

# Schoko Nozes



Receitas especiais

com

IREKS GOLDEN SCHOKO PÃO-DE-LÓ



Cleberson Antonio Paulete



» Ao atender um cliente que adquiriu IREKS GOLDEN SCHOKO PÃO-DE-LÓ, deparei-me com uma situação inusitada: solicitaram-me o preparo de uma torta, que além de ter uma característica diferente das tortas tradicionais, deveria aguentar o congelamento para otimizar a produção. Aí pude tirar o máximo proveito do nosso produto, usufruindo de sua coloração característica e única, e de seu alto poder de absorção de líquidos. Fiz uma combinação com leite de coco, coco ralado e nozes, junto aos recheios de chocolate branco, meio amargo e rum. Ficou fantástica! «

  
IREKS

# Schoko Nozes

## Schoko Nozes com IREKS GOLDEN SCHOKO PÃO-DE-LÓ:

### Ingredientes

#### Massa

	%	Medida
IREKS GOLDEN SCHOKO PÃO-DE-LÓ	100	200 g
Ovos	25	50 g
Leite de coco	15	30 ml
Mel	10	20 g
Água	5	10 ml
Nozes (moídas)	25	50 g
Coco (ralado)	15	30 g

#### Recheio 1 - Chocolate Branco

IREKS DELICATESSE CHOCOLATE BRANCO	100	150 g
Creme de leite (fresco)	80	120 g
IREKS GOLDEN CREME	40	60 g
Água gelada	80	120 ml
Rum	10	15 ml

#### Recheio 2 - Chocolate Meio Amargo

IREKS DELICATESSE CHOCOLATE MEIO AMARGO	100	250 g
Creme de leite (fresco)	80	200 g
Rum	10	25 ml

#### Cobertura

IREKS DELICATESSE CHANTILLY (batido)	100	100 ml
Coco fresco (ralado)	80	80 g
Nozes (inteiras)	30	30 g
IREKS DELICATESSE CHOCOLATE MEIO AMARGO	30	30 g

recomendado por

*Wilson Antonio Pauletti*

### Modo de preparo:

#### Massa:

- Colocar os ovos, o mel, o leite de coco, a água e o produto IREKS na batedeira;
- Bater por 1 minuto na velocidade 1, utilizando batedor tipo globo;
- Bater por mais 4 minutos na velocidade 3;
- Acrescentar as nozes moídas e o coco ralado e misturar por mais 1 minuto na velocidade 1;
- Untar duas fôrmas com diâmetro de 20 cm e acondicionar 180 g de massa em cada fôrma;
- Fornear sem vapor a 180°C por aproximadamente 10 minutos ou até obter o ponto.

#### Recheio 1 - Chocolate Branco:

- Colocar o IREKS GOLDEN CREME e a água gelada na batedeira;
- Bater por 6 minutos na velocidade 3;
- Após, acrescentar o IREKS DELICATESSE CHOCOLATE BRANCO, o creme de leite e o rum;
- Bater por mais 2 minutos na velocidade 1;
- Levar para gelar por 20 minutos;

#### Recheio 2 - Chocolate Meio Amargo:

- Derreter o IREKS DELICATESSE CHOCOLATE MEIO AMARGO em forno microondas;
- Acrescentar o creme de leite e o rum misturando manualmente com auxílio de um batedor;
- Levar para gelar por 20 minutos;

#### Montagem:

- Untar um aro de 20 cm de diâmetro com geléia neutra;
- Colocar no fundo do aro um dos discos de massa do IREKS GOLDEN SCHOKO PÃO-DE-LÓ e acrescentar o recheio de Chocolate Branco;
- Colocar o outro disco de massa sobre o recheio de Chocolate Branco e acrescentar o recheio de Chocolate Meio Amargo, nivelando com a espátula;
- Levar a torta para o freezer por 2 horas;

#### Cobertura:

- Bater o IREKS DELICATESSE CHANTILLY e cobrir a torta com pingos em formato de mini suspiros;
- Tostar o coco fresco ligeiramente no forno e espalhar sobre os pingos de chantilly;
- Derreter o IREKS DELICATESSE CHOCOLATE MEIO AMARGO e decorar a torta fazendo riscos finos com auxílio de uma manga de papel manteiga;
- Megulhar as pontas de 9 nozes no IREKS DELICATESSE CHOCOLATE MEIO AMARGO e colocar sobre a torta;
- Levar a torta para a geladeira ou mantê-la no freezer;
- Servir a torta gelada.

**Rendimento:** 1 torta de 1490 g

**Quebra:** 5%



**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 8444  
Fax: +55 42 3625 8433  
ireks@ireks.com.br  
www.ireks.com.br

Filial São Paulo:  
Rua Arinos, 155  
Parque Industrial Anhanguera  
06276-032 - Osasco - SP  
BRASIL  
Tel.: +55 11 4619 2978  
Fax: +55 11 3601 2208