

collection exquise

pains | snacking | viennoiseries | pâtisseries



15 recettes
originales


IREKS





À l'aube de beaux jours ensoleillés et en prévision d'événements festifs (saint-valentin, pâques, fête des MÈRES...), IREKS vous fait découvrir des recettes créatives et gourmandes, spécialement élaborées pour surprendre vos clients avec des couleurs inédites, des formes originales et des saveurs exquis.



IREKS



SOMMAIRE



PAINS

7

couronne printanière . 8

cœur de quinoa . 9

amourette de printemps . 10



SNACKING

13

Amour de pizza . 14

baguette fruitée . 15

à savoir

Le temps de pointage est à adapter au pourcentage de levure mise en œuvre et à la température de pâte.

Les temps de pétrissage sont donnés à titre indicatif et sont à adapter suivant le type de matériel.

La température et le temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et sont à adapter au matériel et au poids des pièces.



VIENNOISERIES

17

tendre panettone . 18



PÂTISSERIES

21

biscuits sablés . 22

agneau de pâques . 23

rouge baiser . 24

petits calissons . 25

cœur fruité à l'épeautre . 26

cœur de pain d'épices . 27

petits lapins en pâte à choux . 28

muffins aux saveurs variées . 29

pain d'épices laminable . 30





PAINS

couronne printanière

cœur de quinoa

amourette de printemps



3
suggestions
fruitées

Abricots secs,
amandes, chocolat
blanc

Fruits secs
exotiques, chocolat
noir

Cranberries,
raisins secs, amandes
chocolat

- Couronne printanière -

une couronne de pain tendre et parfaite pour la venue des beaux jours. A accentuer par des notes fruitées et acidulées qui s'associent très bien à la saison printanière.



INGRÉDIENTS

Hallygrain	500 g
Farine T.55	500 g
Eau	600 g
Levure	25 à 30 g
Sel	Déjà incorporé



PRÉPARATION

Pétrissage

Température de base : 55°C en spirale ou 50°C en batteur. Pétrir tous les ingrédients 3 min en 1^{ère} vitesse et 7 min en 2^{ème} vitesse en spirale ou 3 min en 1^{ère} vitesse et 8 min en 2^{ème} vitesse en batteur. En fin de pétrissage, incorporer 25 % des fruits cités ci-dessus.
Température de fin de pétrissage : 24 à 25°C.

Pointage

Laisser pointer 20 min.

Pesée

Peser au poids souhaité.

Détente

Laisser détendre pendant 10 min.

Façonnage

Former une couronne.

Apprêt

Laisser en pousse pendant 60 à 75 min.

Cuisson

Cuire pendant 30 min (pour une baguette de 300 g), 35 à 40 min (pour un pain de 400 g) à 240°C - 250°C.



- cœur de quinoa -

un pain en forme de cœur avec une mie moelleuse et une croûte croustillante,
qui se prête à de nombreuses occasions (saint-valentin, fête des mères...)
un savant mélange de graines tendances (quinoa rouge, pavot, courge, sésame).



INGRÉDIENTS

cœur de quinoa	1000 g
Eau	650 à 680 g
Levure	15 g (process en direct)
Sel	18 g



PRÉPARATION

Pétrissage

Température de base : 60°C en spirale ou en batteur.
Pétrir tous les ingrédients 10 min en 1^{ère} vitesse et 5 min en 2^{ème} vitesse en spirale ou en batteur.

Température de fin de pétrissage : 24 à 25°C.

Pointage

Laisser pointer 30 min.

Pesée

Peser au poids souhaité.

Détente

Laisser détendre pendant 15 min.

Façonnage

Façonner en forme de cœur.

Apprêt

Laisser en pousse pendant 1 h 30 à 2 h à 25-26°C.

Cuisson

Cuire pendant 30 à 35 min (pour une pièce de 300 g) en four à sole à 240°C
chaleur tombante 200°C.



Amourette

- de printemps -

une déclinaison des 3 AMOURETTES IREKS, en forme de cœur : Amourette traditionnelle nature, Amourette aux graines, Amourette à la farine d'épeautre. D'une saveur douce et discrète à un goût plus typé et affirmé, ce pain s'invite volontiers à la table du brunch.



