

# MON MACARON CHOCOLATE (IREKS MON MACARON)



*Serviço de Receitas*

<u>Ingredientes:</u>	%	Medida
<b>Massa</b>		
IREKS MON MACARON	100	1.000 g
Água morna (aprox. 35°C)	15	180 ml
Cacau em pó	4	40 g
<b>Recheio base de chocolate p/ 1 kg de IREKS MON MACARON</b>		
Chocolate meio amargo	100	300 g
Creme de leite	40	120 g



# MON MACARON CHOCOLATE (IREKS MON MACARON)

*Serviço de Receitas*

## Procedimento:

### Massa:

- 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:

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

## Material Utilizado:

- Batedeira (3 velocidades);
- Manga de confeitar;
- Forno.

## Rendimento:

- Massa: 1.062 g de MON MACARON ou 200 unidades de 5,3 g (massa sem recheio);
- Recheio: 420 g ou 4 g para cada MON MACARON CHOCOLATE.

## Quebra:

- Massa: 10%

## Validade depois de pronto:

- 05 dias

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**