



do baú do tesouro IREKS

Brötchen Natalino



Cleberson Antonio Paulete



» "No último natal, me pediram para fazer um pão natalino diferente de tudo que já haviam visto. Aí surgiu a idéia do Brötchen Natalino. Usando a nossa mistura LE PAIN BRIOCHE, substituí a água da receita tradicional por cerveja que, combinada com os ingredientes (calabresa, bacon, presunto e mussarela) e um leve toque de pimenta, resultou em um produto de sabor inigualável! O toque personalizado da receita ficou ressaltado pelo contraste amanteigado do nosso brioche, e a forma de panetone do produto remeteu-nos ao espírito natalino que eu tanto precisava. O Brötchen Natalino fica ainda mais perfeito se acompanhado por vinho tinto para beber!"



IREKS
DO BRASIL



do baú do tesouro IREKS

Brötchen Natalino



Brötchen Natalino com LE PAIN BRIOCHE

Ingredientes	%	Medida
Massa		
LE PAIN BRIOCHE	100	2.000 g
Margarina	15	300 g
Ovos	30	600 g
Cerveja	15	300 ml
Fermento fresco	6	120 g
Recheio		
Lingüiça calabresa	100	1.000 g
Queijo mussarela	50	500 g
Presunto	50	500 g
Bacon	40	400 g
Salsinha e cebolinha verde	1	10 g
Azeitonas pretas (sem caroço)	30	300 g
Pimenta (opcional)	2	20 g
Cobertura		
Queijo parmesão (ralado)	100	170 g

Modo de preparo:

Recheio:

- Cortar o bacon em cubos e pré-fritar em uma frigideira;
- Em seguida acrescentar a calabresa cortada em cubos e a pimenta (dedo de moça) só para dourar;
- Após esfriar, acrescentar a mussarela, o presunto e a azeitona cortados em cubos de aproximadamente 1 cm;
- Temperar com a salsinha e cebolinha a gosto e reservar;

Massa:

- Colocar o produto IREKS, a margarina, os ovos e 200 ml de cerveja gelada na masseira;
- Misturar por aproximadamente 3 minutos na velocidade 1;
- Adicionar o fermento e o restante da cerveja gelada;
- Misturar por mais 5 minutos na velocidade 2 ou até obter o ponto de véu;
- Adicionar o recheio preparado anteriormente e misturar por aproximadamente 2 minutos na velocidade 1;
- Dividir a massa em partes de 355 g;
- Bolear a massa e deixar descansar por aproximadamente 10 minutos coberta com plástico;
- Bolear a massa novamente e colocar em fôrmas para panetone;
- Fermentar por aproximadamente 90 minutos ou até obter o ponto;
- No meio da fermentação, pintar com ovos inteiros e decorar com queijo parmesão ralado;
- Fornear a 170°C por aproximadamente 20 minutos ou até obter o ponto.

Rendimento: 17 Brötchen Natalinos de 343 g cada

Quebra: 6%

recomendado por

Uelson Antonio Paulito



Uma empresa IREKS GmbH
e Cooperativa AGRÁRIA

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

**IREKS
DO BRASIL**