

---

# RECEITAS

# PANZUCCA IREKS

---



## Fogaça de abóbora com PANZUCCA IREKS

Farinha de trigo	5,000 kg
PANZUCCA IREKS	5,000 kg
Sal	0,100 kg
Levedura	0,200 kg
Água (aprox.)	6,300 kg
<b>Total</b>	<b>16,600 kg</b>

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: aprox. 27 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos a temperatura ambiente.
- Dividir peças de 0,400 kg e formar as fogaças.
- Humedecer e decorar com sementes de sésamo e abóbora.
- Fermentar durante 45 minutos em câmara de fermentação a 35 °C e 75% H.R.
- Cortar e cozer a 230 °C (com vapor), baixando para 210 °C durante 35 minutos. Abrir o registro 15 minutos antes de finalizar a cozedura.



## Pão de hambúrguer com PANZUCCA IREKS

Farinha de trigo	5,000 kg
PANZUCCA IREKS	5,000 kg
Óleo vegetal	0,600 kg
Levedura	0,300 kg
Água	5,100 kg
<b>Total</b>	<b>16,000 kg</b>

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 28 °C.
- Dividir a massa em empelos de 2,550 kg e deixar repousar 15 minutos a temperatura ambiente.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,085 kg) e bolear.
- Humedecer la superfície e polvilhar com sementes de abóbora.
- Fermentar durante 60 minutos em câmara de fermentação a 35 °C e 85% H.R.
- Cozer a 260 °C durante cerca de 8 minutos.



## Pão de abóbora com PANZUCCA IREKS

PANZUCCA IREKS	10,000 kg
Manteiga (opcional)*	0,700 kg
Levedura	0,500 kg
Água (aprox.)	5,000 kg
<b>Total</b>	<b>16,200 kg</b>

\* No caso em que não se utilize manteiga, aumentar a quantidade de água para 5,500 kg.

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Repouso em bloco: 30 minutos.
- Dividir peças de 0,060 kg e formar barritas.
- Unir seis barritas dando-lhes uma forma ligeiramente curvada e colocar as peças em tabuleiros.
- Fermentar durante 40 – 50 minutos em câmara de fermentação a 35 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 230 °C (com pouco vapor), baixando para 200 °C durante 17 – 20 minutos.



## Pãezinhos de abóbora com PANZUCCA IREKS

PANZUCCA IREKS	10,000 kg
Manteiga (opcional)*	0,700 kg
Levedura	0,500 kg
Água (aprox.)	5,000 kg
<b>Total</b>	<b>16,200 kg</b>

\* No caso em que não se utilize manteiga, aumentar a quantidade de água para 5,500 kg.

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Repouso em bloco: 5 minutos.
- Dividir a massa em empelos de 0,900 kg e deixar repousar 20 minutos.
- Dividir os empelos com a divisora (30 peças x 0,030 kg), bolear e formar barritas.
- Fermentar durante 40 – 50 minutos em câmara de fermentação a 35 °C e 75% H.R.
- Cozer de entrada a 230 °C (com pouco vapor), baixando para 200 °C durante 10 – 12 minutos.



# Bagels

## com PANZUCCA IREKS

Farinha de trigo	5,000 kg
PANZUCCA IREKS	5,000 kg
Açúcar	0,300 kg
Margarina	0,300 kg
Sal	0,100 kg
Levedura	0,160 kg
Água (aprox.)	5,000 kg
<b>Total</b>	<b>15,860 kg</b>

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: 26 – 27 °C.
- Dividir em empelos de 1,800 kg e deixar repousar 15 minutos.
- Dividir os empelos (30 peças x 0,060 kg) e bolear.
- Fazer um buraco no centro, humedecer e decorar com sementes de abóbora.
- Seguidamente, colocar os bagels no frigorífico (a + 4 °C) durante cerca de 15 – 20 horas.
- Fermentar durante cerca de 60 minutos a temperatura ambiente, coberto com plástico.
- Cozer a 210 °C (com muito vapor), baixando para 180 °C durante cerca de 20 minutos. Abrir o registro 2 minutos antes de finalizar a cozedura.