INGRÉDIENTS

Amourette (les 3 références)	1000 g
Eau	630 à 650 g
Levure	12 à 15 g (process en direct)
Sel	Déjà incorporé



PRÉPARATION

Pétrissage

Température de base : 57°C en spirale ou en batteur.
Mélanger tous les ingrédients (sans la levure) et faire une autolyse de 30 min.
Puis ajouter la levure et pétrir le tout 10 min en 1^{ère} vitesse et 3 min en 2^{ème} vitesse.
Température de fin de pétrissage : 24°C.

Pointage

Laisser pointer 50 min.

Pesée

Peser au poids souhaité.

Détente

Laisser détendre pendant 15 min.

Façonnage

Façonner en forme de cœur.

Apprêt

Laisser en pousse à 25°C pendant environ 60 min avec une hygrométrie de 75%.

Cuisson

Cuire pendant 30 min (pour une pièce de 300 g) à 240°C.



Amourette

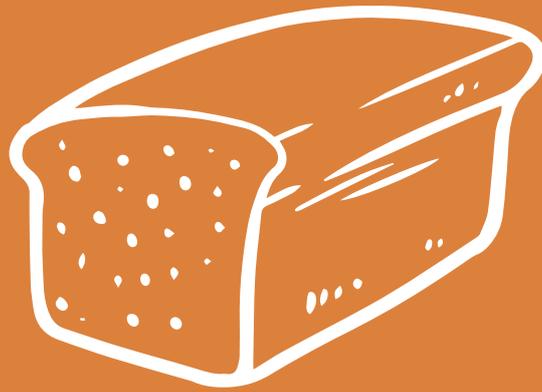


Amourette
aux graines



Amourette
à la farine
d'épeautre





SNACKING

Amour de pizza

baguette fruitée



- Amour de pizza -

une pizza fruitée qui donne un avant-goût de printemps. une touche d'originalité avec cette association sucrée / salée pour varier les plaisirs.



INGRÉDIENTS

REX snacking	1000 g
Eau	550 g
Huile d'olive	50 g
Levure	5 g



PRÉPARATION

- Pétrissage** Pétrir tous les ingrédients (sans l'huile d'olive) jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Puis incorporer l'huile d'olive en petit filet. **Température de fin de pétrissage : 25°C.**
- Pointage** Laisser pointer 30 min.
- Pesée** Diviser en pâtons de 280 g, les bouler puis laisser reposer une nuit au froid.
- Façonnage** Le lendemain, laisser reprendre les pâtons à température ambiante pendant 30 min. Étaler la pâte à la main en partant du milieu vers les extrémités et garnir avec les ingrédients souhaités.
- Cuisson** Cuire pendant 6 min (pour une pièce de 280 g) à 300°C.
- Conseil IREKS** Agrémenter votre pizza avec une base crumble (1 000 g Mella Pâtes Sablées et 400 g de beurre) et disposer des fruits rouges (50 g) à votre convenance.



- Baguette fruitée -

une baguette fruitée accompagnée d'abricots, figes et graines de courges.



INGRÉDIENTS

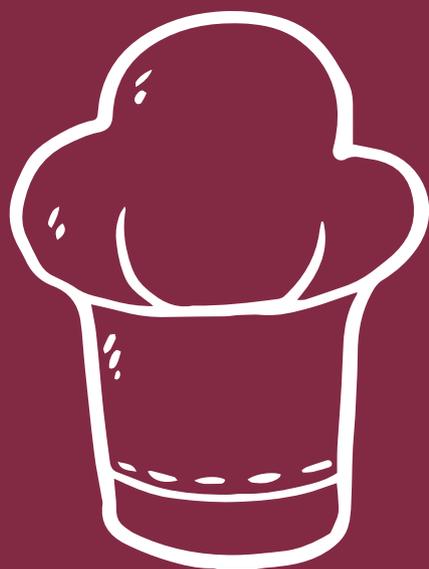
pain d'épices bio	200 g
Grand Cru bio	800 g
Eau	650 g
Levure	6 g



