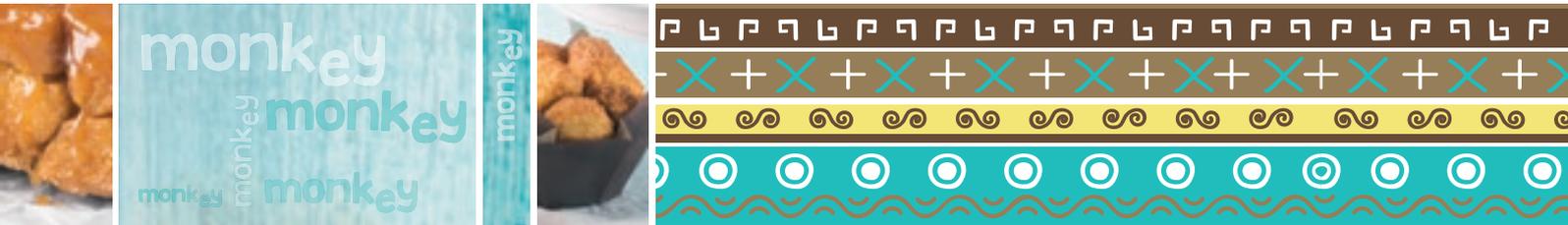


monkey

BREAD



monkey



Monkey Bread

com IREKS SUPERSOFT

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS SUPERSOFT	50	2.000 g
Farinha de trigo especial	50	2.000 g
Total (base de cálculo)	100	4.000 g
Manteiga (amolecida)	20	800 g
Ovos	25	1.000 g
Fermento fresco	5	200 g
Açúcar refinado	8	320 g
Água (gelada)	17	680 ml
Total da massa		7.000 g
Cobertura		
Açúcar refinado	100	1.500 g
Canela em pó	3	45 g
Total da cobertura		1.545 g
Calda		
Manteiga (derretida)	100	600 g

Modo de preparo:

Cobertura:

- Misturar todos os ingredientes manualmente e reservar.

Massa:

- Colocar o IREKS SUPERSOFT e a farinha de trigo especial na masseira e misturar por 1 minuto na velocidade 1;
- Adicionar o restante dos ingredientes, lembrando de adicionar a água aos poucos;
- Misturar por 3 minutos na velocidade 1;
- Misturar por mais 7 minutos na velocidade 2 ou até obter o ponto de véu;
- Deixar a massa descansar por 10 minutos, coberta com plástico.

Montagem:

- Polvilhar a mesa com farinha e abrir a massa em retângulo com 1 cm de espessura;
- Cortar a massa em tiras com 2 cm de largura;
- Cortar as tiras em pedaços com 2 cm;
- Mergulhar na manteiga derretida e passar na cobertura previamente preparada;
- Acondicionar 70 g de pedaços de massa em forminhas tipo tulipa, 280 g para formas de bolo inglês ou 500 g para forma galup;
- Fermentar por 90 minutos ou até obter o ponto;
- Fornear a 180°C por 18 minutos (para as formas de 70 g e 280 g) ou 25 minutos (para as formas de 500 g), ou até obter o ponto.

Opcional:

- Caso prefira, mergulhe as peças em água e em seguida passe na cobertura;
- O açúcar refinado pode ser substituído por açúcar orgânico.



Monkey Nut Caramel

com IREKS SUPERSOFT

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS SUPERSOFT	50	2.000 g
Farinha de trigo especial	50	2.000 g
Total (base de cálculo)	100	4.000 g
Manteiga (amolecida)	20	800 g
Ovos	25	1.000 g
Fermento fresco	5	200 g
Açúcar refinado	8	320 g
Água (gelada)	17	680 ml
Total da massa		7.000 g
Recheio		
Nozes quebradas (pekan ou chilena)	100	730 g
Açúcar refinado	100	730 g
Manteiga	10	73 g
Água	10	73 ml
Fermento químico	0,7	5 g
Total do recheio		1.611 g
Cobertura		
Açúcar refinado	100	1.500 g
Canela em pó	3	45 g
Total da cobertura		1.545 g
Calda		
Manteiga (derretida)	100	600 g

Modo de preparo:

Recheio:

- Colocar todos os ingredientes, exceto o fermento químico, em uma panela e levar ao fogo, mexer até formar um caramelo;
- Adicionar o fermento químico e continuar mexendo até ficar homogêneo;
- Deixar esfriar, quebrar em pedaços e reservar.

Cobertura:

- Misturar todos os ingredientes manualmente e reservar.

Massa:

- Colocar o IREKS SUPERSOFT e a farinha de trigo especial na masseira e misturar por 1 minuto na velocidade 1;
- Adicionar o restante dos ingredientes, lembrando de adicionar a água aos poucos;
- Misturar por 3 minutos na velocidade 1;
- Misturar por mais 7 minutos na velocidade 2 ou até obter o ponto de véu;
- Deixar a massa descansar por 10 minutos, coberta com plástico.

Montagem:

- Polvilhar a mesa com farinha e abrir a massa em retângulo com 1 cm de espessura;
- Cortar a massa em tiras com 2 cm de largura;
- Cortar as tiras em pedaços com 2 cm;
- Mergulhar na manteiga derretida e passar na cobertura previamente preparada;
- Acondicionar 285 g de pedaços de massa na forma galup, acrescentar 100 g do recheio previamente preparado e finalizar a montagem com mais 285 g de pedaços de massa;
- Fermentar por 90 minutos ou até obter o ponto;
- Fornear a 180°C por 25 minutos ou até obter o ponto.

Opcional:

- Caso prefira, mergulhe as peças em água e em seguida passe na cobertura;
- O açúcar refinado pode ser substituído por açúcar orgânico.


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 8448
Fax: +55 42 3625 8433
ireks@ireks.com.br
www.ireks.com.br

Escritório de Vendas:
Rod. Raposo Tavares, KM 22
Bloco F - Sala 223
The Square - Granja Viana
06709-015 - Cotia - SP
BRASIL
Tel.: +55 11 3198 2730