
RECEITAS

IREKS SOFTY PLUS

IREKS
SOFTY
Plus



IREKS SOFTY PLUS:

Seleção de receitas

- 1/ **Pão de forma** com IREKS SOFTY PLUS
- 2/ **Pão de forma** com REX-CUATRO-GRANOS e IREKS SOFTY PLUS
- 3/ **Pão de forma** com REX SOJA e IREKS SOFTY PLUS
- 4/ **Pão de forma 100% de espelta** com REX ESPELTA MALTA e IREKS SOFTY PLUS
- 5/ **Pão de forma de aveia (22%) com farinha integral de aveia (15%)** com REX AVENA e IREKS SOFTY PLUS
- 6/ **Pão de forma com sementes** com CORN-PEPP e IREKS SOFTY PLUS
- 7/ **Pão de hambúrguer** com IREKS SOFTY PLUS
- 8/ **Pão de hambúrguer com chia** com REX CHÍA e IREKS SOFTY PLUS
- 9/ **Pão de hambúrguer 100% de espelta** com REX ESPELTA MIEL e IREKS SOFTY PLUS
- 10/ **Pão de hambúrguer com cereais** com REX KORN e IREKS SOFTY PLUS
- 11/ **Pão de hambúrguer com sementes** com CORN-PEPP e IREKS SOFTY PLUS
- 12/ **Mini hambúrguer** com REX MILANO e IREKS SOFTY PLUS
- 13/ **Mini hambúrguer** com MALTA CAMELIZADA DE TRIGO, IDEAL e IREKS SOFTY PLUS
- 14/ **Mini hot dog** com MALTA CAMELIZADA DE TRIGO, IDEAL e IREKS SOFTY PLUS
- 15/ **Livros 100% de espelta** com REX ESPELTA MIEL e IREKS SOFTY PLUS
- 16/ **Pão de forma bicolor** com CRAFT-MALZ e IREKS SOFTY PLUS
- 17/ **Pãezinhos brioche 99% de espelta** com DINKELMEHL, ESPELTA PLUS, IREKS SOFTY PLUS e TRISAN

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
Total	17,030 kg

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
Total	16,350 kg

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
Total	16,550 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 0,500 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
Total	16,950 kg

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 forma de aveia (22%) com farinha integral de aveia (15%) com REX AVENA e IREKS SOFTY PLUS

Farinha de trigo	7,500 kg
REX AVENA	2,500 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Azeite	0,150 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,400 kg
Água	5,800 kg
Total	16,700 kg

Topping (por peça)

REX AVENA	0,014 kg
-----------	----------

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Repouso em bloco cerca de 10 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,450 kg.
- Repouso após bolear cerca de 10 minutos.
- Formar peças ligeiramente alongadas (10 – 12 cm de comprimento), humedecer e decorar com o mesmo mix.
- Colocar duas peças numa forma standard de 30 x 10 x 10 cm.
- Fermentar durante 60 – 70 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 contêm em média:

Energia:	1118 kJ (265 kcal)
Lípidos:	3,1 g
dos quais saturados:	0,7 g
Hidratos de carbono:	48,7 g
dos quais açúcares:	2,0 g
Fibra:	3,9 g
Proteínas:	8,5 g
Sal:	1,4 g

Pão de forma com sementes com CORN-PEPP e IREKS SOFTY PLUS

Farinha de trigo	8,000 kg
CORN-PEPP	2,000 kg
Açúcar	0,800 kg
MASA MADRE PIE	0,300 kg
Leite em pó	0,300 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Sal	0,160 kg
Levedura	0,400 kg
Água (aprox.)	6,100 kg
<u>Manteiga</u>	<u>0,600 kg</u>
Total	18,810 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica. Adicionar a manteiga antes de finalizar a amassadura.
- Temperatura da massa: 25 °C.
- Dividir e bolear peças de 0,650 kg para formas de 30 x 10 x 10 cm.
- Formar as peças e colocá-las nas formas.
- Fermentar durante 60 – 70 minutos em câmara de fermentação.
- Cozer de entrada a 240 °C (com vapor), baixando para 230 °C durante 35 – 40 minutos.