PRÉPARATION

Autolyse	Réaliser une autolyse de 30 à 60 min avec 6 g de levure avant pétrissage.
Pétrissage	Pétrir tous les ingrédients 7 min en 1 ^{ère} vitesse et 4 min en 2 ^{ème} vitesse. Température de fin de pétrissage : 25°C. En fin de pétrissage, ajouter les inclusions 20 à 30 % sur pâte (abricot, figue, graines de courge à parts égales).
Pointage	Laisser pointer 45 à 60 min à température ambiante, un rabat puis au froid (12 à 16 h à 6°C). Sortir les bacs à température ambiante pendant 30 à 60 min avant de les peser.
Pesée	Peser au poids souhaité.
Façonnage	Diviser dans la forme de votre choix (toutes les formes sont réalisables).
Apprêt	Laisser en pousse pendant 1 h 30 à 25°C.
Cuisson	Cuire pendant 30 min à 240°C chaleur tombante pour des baguettes de 320 g.





VIENNOISERIES

tendre panettone

- tendre panettone -

un panettone, un petit délice italien moelleux, alvéolé, fourré de pralines concassées...
en forme de cœur pour apporter tendresse et douceur lorsque l'occasion s'y prête.



INGRÉDIENTS

panettone grandi occasioni	1000 g	Sirop de malt	70 g
Levure	20 g	Jaunes d'œufs ou œufs entiers	100 g
Eau	410 g	Beurre (mou)	280 g
Sucre	80 g	Pralines concassées	200 g



PRÉPARATION

méthode traditionnelle de 8h en 2 étapes

étape 1 : réalisation du sponge

Pétrissage

Pétrir ensemble Panettone Grandi Occasioni, levure, eau pendant 2 min en 1^{ère} vitesse et 6 min en 2^{ème} vitesse.

Température de fin de pétrissage : 26 à 28°C.

Pointage

Laisser pointer 2 h 30 à 32°C et 75% d'hygrométrie.

étape 2 : réalisation de la pâte

Pétrissage

Pétrir sponge, sucre, sirop de malt pendant 3 min en 1^{ère} vitesse.

Ajouter les œufs entiers pendant 3 min en 1^{ère} vitesse et 8 min en 2^{ème} vitesse et ajouter progressivement les 280 g de beurre mou. Revenir en 1^{ère} vitesse et ajouter les inclusions.

Température de fin de pétrissage : 26 à 28°C.

Pointage

Laisser pointer 2 h 30 à 32°C et 75 % d'hygrométrie.

Façonnage

Peser des pâtons de 450 g puis bouler et mettre dans les moules en cœur.

Décor

Avant la mise en chambre de pousse, badigeonner chaque pâton d'une masse amande.

Réalisation masse amande

Mélanger 200 g de sucre glace, 200 g d'amande en poudre, 120 g de blanc d'œufs.

À l'aide d'un tamis, recouvrir de sucre glace.

Apprêt

Laisser en pousse pendant 2 h à 32°C et 75 % d'hygrométrie (le sommet de la pâte doit arriver aux ¾ du moule). Après la pousse et avant enfournement, recouvrir à nouveau de sucre glace.

Cuisson

Cuire en four à sole 180°C ou en four ventilé 150°C pendant 35 à 40 min.

Température de cœur : 94°C.







PÂTISSERIES

biscuits sablés

agneau de pâques

rouge baiser

petits calissons

cœur fruité à l'épeautre

cœur de pain d'épices

petits lapins en pâte à choux

muffins aux saveurs variées

pain d'épices laminable



- Biscuits sablés -

une large sélection de sablés et biscuits croustillants, dont vous pouvez personnaliser la forme et le parfum en fonction de l'occasion qui s'y prête (en cœur pour saint-valentin, en lapin pour pâques...).



INGRÉDIENTS

Mella pâtes sablées	1000 g
Beurre	400 g
Œufs	100 g
Arôme au choix	5 g



PRÉPARATION

Pétrissage

Foisonner Mella Pâtes Sablées et beurre en 1^{ère} vitesse avec la feuille jusqu'au sablage. Ajouter les œufs et passer en 2^{ème} vitesse pendant 1 min. Passer la pâte au froid avant de la travailler.

Cuisson

Cuire en four à sole 200°C (la durée de cuisson varie suivant l'importance des pièces).

Conseil IREKS

Réaliser des sablés « sans gluten » en utilisant la référence IREKS sans gluten pain blanc.



- Agneau de pâques -

Le goût et la finesse de la génoise traditionnelle
à décliner dans un moule agneau pascal.



