

Delícia Mineira



Receitas especiais

com

IREKS TOP MACIO



Cleberson Antonio Paulete

» Ao atender um clientes de Minas Gerais, solicitou-me um pão que fosse macio e saboroso, tendo ao mesmo tempo uma característica da culinária mineira. Usei a mistura IREKS TOP MACIO e acrescentei a nata fresca, o amendoim e as gotas de chocolate. Consegui com essa receita não somente agradar o paladar mineiro, mas sim o paladar de todos os brasileiros. «



Delícia Mineira



Delícia Mineira com IREKS TOP MACIO:

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS TOP MACIO	50	1.000 g
Farinha de trigo especial	50	1.000 g
Água gelada	32	640 ml
Creme de leite fresco	20	400 g
Fermento fresco	6	120 g
Recheio		
Amendoim granulado (torrado)	100	500 g
Gotas de chocolate (congeladas)	100	500 g
Cobertura		
Farinha de trigo	100	200 g
Açúcar refinado	100	200 g
Manteiga sem sal	100	200 g
Fubá amarelo	80	160 g
Amido de milho	20	40 g

Modo de preparo:

Cobertura:

- Colocar todos os ingredientes da cobertura em uma bacia plástica;
- Misturar manualmente até formar uma farofa e reservar.

Massa:

- Colocar o IREKS TOP MACIO e a farinha de trigo especial na masseira e misturar por 1 minuto na velocidade 1;
- Adicionar o creme de leite fresco, o fermento fresco e 550 ml da água gelada;
- Misturar por aproximadamente 3 minutos na velocidade 1;
- Adicionar o restante da água gelada aos poucos e misturar por mais 10 minutos na velocidade 2 ou até obter o ponto de véu;
- Adicionar o amendoim granulado torrado e as gotas de chocolate e misturar por 3 minutos na velocidade 1;
- Dividir a massa em duas peças de 2080 g e descansar por aproximadamente 10 minutos coberta com plástico;
- Dividir a massa com auxílio de uma divisora e modelar no formato desejado;
- Acondicionar em assadeiras previamente untadas;
- Fermentar por aproximadamente 90 minutos ou até o ponto;
- Pintar com ovos inteiros e polvilhar a cobertura (farofa) previamente preparada no meio da fermentação;
- Fornear a 180°C por aproximadamente 15 minutos ou até o ponto;
- Aguardar o resfriamento e embalar.

Rendimento: 60 peças de 74 g cada

Quebra: 10%

recomendado por

Wilson Antonio Pauleto

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 8444
Fax: +55 42 3625 8433
ireks@ireks.com.br
www.ireks.com.br

Filial São Paulo:
Rua Arinos, 155
Parque Industrial Anhanguera
06276-032 - Osasco - SP
BRASIL
Tel.: +55 11 4619 2978
Fax: +55 11 3601 2208