

---

# RECEITAS

---

---

IREKS   
MAIZ

---



## Fogaça com IREKS MAÍZ

Farinha de trigo	3,000 kg
IREKS MAÍZ	7,000 kg
Azeite	0,500 kg
Sal	0,060 kg
Levedura	0,200 kg
Água	5,600 kg
Total	16,360 kg

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 20 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,600 kg.
- Formar as peças com abundante farinha de milho e colocar com a enroladura para baixo em bannetons previamente enfarinhados.
- Fermentar durante 80 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Virar e cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante 45 minutos.



# Pão

## com IREKS MAÍZ e PREBACK

Farinha de trigo de média força	2,000 kg
IREKS MAÍZ	8,000 kg
PREBACK	0,100 kg
Sal	0,040 kg
Levedura	0,200 kg
Água	5,600 kg
<b>Total</b>	<b>15,940 kg</b>

### Topping (por peça)

Sêmola de milho amarelo ou milho extrudido	0,006 kg
--	----------

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 – 26 °C.
- Repouso em bloco cerca de 20 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,500 kg.
- Repouso após bolear cerca de 15 minutos.
- Formar as peças, humedecer e decorar com sêmola de milho amarelo ou milho extrudido.
- Fermentar durante cerca de 70 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cortar e cozer de entrada a 220 – 230 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante 50 – 55 minutos.



### DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

100 g de pão contêm em média:

Energia:	1094 kJ (259 kcal)
Lípidos:	1,9 g
dos quais saturados:	0,9 g
Hidratos de carbono:	51,4 g
dos quais açúcares:	2,1 g
Fibra:	2,6 g
Proteínas:	7,6 g
Sal:	1,3 g

# Pão

## com IREKS MAÍZ e IDEAL

Farinha de trigo	5,000 kg
IREKS MAÍZ	5,000 kg
IDEAL	0,020 kg
Pimentos assados na chama (frescos ou de lata)	2,000 kg
Manjericão	0,200 kg
Sal	0,100 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	6,000 kg
<b>Total</b>	<b>18,520 kg</b>

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Repouso em bloco: 15 minutos.
- Dividir e bolear peças de aprox. 0,450 kg.
- Formar as peças em forma de pão rústico.
- Fermentar durante cerca de 60 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Cozer a 220 – 230 °C (com vapor) durante 40 – 45 minutos.



# Pão

## com IREKS MAÍZ e REX BAVAROIS

Farinha de trigo de média força	4,000 kg
IREKS MAÍZ	4,000 kg
REX BAVAROIS	2,000 kg
Sal	0,040 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	6,000 kg
<b>Total</b>	<b>16,240 kg</b>

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes mais tempo em velocidade lenta do que em rápida até conseguir uma massa fina e homogênea.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Repouso em bloco cerca de 30 minutos.
- Dividir peças de 0,600 kg ou 0,800 kg.
- Formar peças redondas, enfarinhar e colocar com a enroladura para baixo em lonas.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Virar e cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 200 °C durante 45 minutos (segundo o tamanho da peça).



# Caracóis salgados

## com IREKS MAÍZ, IDEAL e MELLA CHOUX

### Massa

Farinha de trigo de média força	3,500 kg
IREKS MAÍZ	1,500 kg
IDEAL	0,025 kg
Margarina	0,075 kg
Sal	0,070 kg
Levedura	0,150 kg
Água	2,700 kg
<b>Total</b>	<b>8,020 kg</b>

Margarina para folhados: 0,250 kg por kg de massa.

### Recheio

Queijo Emmental ralado	0,750 kg
Natas líquidas	0,500 kg
Ovos	0,300 kg
MELLA CHOUX	0,060 kg
Sal, curry, colorau, pimenta, etc.	C/S
<b>Total</b>	<b>1,610 kg</b>

### Topping

Sementes de papoila

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 25 °C.
- Dar três voltas simples deixando repousar 10 minutos entre as voltas.
- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura e 25 cm de largura.
- Estender uma camada fina de recheio deixando livre 1 cm na parte inferior, enrolar formando uma barra com cerca de 5 cm de espessura, humedecer e decorar com sementes de papoila.
- Colocar em tabuleiros ondulados e deixar arrefecer no congelador (sem congelar).
- Cortar medalhões com 1 cm de espessura. Nesta situação, pode-se proceder à congelação das peças ou preparar para a sua cozedura.
- Colocar as peças em tabuleiros com papel de forno e fermentar durante 50 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 210 °C durante cerca de 20 minutos.



