

BOLO REI

(IREKS GOLDEN PANETTONE CLÁSSICO)



Serviço de Receitas

<u>Ingredientes:</u>	%	Medida
Esonja		
Farinha de trigo	25	1.250 g
Fermento biológico fresco	6	300 g
Água gelada	15	750 ml
Reforço		
IREKS GOLDEN PANETTONE CLÁSSICO	50	2.500 g
Farinha de trigo especial	25	1.250 g
Manteiga	5	250 g
Água gelada	20	1.000 g
Recheio		
Frutas cristalizadas	25	1.250 g
Uvas passas	20	1.000 g
Castanha de caju (moída xeren)	10	500 g
Cerejas (cortadas ao meio)	12	600 g
Canela (em pó)	1	50 g
Rum	3	150 ml
Cobertura		
Açúcar refinado	50	1.000 g
Farinha de trigo especial	50	1.000 g
Leite integral	20	400 ml
Castanha do Pará (moída)	15	300 g
Ovos	30	600 g
Manteiga (derretida)	12	240 g
Essência de amêndoas	0,5	10 ml
Decoração		
Açúcar de confeiteiro	100	600 g
Pêssego em conserva (cortado em fatias)	80	480 g
Abacaxi em conserva (cortado em pedaços)	80	480 g
Figo em conserva (cortado em 4 partes cada)	80	480 g
Cerejas (inteiras)	7	42 g

BOLO REI

(IREKS GOLDEN PANETTONE CLÁSSICO)

Serviço de Receitas

Procedimento:

Espanja:

- Colocar todos os ingredientes da esponja na masseira e misturar até obter o ponto de véu;
- Descansar a esponja por 1 hora;

Recheio:

- Colocar as uvas passas em uma tigela, embeber com rum e deixar tampado por 1 hora;
- Adicionar as frutas cristalizadas, as castanhas de caju, as cerejas, a canela e misturar manualmente;

Massa:

- Colocar o produto IREKS, a esponja, a farinha de trigo especial e a manteiga na masseira e misturar por aprox. 3 minutos na velocidade 1, lembrando de adicionar a água gelada aos poucos;
- Misturar por aprox. 9 minutos na velocidade 2 ou até obter o ponto de véu;
- Adicionar o recheio previamente preparado e misturar aprox. 3 minutos na velocidade 1;
- Dividir a massa em partes de 350 g;
- Bolear e descansar a massa por aprox. 20 minutos coberta com plástico;
- Modelar as peças em formato de coroa;
- Acondicionar em fôrmas descartáveis de papel com furos ao centro, com aprox. 16 cm de diâmetro por 5 cm de altura;
- Fermentar por aprox. 180 minutos ou até obter o ponto;

Cobertura:

- Colocar todos os ingredientes da cobertura na batedeira e bater com batedor tipo leque até obter uma mistura homogênea;
- Aplicar aprox. 114 g da pasta sobre cada peça até cobrir bem;
- Decorar com pêssegos, abacaxi, figos e cerejas e polvilhar o açúcar de confeitiro sobre as peças;
- Fornear sem vapor a 160°C por aprox. 25 minutos ou até obter o ponto.

Material Utilizado:

- Masseira (2 velocidades);
- Batedeira;
- Fôrmas (descartáveis);
- Forno.

Rendimento:

- 31 bolos de 489 g

Quebra:

- 8%

Validade depois de pronto:

- 5 dias

IREKS DO BRASIL S.A.
Avenida Paraná, 200
Vitória - Entre Rios
85139-400 - GUARAPUAVA - PR
Tel.: +55 42 3625 8444
Fax: +55 42 3625 8433
E-mail: ireks@ireks.com.br
www.ireks.com.br

Uma empresa IREKS GmbH
e Cooperativa AGRÁRIA


IREKS
DO BRASIL