Pão de hambúrguer com IREKS SOFTY PLUS

Farinha de trigo	10,000 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Óleo vegetal	0,600 kg
Açúcar	0,600 kg
Ácido ascórbico	Según legislación
ANTISCHIM (propionato de cálcio)	Según legislación
Levedura	0,600 kg
Água (aprox.)	6,000 kg
Total	19,800 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 27 °C.
- Dividir a massa em empelos de 2,100 kg, bolear e deixar repousar 10 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,070 kg) e bolear.
- Colocar as peças em tabuleiros com orifícios (lubrificados) para pão de hambúrguer.
- Fermentar durante 60 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Cozer a 250 °C durante 8 – 10 minutos.

3



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
Total	16,100 kg

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.



Pão de hambúrguer 100% de espelta* com REX ESPELTA MIEL e IREKS SOFTY PLUS

REX ESPELTA MIEL	10,000 kg
Açúcar	0,300 kg
Óleo vegetal	0,200 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Levedura	0,500 kg
Água	5,000 kg
Total	16,150 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Dividir a massa em peças de 0,060 – 0,080 kg e bolear.
- Humedecer e decorar com o topping desejado.
- Fermentar durante cerca de 90 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 240 °C (sem vapor), durante 8 – 10 minutos.

*Calculado sobre a farinha de cereal.



Pão de hambúrguer com cereais com REX KORN e IREKS SOFTY PLUS

Farinha de trigo de média força	5,000 kg
REX KORN	5,000 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Levedura	0,250 kg
Água	5.400 kg
Total	15,800 kg

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.



Pão de hambúrguer com sementes com CORN-PEPP e IREKS SOFTY PLUS

Farinha de trigo	8,000 kg
CORN-PEPP	2,000 kg
Açúcar	0,600 kg
MASA MADRE PIE	0,300 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Sal	0,150 kg
Levedura	0,400 kg
Água (aprox.)	6,100 kg
<u>Manteiga</u>	<u>0,600 kg</u>
Total	17,700 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e homogênea. Adicionar a manteiga antes de finalizar a amassadura.
- Temperatura da massa: 25 °C.
- Dividir a massa em empelos de 2,400 kg, bolear e deixar repousar 5 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,080 kg) e bolear.
- Humedecer e decorar com IREKS TOPPING, colocar em tabuleiros e pressionar levemente.
- Fermentar durante 75 – 80 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 75% H.R.
- Cozer a 220 °C durante 13 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
Total	16,550 kg

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.



Mini hambúrguer

com MALTA CARAMELIZADA DE TRIGO, IDEAL e IREKS SOFTY PLUS

Farinha de trigo	4,000 kg
Açúcar	0,640 kg
Ovos	0,200 kg
Margarina	0,200 kg
MALTA CARAMELIZADA DE TRIGO	0,080 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,060 kg
IDEAL	0,030 kg
Sal	0,072 kg
Levedura	0,240 kg
Água (fria)	1,840 kg
Total	7,362 kg

Proceso de elaboración

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Repouso em bloco: 10 minutos.
- Dividir peças de 0,040 kg e bolear.
- Fermentar durante 90 minutos em câmara de fermentação a 30 °C y 75% de H.R.
- Pintar com ovo, se desejado e cozer a 180 °C durante cerca de 15 minutos (sem vapor).



