

Curso teórico-prático de pães rústicos, maltes e massas madre

Ministrado por: Alejandro Montes | Jordi Ampurdanès

Os nossos **mixes para pães rústicos** têm uma grande aceitação entre os profissionais do setor: são mixes sem sal, com uma dose recomendada de 10% e adequados para usar em diferentes dosagens para intensificar o aroma e o sabor dos produtos elaborados:

REX RUSTICO

- mix sem aditivos (totalmente natural) para todo o tipo de pão especial rústico de trigo
- contém germen e farinha de malte de trigo, extrato de malte de cevada e massa madre de trigo inativa

REX DURUM

- mix para todo o tipo de pão especial rústico de trigo duro
- com sêmola e massa madre de trigo duro inativa e extrato de malte de cevada
- contém ácido ascórbico como único aditivo

IREKS ARTISANO

- mix para todo tipo de pão especial rústico de centeio
- com massa madre de centeio inativa, malte de centeio, extrato de malte de cevada e malte de trigo
- contém ácido ascórbico como único aditivo

REX DINKEL

- mix para todo o tipo de pão especial rústico de espelta
- com 3 tipos de malte de espelta: malte caramelizado, extrato de malte e farinha de malte
- com massa madre de espelta verde integral
- contém ácido ascórbico como único aditivo



IREKS é um fabricante único no setor: a elaboração de **malte e extratos de malte** que se realiza nas nossas instalações produtivas abrange todas as etapas do processo: desde a seleção das matérias-primas até ao produto acabado. Todo o nosso know-how e a nossa experiência são o resultado de mais de 160 anos de trabalho com estes ingredientes.

Também durante décadas, acumulamos uma ampla experiência com as **massas madre**, que elaboramos seguindo o método clássico com base em 3 etapas.

Durante os dias do curso, trabalharemos com uma ampla variedade de receitas utilizando os nossos mixes para pães rústicos, os nossos produtos de malte e as nossas massas madre: barras rústicas, ciabattas, pães de forma, pãezinhos, pão de hambúrguer, etc.



20 – 21 DE OUTUBRO DE 2026

Chegada: segunda-feira, 19 de outubro à tarde/noite.

Curso: terça-feira, 20 + quarta-feira, 21 de outubro.

Retorno: quarta-feira, 21 de outubro a partir das 16:00 horas.

Inscrições a partir de segunda-feira, 17 de agosto de 2026.

Capacidade: 13 pessoas.

