

---

# RECEITAS

## IREKS SOFTY PLUS

---

IREKS  
**SOFTY**  
*Plus*



## Pão de forma com IREKS SOFTY PLUS

Farinha de trigo de força	10,000 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Açúcar	0,400 kg
Óleo vegetal	0,400 kg
Sal	0,180 kg
Levedura	0,400 kg
Água	5,500 kg
<b>Total</b>	<b>17,030 kg</b>

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 °C.
- Dividir e bolear peças de 0,650 kg.
- Formar peças alongadas e colocá-las em formas standard de 30 x 10 x 10 cm.
- Fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Tampar e cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 230 °C durante 35 – 40 minutos.
- Deixar arrefecer cerca de 2 horas, fatiar e embalar.



# Pão de forma

## com REX-CUATRO-GRANOS e IREKS SOFTY PLUS

Farinha de trigo de força	5,000 kg
REX-CUATRO-GRANOS	5,000 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Azeite	0,300 kg
Levedura	0,200 kg
Água	5,700 kg
<b>Total</b>	<b>16,350 kg</b>

### Topping (por peça)

IREKS-TOPPING	0,009 kg
---------------	----------

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 27 – 28 °C.
- Repouso em bloco: 20 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,450 kg.
- Repouso após bolear cerca de 15 minutos.
- Formar peças ligeiramente alongadas (10 – 12 cm de comprimento), humedecer e decorar com IREKS-TOPPING.
- Colocar duas peças numa forma standard de 30 x 10 x 10 cm.
- Fermentar durante cerca de 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Fazer um corte longitudinal e cozer a 220 °C (com vapor) durante cerca de 40 minutos.



### DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

100 g de pão contêm em média:

Energia:	1233 kJ (293 kcal)
Lípidos:	7,7 g
dos quais saturados:	1,4 g
Hidratos de carbono:	44,2 g
dos quais açúcares:	2,4 g
Fibra:	5,0 g
Proteínas:	9,0 g
Sal:	1,3 g

# Pão de forma

## com REX SOJA e IREKS SOFTY PLUS

Farinha de trigo	7,000 kg
REX SOJA	3,000 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Azeite	0,200 kg
Levedura	0,200 kg
Água	6,000 kg
<b>Total</b>	<b>16,550 kg</b>

### 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 0,500 kg.
- Formar peças curtas e largas, decorar com farinha de trigo e colocá-las em formas de 20 x 10 x 10 cm.
- Fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Cortar com uma tesoura ou fazer um corte longitudinal profundo.
- Cozer de entrada a 230 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante 40 minutos.



### **DECLARAÇÃO NUTRICIONAL**

100 g de pão contêm em média:

Energia:	1094 kJ (259 kcal)
Lípidos:	4,3 g
dos quais saturados:	1,3 g
Hidratos de carbono:	43,0 g
dos quais açúcares:	2,3 g
Fibra:	3,9 g
Proteínas:	9,9 g
Sal:	1,2 g



## Pão de forma 100% de espelta com REX ESPELTA MALTA e IREKS SOFTY PLUS

REX ESPELTA MALTA	10,000 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Azeite	0,200 kg
Levedura	0,400 kg
Água	6.200 kg
<b>Total</b>	<b>16,950 kg</b>

### Topping (por peça)

IREKS-TOPPING	0,025 kg
---------------	----------

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogénea (a farinha de espelta requer mais tempo de amassadura em velocidade lenta do que em velocidade rápida).
- Temperatura da massa: 27 – 28 °C.
- Repouso em bloco cerca de 20 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,450 kg.
- Repouso após bolear cerca de 15 minutos.
- Formar peças ligeiramente alongadas (10 – 12 cm de comprimento), humedecer e decorar com IREKS-TOPPING.
- Colocar duas peças numa forma standard de 30 x 10 x 10 cm.
- Fermentar durante cerca de 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Fazer um corte longitudinal e cozer a 210 – 220 °C durante cerca de 40 minutos.
- Deixar arrefecer cerca de 2 horas, fatiar e embalar.



### DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

100 g de pão contém em média:

Energia:	1174 kJ (279 kcal)
Lípidos:	7,7 g
dos quais saturados:	1,9 g
Hidratos de carbono:	37,0 g
dos quais açúcares:	2,4 g
Fibra:	4,4 g
Proteínas:	13,2 g
Sal:	1,4 g

## Pão de hambúrguer com chia com REX CHÍA e IREKS SOFTY PLUS

Farinha de trigo de média força	5,000 kg
REX CHÍA	5,000 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Levedura	0,250 kg
Água	5,700 kg
<b>Total</b>	<b>16,100 kg</b>

### Topping

Sésamo branco

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 °C.
- Dividir a massa em empelos de 1,500 kg, bolear e deixar repousar 20 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,050 kg) e bolear.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Depois de fermentadas, humedecer a superfície das peças e polvilhar com sésamo branco.
- Cozer a 250 °C (com pouco vapor) durante 10 – 12 minutos.



## Pãezinhos para hambúrguer com REX MILANO e IREKS SOFTY PLUS

Farinha de trigo de média força	7,500 kg
REX MILANO	2,500 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Óleo vegetal	0,300 kg
Sal	0,100 kg
Levedura	0,200 kg
Água	5,800 kg
<b>Total</b>	<b>16,550 kg</b>

### Topping

Sésamo

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 25 °C.
- Dividir a massa em empelos de 1,500 kg, bolear e deixar repousar 20 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,050 kg), bolear, humedecer e decorar com sésamo.
- Fermentar durante 50 – 60 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 250 °C (com pouco vapor) durante 10 – 12 minutos.