## Focaccia stirata com PANZUCCA IREKS

Farinha de trigo	7,500 kg
PANZUCCA IREKS	2,500 kg
Azeite	0,400 kg
Sal	0,250 kg
Levedura	0,150 kg
Água (aprox.)	7,500 kg
<b>Total</b>	<b>18,300 kg</b>

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes até conseguir uma massa fina e elástica.
- Temperatura da massa: aprox. 28 °C.
- Repouso em bloco: 60 minutos.
- Dividir em empelos de 1,500 kg.
- Formar peças alongadas e deixar repousar em telas bem enfarinhadas.
- Fermentar durante 90 – 100 minutos em câmara de fermentação a 35 °C e 75% H.R.
- Aplainar e estender a focaccia, untar a superfície com azeite e polvilhar ligeiramente com sal e sementes de abóbora.
- Cozer a 240 °C, baixando para 220 °C durante 18 – 20 minutos. Abrir o registro 10 minutos antes de finalizar a cozedura.



## Focaccia doce com PANZUCCA IREKS

Receita para 12 tabuleiros de 60 x 20 cm

PANZUCCA IREKS	5,000 kg
Manteiga	0,350 kg
Levedura	0,250 kg
Água (aprox.)	2,500 kg
<u>Drops de chocolate preto</u>	<u>1,500 kg</u>
Total	9,600 kg

### Processo de elaboração

- Amassar os ingredientes (exceto os drops de chocolate preto) até conseguir uma massa fina e homogénea. Adicionar os drops de chocolate preto no final da amassadura.
- Temperatura da massa: aprox. 27 °C.
- Repouso em bloco: 10 minutos.
- Dividir em empelos de 0,800 kg e deixar repousar cerca de 20 minutos.
- Estender a massa num tabuleiro de 60 x 20 cm e cobrir a superfície com manteiga mole.
- Fermentar durante cerca de 50 minutos em câmara de fermentação a 35 °C e 75% H.R.
- Polvilhar com açúcar em pó.
- Cozer de entrada a 230 °C (com pouco vapor), baixando para 210 °C durante cerca de 18 minutos.





## “Crostatina” de Halloween com PANZUCCA IREKS

### Massa quebrada de abóbora

Farinha de trigo mole	0,500 kg
PANZUCCA IREKS	0,500 kg
Manteiga	0,500 kg
Açúcar	0,550 kg
Ovos	0,150 kg
MELLA TRIEB	0,020 kg
<b>Total</b>	<b>2,220 kg</b>

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma massa fina e homogênea e deixar repousar no frigorífico no mínimo 60 minutos coberta com plástico.
- Cortar peças com um corta massas redondo e reservar até à sua utilização.

### Massa quebrada batida

Manteiga (cremosa)	2,220 kg
Ovos	0,670 kg
Farinha de trigo mole	1,000 kg
PANZUCCA IREKS	1,000 kg
Farinha de amêndoas	1,300 kg
Açúcar em pó	1,330 kg
Gema de ovo	0,220 kg
MELLA TRIEB	0,027 kg
Sal	0,020 kg
<b>Total</b>	<b>7,787 kg</b>

### Processo de elaboração

- Bater a manteiga na batedeira com a raquete e adicionar os ovos em um fio fino. Seguidamente, adicionar os restantes ingredientes e misturar até conseguir uma massa fina e homogénea.
- Verter a massa em formas com um saco de pasteleiro com boquilha lisa com 8 mm de diâmetro (1 cm de espessura na base e 2 cm de espessura nas laterais). Seguidamente, estender uma camada de compota do sabor desejado no centro e colocar uma peça de massa quebrada de abóbora por cima.
- Cozer em forno de ar a 165 °C durante 30 – 35 minutos com o registo aberto.
- Decorar a gosto com cacau em pó ou açúcar em pó.



## Bolachas de abóbora com PANZUCCA IREKS

Farinha de trigo	0,500 kg
PANZUCCA IREKS	0,500 kg
Manteiga	0,500 kg
Açúcar	0,550 kg
Ovos	0,100 kg
MELLA TRIEB	0,020 kg
<b>Total</b>	<b>2,170 kg</b>

### Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes durante 5 minutos até conseguir uma massa homogénea.
- Repouso em bloco: 30 minutos no frigorífico.
- Laminar uma “manta” de 6 – 7 mm de espessura.
- Formar as bolachas e decorar ao gosto.
- Cozer a 180 °C durante cerca de 12 minutos.



