

IREKS BONBAGUETTE

★★★ Viver como Deus na França -
Saborear a la BON BAGUETTE

ADIÇÃO: 50%

Fonte de proteínas

Com massa madre

Sem adição de gordura

Crosta extremamente crocante

Sabor muito aromático

Miolo macio, alveolado
e irregular



IREKS
DO BRASIL

Agora no **BRASIL** mais um grande sucesso da **FRANÇA!**

Savoir vivre (Saber viver) – assim se chama a arte francesa de viver – e isso tem muito a ver com uma alimentação na base do saborear. Aqui se enquadra a IREKS BON BAGUETTE.

Um pão para o dia-a-dia, cada vez mais servido em ocasiões especiais. Ideal para recepções, festas e lanches em diversos formatos como: baguete tradicional, banete, mini baguete, pãezinhos, etc.

EXCELENTE FORMULAÇÃO COM MASSA MADRE, QUE TRAZ AS VANTAGENS DE QUALIDADES E DE PROCESSO:

- Fácil preparo no método direto, sem necessidade de esponja;
- Alta elasticidade de glúten, para um miolo macio;
- Curto descanso de mesa, isso significa ganho de tempo;
- Alta tolerância na fermentação;
- Grande salto de forno, o que resulta em ótimo volume, miolo alveolado e irregular, típico de uma baguete francesa;
- Segurança de uma grande abertura de pestana;
- Proporciona um ótimo sabor ao produto final;
- Coloração ideal;
- Os produtos finais se mantêm frescos por mais tempo.

PRODUTO ESPECIALMENTE DESENVOLVIDO PARA DIFERENTES PROCESSOS DE PRODUÇÃO:

- Adequado para a produção em processo automatizado;
- Fácil preparo – com segurança de pestana – em todos os processos usuais;
- IREKS BON BAGUETTE tem uma excelente performance também em processos de congelamento.

Receita básica:

Ingredientes	%	Medida
IREKS BON BAGUETTE	50	1.000 g
Farinha de trigo	50	1.000 g
Fermento fresco	3	60 g
Água gelada	55	1.100 ml

Modo de preparo:

- Colocar o produto IREKS e a farinha de trigo na masseira e misturar por 1 minuto na velocidade 1;
- Adicionar o fermento e a água gelada, lembrando de adicionar a água aos poucos;
- Misturar por aproximadamente 3 minutos na velocidade 1;
- Misturar por mais 8 minutos na velocidade 2 ou até obter o ponto de véu;
- Dividir a massa em partes de 250 g;
- Bolear a massa;
- Descansar a massa por aproximadamente 10 minutos coberta com plástico;
- Modelar em formato de baguete;
- Acondicionar em assadeiras previamente untadas;
- Fermentar por aproximadamente 60 minutos ou até obter o ponto;
- Dar cortes transversais;
- Fornear com vapor a 200°C por aproximadamente 25 minutos ou até obter o ponto.

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

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