

ROSCA NATALINA DOIS AMORES

(IREKS GOLDEN PANETTONE)



Serviço de Receitas

Ingredientes:

Massa

	%	Medida
IREKS GOLDEN PANETTONE	50	1.000 g
Farinha de trigo especial	50	1.000 g
Fermento fresco	6	120 g
Margarina (80% de lipídeos)	5	100 g
Mel	8	160 g
Água gelada	30	600 ml
Chocolate em pó (50%)	3	60 g

Recheio

IREKS GOLDEN CREME	100	130 g
Água gelada	250	325 ml
Frutas cristalizadas	215	280 g
Amêndoas torradas (quebradas)	161	210 g
Castanhas (quebradas)	242	315 g
Gotas de chocolate	215	280 g

Cobertura

Açúcar confeiteiro	100	350 g
Amêndoas (laminadas)	83	290 g
Ovos (inteiros)	28	100 g



IREKS
DO BRASIL

ROSCA NATALINA DOIS AMORES

(IREKS GOLDEN PANETTONE)

Serviço de Receitas

Procedimento:

Massa:

- Colocar na masseira a mistura IREKS, a farinha de trigo, o mel, a margarina e o fermento e misturar por 1 min. na velocidade 1;
- Adicionar a água gelada aos poucos e misturar por 4 min. na velocidade 1;
- Misturar por mais 9 min. na velocidade 3, ou até o ponto de véu;
- Dividir a massa em duas peças 1430g. Em uma das peças adicionar o chocolate em pó e misture por 4 min. na velocidade 1;
- Fazer dois bastões e deixar descansar por 30 min. coberto com plástico.

Recheio:

- Colocar o produto IREKS e a água na batedeira e bater por 6 min. na velocidade 3 e reservar;
- Abrir a massa sem chocolate com auxílio da bilha na medida de 100cm de comprimento por 30cm de largura;
- Aplicar 227g do IREKS GOLDEN CREME batido sobre a massa;
- Espalhar as amêndoas torradas e as gotas de chocolate sobre o creme;
- Abrir a massa de chocolate da mesma forma e tamanho da outra massa e estender sobre a primeira massa recheada, cuidando para ficar bem envolvido (unindo as pontas);
- Aplicar mais 227g do IREKS GOLDEN CREME batido sobre a massa;
- Espalhar as frutas cristalizadas e as castanhas quebradas sobre o creme;
- Dobrar a massa ao meio, após dar uma leve esticada, tomando cuidado para não romper o recheio;
- Deixar a massa no tamanho de 70cm de comprimento por 30cm de largura;
- Cortar em tiras de 4cm, torcer e modelar no formato de rosca;
- Acondicionar em fôrmas de galup ou em aros de 18cm;
- Fermentar por aproximadamente 180 minutos ou até o ponto;
- Pincelar as peças com ovos inteiro, aplicar as amêndoas laminadas e polvilhar açúcar de confeitiro sobre as roscas;
- Fornear sem vapor a 160°C por aproximadamente 25 minutos ou até o ponto.

Material Utilizado:

- Masseur;
- Fôrma para Galup ou aro de 18 cm;
- Forno sem vapor.

Rendimento:

- 14 roscas de 330 g cada

Quebra:

- 11%

Validade depois de pronto:

- 7 dias

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