

IREKS
Pão-de-Ló
_ sem lactose _



Mistura pronta para pão-de-ló sem lactose




IREKS



Naked cake - sem lactose



Rocambolê - sem lactose

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS PÃO-DE-LÓ SEM LACTOSE	100	2.000 g
Ovos	60	1.200 g
Água (temperatura ambiente)	20	400 ml
Total da massa		3.600 g

Modo de preparo:

Tempo de preparo da massa: 1 minuto na velocidade 1 (com batedor tipo globo), na velocidade 3 até obter o ponto e mais 1 minuto na velocidade 1

Peso das peças: 400 g ou no tamanho desejado

Temperatura do forno: 180°C

Tempo de forneamento: 25 a 30 minutos sem vapor ou até obter o ponto

Acabamento: após esfriar, fatiar, rechear e decorar com ingredientes sem lactose

Ingredientes	%	Medida
Massa		
IREKS PÃO-DE-LÓ SEM LACTOSE	100	2.000 g
Ovos	100	2.000 g
Total da massa		4.000 g

Modo de preparo:

Tempo de preparo da massa: 1 minuto na velocidade 1 (com batedor tipo globo), na velocidade 3 até obter o ponto e mais 1 minuto na velocidade 1

Peso das peças: 650 g ou no tamanho desejado

Temperatura do forno: 200°C

Tempo de forneamento: 7 minutos ou até obter o ponto (a aplicação de vapor é opcional)

Acabamento: após esfriar, rechear, enrolar e decorar com ingredientes sem lactose



100 %



6 Meses



10 kg (5 x 2 kg)



Uma empresa IREKS GmbH
e Cooperativa AGRÁRIA Agroindustrial

IREKS DO BRASIL S.A.
Avenida Paraná, 200
Vitória - Entre Rios
85139-400 - Guarapuava - PR
BRASIL
Tel.: +55 42 3625 8448
Fax: +55 42 3625 8433
ireks@ireks.com.br
www.ireks.com.br

Escritório de Vendas:
Rod. Raposo Tavares, KM 22
Bloco F - Sala 223
The Square - Granja Viana
06709-015 - Cotia - SP
BRASIL
Tel.: +55 11 3198 2730