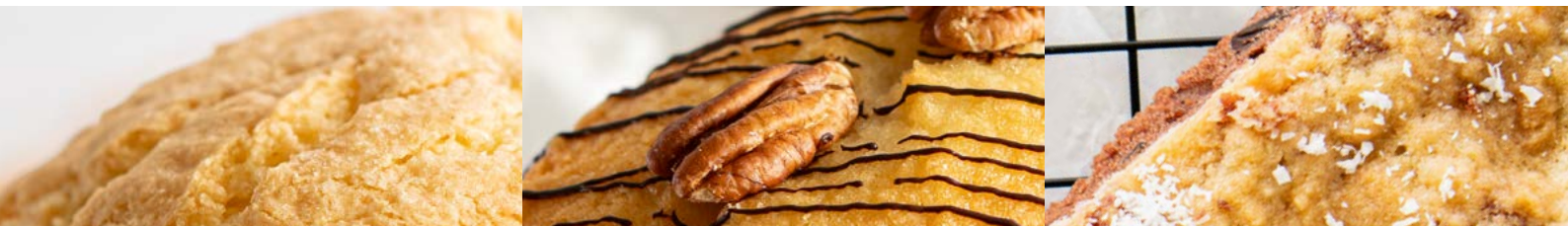


IREKS  
**CAKE**  
sugar-free



Mix para a elaboração de cakes e  
pastelaria sem açúcares



# IREKS CAKE

sugar-free

## MIX PARA A ELABORAÇÃO DE CAKES E PASTELARIA SEM AÇÚCARES\*

- Garantia de um vasto e atraente sortido de pastelaria (muffins, cakes, plum cakes, gugelhupf, hoopies, crumble, biscoitos, etc.).
- Com edulcorante maltitol e aroma natural.
- Máxima fiabilidade.
- Elaboração simples e racional.
- Os elaborados cozidos podem ser armazenados em câmaras frigoríficas para atender aos picos de procura.
- Permite a produção em grandes quantidades (também por sistemas de dosagem).
- Miolo macio, leve e esponjoso.
- Côdea atraente e bom volume.
- Elaborados suculentos que permanecem frescos por vários dias.

SEM  
AÇÚCARES\*

COM  
MALTITOL

COM  
AROMA  
NATURAL

MUITO  
SABOROSO

\* Uma alegação de que um alimento não contém açúcares, ou qualquer alegação que possa ter o mesmo significado para o consumidor, só pode ser feita quando o produto não contiver mais de 0,5 g de açúcares por 100 g ou por 100 ml. (Regulamento (CE) N.º 1924/2006)

O seu consumo excessivo pode provocar efeitos laxativos.

# IREKS CAKE

sugar-free

## 3 DREIDOPPEL

Todos estes aromas aptos para forno semilíquidos DREIDOPPEL são adequados para combinar (**na dose desejada**) com IREKS CAKE SUGAR FREE sem exceder o limite legal de açúcares permitido (menos de 0,5 g de açúcares por 100 g ou 100 ml) e usando a alegação sem açúcares:

- AROMA ANIS
- AROMA LIMÃO EUROPA
- AROMA LIMÃO PRIMA
- AROMA MANTEIGA
- AROMA MANTEIGA - BAUNILHA
- AROMA MANTEIGA - NATAS

Todos estes aromas aptos para forno semilíquidos DREIDOPPEL são adequados para combinar (**na dose recomendada**) com IREKS CAKE SUGAR FREE sem exceder o limite legal de açúcares permitido (menos de 0,5 g de açúcares por 100 g ou 100 ml) e usando a alegação sem açúcares:

- AROMA BAUNILHA EUROPA (3 g x 1 kg)
- AROMA BAUNILHA PRIMA (3 g x 1 kg)
- AROMA PANETONE (3 g x 1 kg)
- AROMA RUM EUROPA (3 g x 1 kg)

# CAKE SEM AÇÚCARES

Receita para 5 formas

IREKS CAKE SUGAR-FREE	1,000 kg
Ovos	0,350 kg
Óleo vegetal	0,320 kg
Água	0,220 kg
<hr/> Total	<hr/> 1,890 kg

## Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete a velocidade lenta durante 3 minutos até conseguir uma massa homogênea.
- Temperatura da massa: aprox. 22 °C.
- Dosear 0,375 kg da massa nas formas.
- Cozer de entrada a 160 °C, baixando para 150 °C durante 50 - 60 minutos.
- Decorar com decoração sem açúcar e nozes.

100 g de pastelaria contém em média:

Energia:	1534 kJ (369 kcal)
Lípidos:	21,2 g
dos quais saturados:	2,6 g
Hidratos de carbono:	51,7 g
dos quais açúcares:	0,3 g
Fibra:	0,4 g
Proteínas:	3,5 g
Sal:	0,83 g

Cake sem  
açúcares

Com  
edulcorante

O seu consumo excessivo pode  
provocar efeitos laxativos.



# CAKE DE CHOCOLATE SEM AÇÚCARES

Receita para 2 tabuleiros de 60 x 20 cm

## Massa

IREKS CAKE SUGAR-FREE	1,000 kg
Ovos	0,360 kg
Óleo vegetal	0,340 kg
Decoração sem açúcar	0,200 kg
Cacau em pó	0,060 kg
Água	0,230 kg
<b>Total</b>	<b>2,190 kg</b>

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete a velocidade lenta durante 3 minutos até conseguir uma massa homogênea.

## Crumble

IREKS CAKE SUGAR-FREE	0,625 kg
Manteiga	0,250 kg
Farinha de trigo	0,125 kg
<b>Total</b>	<b>1,000 kg</b>

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete durante 2 - 3 minutos até conseguir uma massa granulada.

## Processo de elaboração

- Estender e alisar a massa em dois tabuleiros de 60 x 20 cm.
- Estender 0,500 kg de crumble por cima de cada tabuleiro.
- Cozer a 180 °C durante 45 - 50 minutos.

## 100 g de pastelaria contém em média:

Energia:	1707 kJ (409 kcal)
Lípidos:	23,4 g
dos quais saturados:	8,0 g
Hidratos de carbono:	57,2 g
dos quais açúcares:	0,4 g
Fibra:	1,4 g
Proteínas:	3,7 g
Sal:	0,77 g

Cake de chocolate sem açúcares

Com edulcorantes

O seu consumo excessivo pode provocar efeitos laxativos.

O seu consumo excessivo pode  
provocar efeitos laxativos.

# BOLACHAS DE LIMÃO SEM AÇÚCARES

IREKS CAKE SUGAR-FREE	1,000 kg
Ovos	0,300 kg
AROMA LIMÃO EUROPA	0,020 kg
<hr/>	
Total	1,320 kg

## Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete durante 3 minutos até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Dividir peças do tamanho desejado e colocá-las em tabuleiros com papel de forno.
- Cozer a 190 °C (com pouco vapor) durante 14 - 16 minutos.

## 100 g de pastelaria contém em média:

Energia:	1018 kJ (242 kcal)
Lípidos:	2,9 g
dos quais saturados:	1,3 g
Hidratos de carbono:	63,4 g
dos quais açúcares:	0,4 g
Fibra:	0,5 g
Proteínas:	3,8 g
Sal:	1,0 g

Bolachas de limão  
sem açúcares

Com  
edulcorantes