Mini hot dog com MALTA CARAMELIZADA DE TRIGO, IDEAL e IREKS SOFTY PLUS

Farinha de trigo	4,000 kg
Açúcar	0,640 kg
Ovos	0,200 kg
Margarina	0,200 kg
MALTA CARAMELIZADA DE TRIGO	0,080 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,060 kg
IDEAL	0,030 kg
Sal	0,072 kg
Levedura	0,240 kg
Água (fria)	1,840 kg
Total	7,362 kg

Proceso de elaboración

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Repouso em bloco: 10 minutos.
- Dividir peças de 0,040 kg, bolear e formar peças tipo hot dog.
- Fermentar durante 90 minutos em câmara de fermentação a 30 °C y 75% de H.R.
- Pintar com ovo, se desejado e cozer a 180 °C durante cerca de 15 minutos (sem vapor).



Livros 100% de espelta* com REX ESPELTA MIEL e IREKS SOFTY PLUS

REX ESPELTA MIEL	10,000 kg
Açúcar	0,500 kg
Óleo vegetal	0,500 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
MELLA TRIEB	0,100 kg
Levedura	0,500 kg
Água	4,700 kg
Total	16,450 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 24 – 26 °C.
- Repouso em bloco: 10 minutos.
- Laminar uma “manta” de 2,8 mm de espessura e cortar retângulos de 18 x 7 cm.
- Colocar as peças em tabuleiros, dobrar ao meio, humedecer e decorar com sésamo.
- Estender a massa em tabuleiros de 60 x 40 cm e polvilhar com “mollitas”.
- Fermentar durante 30 – 40 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer a 280 °C (com vapor) durante 3 minutos.

*Calculado sobre a farinha de cereal.



Pão de forma bicolor com CRAFT-MALZ e IREKS SOFTY PLUS

Massa de cebola

Farinha de trigo de média força	4,250 kg
CRAFT-MALZ	0,750 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,075 kg
Cebola caramelizada	0,400 kg
Sal	0,090 kg
Levedura	0,100 kg
Água (aprox.)	2,700 kg
Total	8,365 kg

Massa de bacon

Farinha de trigo de média força	4,900 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,075 kg
Bacon aos cubos (fritos)	0,800 kg
Beterraba em pó	0,100 kg
Sal	0,090 kg
Levedura	0,100 kg
Água (aprox.)	2,800 kg
Total	8,865 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes das duas massas separadamente até conseguir uma massa fina e elástica.
- Repouso em bloco: 10 minutos.
- Dividir e bolear peças de 0,180 kg.
- Repouso após bolear: 15 minutos.
- Formar as peças trançando uma de cada gosto e colocá-las em formas de 25 x 8 x 8 cm sem tampar.
- Fermentar durante 90 minutos em câmara de fermentação a 30 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 230 °C, baixando a 190 °C durante 30 – 35 minutos.



Pãezinhos brioche 99% de espelta com DINKELMEHL 630, ESPELTA PLUS, IREKS SOFTY PLUS e TRISAN

DINKELMEHL 630	10,000 kg
ESPELTA PLUS	0,400 kg
IREKS SOFTY PLUS	0,150 kg
Açúcar invertido	1,000 kg
Ovos	1,100 kg
Manteiga	1,100 kg
Açúcar	0,600 kg
TRISAN	0,100 kg
Sal	0,200 kg
Levedura	0,700 kg
Leite	1,750 kg
Água	1,750 kg
Total	18,850 kg

Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica (a farinha de espelta requer mais tempo de amassadura em velocidade lenta do que em velocidade rápida).
- Temperatura da massa: 27 °C.
- Repouso em bloco: 10 minutos.
- Dividir a massa em empelos de 1,350 kg, bolear e deixar repousar 5 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,045 kg) e bolear.
- Formar peças ligeiramente alongadas tipo pãezinho sem ponta e colocá-las em tabuleiros com papel de forno ou em formas para pãezinhos.
- Fermentar durante 120 minutos em câmara de fermentação a 32 °C e 80% H.R.
- Pintar com ovo, fazer dois cortes e fermentar mais 30 minutos.
- Voltar a pintar com ovo e cozer a 220 °C (sem vapor) durante 8 – 9 minutos.



