

# PÃO-DE-LÓ CHOCOLATE

(IREKS GOLDEN SCHOKO PÃO-DE-LÓ)

*Serviço de Receitas*



<u>Ingredientes:</u>	%	Medida
IREKS GOLDEN SCHOKO PÃO-DE-LÓ	100	2.000 g
Ovos	60	1.200 g
Água temperatura ambiente	20	400 ml

# PÃO-DE-LÓ CHOCOLATE

(IREKS GOLDEN SCHOKO PÃO-DE-LÓ)

*Serviço de Receitas*

## Procedimento:

- Colocar a água na batedeira;
- Adicionar os ovos;
- Colocar o produto IREKS na batedeira;
- Bater os ingredientes por 1 minuto na velocidade 1, utilizando batedor tipo globo;
- Bater por mais 6 minutos na velocidade 3;
- Bater por mais 1 minuto na velocidade 1;
- Untar as fôrmas com diâmetro de 25 cm;
- Acondicionar aproximadamente 400 g de massa em cada fôrma;
- Fornear sem vapor a 180°C por aproximadamente 25 a 30 minutos ou até obter o ponto.

## Para rocambole:

- Misturar 2.000 g do produto IREKS GOLDEN SCHOKO PÃO-DE-LÓ e 2.000 g de ovos;
- Bater por aproximadamente 6 minutos na velocidade 3 e 1 minuto na velocidade 1.

## Material Utilizado:

- Batedeira (3 velocidades);
- Batedor tipo globo;
- Forno sem vapor.

## Rendimento:

- 9 pães-de-ló de chocolate de 340 g cada

## Quebra:

- 15%

## 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**