml
Total da massa		**11.680 g**
Calda		
Geleia de frutas vermelhas (pronta)	100	2.320 g
Cobertura		
Pistache picado	100	1.740 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 congelamento: acondicionar o creme em formas de silicone (12 x 4 x 4 cm) e congelar por 4 horas

Finalização: desenformar após congelado, aplicar a calda de frutas vermelhas e os pistaches picados

Dica: para obter textura mais firme, substituir o chantilly por creme de leite fresco ou nata

Peso total da massa: 15.740 g

Rendimento: 125 unidades de aprox. 125 g cada

CROISSANT MANTEIGA
COM IREKS CROISSANT MANTEIGA C50

Ingredientes	%	Medida
Massa		
Farinha de trigo especial	50	5.000 g
IREKS CROISSANT MANTEIGA C50	50	5.000 g
Total (base de cálculo)	100	10.000 g
Margarina folhada	50	5.000 g
Manteiga	7	700 g
Fermento fresco	2	200 g
Água (gelada) / gelo (em escamas)*	45	4.500 ml
Total da massa		**20.400 g**

Sugestão de recheio:

Sorvetes variados com calda de chocolate

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

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 das peças: 10 minutos, cobertas com plástico

Formato: cortar a massa em triângulos (21 x 15 cm)

Fermentação: 90 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno: 180°C

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

Dica: é ideal descansar a massa por 60 minutos, coberta com plástico sob refrigeração

Total da massa crua: 20.400 g

Total da massa assada: 17.136 g

Rendimento: 342 croissants de aprox. 50 g cada

MON MACARON
COM IREKS MON MACARON

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

Sugestão de recheio:
Sorvetes variados

Modo de preparo:

Tempo de preparo da massa:	1 minuto na velocidade 1 e 4 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 130°C após fornear os macarons por 8 minutos com o forno desligado, ligar e fornear com o respiro do forno aberto a 120ºC por 25 minutos ou até obter o ponto
Forno lastro:	fornear a 130°C por 25 minutos ou até obter o ponto, com respiro aberto
Dica:	para realizar a coloração utilizar corante em gel até atingir a cor desejada
Total da massa crua:	1.200 g
Total da massa assada:	1.080 g
Rendimento:	200 unidades de aprox. 5 g cada (massa sem recheio)