## Crispies de milho com IREKS MAÍZ e IDEAL FROST

Farinha de trigo	2,000 kg
IREKS MAÍZ	3,000 kg
IDEAL FROST	0,075 kg
Sal	0,040 kg
Levedura	0,250 kg
Água (aprox.)	2,800 kg
Total	8,165 kg

Margarina para folhados: 0,300 kg por kg de massa.

Corn flakes	C/S
Chili em pó	C/S
Colorau picante	C/S

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 25 °C.
- Dar três voltas simples. Sobre cada volta espalhar uniformemente os corn flakes e, opcionalmente, o chili em pó ou o colorau picante. Após a última volta, deixar repousar a massa no frigorífico 15 minutos.
- Laminar uma “manta” com 5 mm de espessura, humedecer e decorar com corn flakes e queijo Emmental ralado.
- Cortar triângulos pequenos (tamanho snack) e congelar.
- Descongelar e fermentar até que as peças dobrem a sua espessura.
- Cozer de entrada a 240 °C, baixando para 200 °C durante cerca de 15 minutos. Abrir o registo a meio da cozedura.



## Focaccia com IREKS MAÍZ e IDEAL

### Massa

Farinha de trigo	2,000 kg
IREKS MAÍZ	8,000 kg
IDEAL	0,040 kg
Sal	0,040 kg
Levedura	0,200 kg
Água	5,200 kg
<b>Total</b>	<b>15,480 kg</b>

### Emulsão água – azeite

Azeite	0,250 kg
Sal	0,035 kg
Água	0,250 kg
<b>Total</b>	<b>0,535 kg</b>

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Dividir peças de 0,800 kg e esticá-las em tabuleiros de 60 x 20 cm lubrificados.
- Fermentar durante cerca de 80 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Untar abundantemente com a emulsão de água – azeite, marcar a massa cravando os dedos e decorar com ervas aromáticas ou a gosto.
- Cozer a 240 °C (com vapor) durante cerca de 20 minutos.



# Gressinos

## com IREKS MAÍZ e MALTA BATRO

Farinha de trigo de média força	2,500 kg
IREKS MAÍZ	2,500 kg
MALTA BATRO	0,100 kg
Azeite	0,200 kg
Sal	0,050 kg
Levedura	0,040 kg
Água (aprox.)	3,400 kg
Total	8,790 kg

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 25 °C.
- Repouso em bloco cerca de 30 minutos.
- Dividir peças de 0,100 kg.
- Formar tiras alongadas, cortar cada tira em 4 porções e coloca-las em tabuleiros com papel de forno.
- Fermentar durante 30 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 230 °C (sem vapor), baixando para 210 °C durante 15 – 20 minutos com o registo aberto.



## Queque de millo (milho) com IREKS MAÍZ

Açúcar	1,000 kg	
Ovos (à temperatura ambiente)	0,900 kg	
IREKS MAÍZ	0,800 kg	} Misturar
MELLA TRIEB	0,025 kg	
Óleo de girassol	0,600 kg	
<b>Total</b>	<b>3,325 kg</b>	

### Processo de elaboração

- Misturar o açúcar e os ovos na batedeira com varas em velocidade rápida até bater (8 – 10 minutos).
- Diminuir a velocidade e acrescentar a mistura de IREKS MAÍZ e MELLA TRIEB.
- Aumentar novamente à velocidade rápida, acrescentar o óleo e misturar durante 6 – 7 minutos.
- Encher as formas e polvilhar com açúcar em pó.
- Levar ao forno a 180 °C durante 30 – 35 minutos (segundo o peso da peça).



## Cookies com IREKS MAÍZ e TRISAN

Farinha de trigo mole	0,750 kg
IREKS MAÍZ	0,250 kg
Manteiga (mole)	0,500 kg
Açúcar	0,400 kg
Ovos	0,150 kg
TRISAN	0,020 kg
MELLA TRIEB	0,020 kg
<hr/> Total	<hr/> 2,090 kg

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete ou gancho durante 2 – 3 minutos.
- Repouso no congelador: 30 minutos.
- Laminar uma “manta” com 6 mm de espessura, cortar peças retangulares do tamanho desejado com um cortante de pizzas e colocá-las em tabuleiros.
- Pintar com ovo e decorar com sêmola de milho ou açúcar granulado (opcional).
- Cozer a 180 °C durante cerca de 15 minutos.



