

M

IREKS monmacaron.

Minha receita. Meu sabor.





IREKS MON MACARON.

Receita básica:

IREKS MON MACARON	1000 g
Água morna (aprox. 35°C)	180 ml

Modo de preparo:

Adicionar o produto IREKS na batedeira e em seguida a água (se desejar usar corante, adicionar junto com a água);
Bater por 4 minutos na velocidade 3 com o batedor tipo globo;
Pingar com auxílio de uma manga de confeitar e bico perlê (liso) sobre uma assadeira forrada com folha antiaderente;
Fornear em forno turbo a 120°C ou em forno lastro a 140°C por aproximadamente 25 minutos;
Após frio, rechear unindo duas partes.

Recheio base:

(para 1 kg de produto IREKS MON MACARON)

Leite condensado	425 g
Manteiga sem sal	25 g
Gemas peneiradas	45 g

Modo de preparo:

Misturar e cozinhar todos os ingredientes em fogo médio, mexendo sempre até soltar da panela.

Recheio de Morango

Recheio base	400 g
Aroma para sorvete de morango	20 g

Misturar todos os ingredientes.

Recheio de Framboesa

Recheio base	400 g
Aroma para sorvete de framboesa	20 g

Misturar todos os ingredientes.

Recheio de Amarula

Recheio base	400 g
Licor de Amarula	20 g

Misturar todos os ingredientes.

Recheio Bavariano

Recheio base	400 g
Rum	20 g

Misturar todos os ingredientes.

Recheio de Maçã Verde

Recheio base	400 g
Aroma para sorvete de maçã verde	20 g

Misturar todos os ingredientes.

Recheio de Menta

Recheio base	400 g
Licor creme de menta	20 g

Misturar todos os ingredientes.

Recheio de Uva

Recheio base	400 g
Aroma para sorvete de uva	20 g

Misturar todos os ingredientes.

Recheio de Amora

Recheio base	400 g
Aroma para sorvete de amora	20 g

Misturar todos os ingredientes.





MACARON DE NOZES

Receita:

IREKS MON MACARON	1000 g
Água morna (aprox. 35°C)	180 ml
Cacau em pó	5 g

Modo de preparo:

Adicionar o produto IREKS na batedeira, o cacau em pó e em seguida a água;
Bater por 4 minutos na velocidade 3 com o batedor tipo globo;
Pingar com auxílio de uma manga de confeitar e bico perlê (liso) sobre uma assadeira forrada com folha antiaderente;
Fornear em forno turbo a 120°C ou em forno lastro a 140°C por aproximadamente 25 minutos;
Após frio, rechear unindo duas partes.

Recheio de Nozes

Recheio base	380 g
Nozes moídas	40 g

Misturar todos os ingredientes.

MACARON CAPPUCINO

Receita:

IREKS MON MACARON	1000 g
Água morna (aprox. 35°C)	180 ml
Café solúvel	5 g

Modo de preparo:

Dissolver o café solúvel na água e adicionar na batedeira junto com o produto IREKS.
Bater por 4 minutos na velocidade 3 com o batedor tipo globo;
Pingar com auxílio de uma manga de confeitar e bico perlê (liso) sobre uma assadeira forrada com folha antiaderente;
Fornear em forno turbo a 120°C ou em forno lastro a 140°C por aproximadamente 25 minutos;
Após frio, rechear unindo duas partes.

Recheio Cappuccino

Recheio base	400 g
Café solúvel	8 g

(dissolvido em 20 ml de água)
Dissolver o café solúvel na água e misturar todos os ingredientes.

MACARON DE CHOCOLATE

Receita:

IREKS MON MACARON	1000 g
Água morna (aprox. 35°C)	180 ml
Cacau em pó	40 g

Modo de preparo:

Adicionar o produto IREKS na batedeira, o cacau em pó e em seguida a água;
Bater por 3 minutos na velocidade 3 com o batedor tipo globo;
Pingar com auxílio de uma manga de confeitar e bico perlê (liso) sobre uma assadeira forrada com folha antiaderente;
Fornear em forno turbo a 120°C ou em forno lastro a 140°C por aproximadamente 25 minutos;
Após frio, rechear unindo duas partes.

Recheio base de chocolate

(para 1 kg de produto IREKS MON MACARON)

Chocolate meio amargo	300 g
Creme de leite	120 g

Aquecer o chocolate meio amargo, misturar o creme de leite e deixar esfriar.

Recheio de Amêndoas

Recheio base de chocolate	380 g
Amêndoas picadas	40 g

Misturar todos os ingredientes.

Recheio de Conhaque

Recheio base de chocolate	380 g
Conhaque	40 g

Misturar todos os ingredientes.





IREKS MON MACARON - Minha receita. Meu sabor.

É uma mistura pronta para o preparo de confeitos franceses de alta qualidade.

- Saborosa formulação, rica em farinha de amêndoas;
- Crocante por fora e macio por dentro;
- Receita simples, basta adicionar água;
- Processo direto;
- Permite múltiplas variações de cor e sabor;
- Alta segurança no processo;
- Padronização garantida;
- Embalagem fracionada.

IREKS
monmacaron.

Tudo começou há alguns anos em Paris – uma novidade foi apresentada na passarela da capital da moda:

Um conhecido chefe de confeitaria de Paris mostrou suas últimas criações. Diversas sobremesas foram apresentadas pelas modelos e a coroação das delícias foi o novo Macaron. O público estava a seus pés!

Desde então, as pessoas adoram este confeito delicioso que possibilita uma infinidade de variações. Não só na capital francesa, mas em cada vez mais cidades e países pelo mundo afora.

Verdadeiros amantes do Macaron procuram os seus sabores favoritos nas confeitarias ou padarias, para apreciá-los com um café especial. Muitos também levam-nos para casa acondicionados em lindas caixas. Eles são frequentemente presenteados em ocasiões especiais, em vez de bombons ou vinho.

Mas a história deste confeito, crocante por fora e macio por dentro, já existe na verdade há centenas de anos. Relata-se que a família real francesa foi servida na corte de Versalhes com deliciosos Macarons. E desde o início do século XIX, os Macarons foram refinados com geléias, licores e temperos especiais.

Hoje, pessoas de todas as idades ficam entusiasmadas com os múltiplos Macarons, coloridos com os mais variados recheios deliciosos que se pode imaginar: caramelo, chocolate, amarela, champagne, pistache, menta, framboesa, laranja, conhaque, amêndoas e nozes – para os apreciadores eles dão água na boca!

E o melhor: cada confeiteiro pode criar sua própria receita de Macaron do seu jeito! Experimente!



Uma empresa IREKS GmbH
e Cooperativa AGRÁRIA

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

IREKS
DO BRASIL