INGRÉDIENTS

Mella génoise	1000 g
Eau	300 g
Œufs	600 g



PRÉPARATION

Préparation	Foisonner l'ensemble au fouet en 3 ^{ème} vitesse pendant environ 10 min.
Mise en forme	Graisser les moules avant de remplir les agneaux et les remplir au ¾ du moule.
Cuisson	Cuire pendant 40 min à 180°C.
Conseil IREKS	Retrouver la batterie de 5 moules agneaux en vente auprès de votre représentant IREKS.



- Rouge baiser -

personnalisez votre cake en forme de cube avec une banderole fleurie ou un glaçage fruité.



INGRÉDIENTS

mella golden cake	1000 g
Eau	200 g
Beurre	400 g
Œufs	480 g
À ajouter en fin de mélange :	
Graines de courge torréfiées	120 g
Cranberries	100 g
Zeste citrons	2



PRÉPARATION

Préparation	Foisonner l'ensemble des ingrédients en 2 ^{ème} vitesse pendant 5 min.
Mise en forme	Déposer 500 g de masse dans les moules carrés IREKS (chemiser les moules avec du papier cuisson).
Cuisson	Cuire pendant 50 min en four à sole 180°C ou en four ventilé 150°C.



- petits calissons -

une collection de calissons aux multiples saveurs à personnaliser à votre convenance (glaçage, pâte à sucre bicolore...) selon l'occasion.



INGRÉDIENTS

Mella gourmand épeautre	1000 g
Eau	200 g
Beurre fondu	400 g
Œufs	200 g
Pralines concassées	200 g



PRÉPARATION

Préparation

Foisonner l'ensemble des ingrédients à la feuille en 3^{ème} vitesse pendant 5 min.

Mise en forme

En fin de mélange, incorporer 200 g de pralines amandes concassées. Chemiser dans le fond du moule calisson des morceaux de pralines concassées (voir poudre) avant de verser 300 g de masse.

Cuisson

Cuire pendant 50 à 55 min en four à sole 180°C ou en four ventilé 130°C pour des pièces de 325 g.



- cœur fruité - à l'épeautre

une jolie gourmandise aux couleurs multiples par l'apport de fruits divers de saison.
une réalisation tendance avec de la farine d'épeautre.



INGRÉDIENTS (POUR 10 CAKES DE 350 G)

Mella gourmand épeautre	1000 g
Beurre	350 g
Sucre roux	120 g
Œufs	100 g
Noisettes concassées torréfiées	150 g



PRÉPARATION

- Préparation** Mélanger l'ensemble des ingrédients jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Mise en forme** Peser des morceaux de pâte en fonction des cercles coeur, étaler légèrement la pâte.
- Cuisson** En fonction du poids de pâte, cuire pendant 11 min environ en four à sole 180°C ou en four ventilé 150°C (à titre indicatif pour des morceaux de 60 g).
- Conseil IREKS** Un gâteau sec à sublimer avec une crème mousseline à base de Mella Vénus.



- cœur de pain d'épices -

fondant et moelleux, accentuez la douceur du pain d'épices grâce à une forme en cœur.



INGRÉDIENTS

mella pain d'épices	1000 g
Beurre	400 g
Œufs	500 g
Miel	700 à 900 g



PRÉPARATION

Préparation	Mélanger l'ensemble des ingrédients à la feuille en 2 ^{ème} vitesse pendant 5 min.
Mise en forme	Peser la masse en fonction de la taille du moule (au ¾ du moule).
Cuisson	Cuire pendant 55 min environ en four à sole 150°C.



- petits lapins - en pâte à choux

une petite mignonne qui fera un succès dans vos vitrines au moment de pâques :
les petits lapins en pâte à choux, réalisés avec mella pain d'épices.



INGRÉDIENTS

mella pain d'épices	750 g
Farine	250 g
Eau	1000 g
Beurre	500 g
Œufs	900 g



PRÉPARATION

Préparation

Chauffer l'eau et le beurre. Après ébullition, ajouter Mella Pain d'épices et la farine. Bien faire sécher la pâte avant l'incorporation des oeufs.

Mise en forme

Dresser sur plaque et dorer.

Cuisson

Cuire pendant 35 min environ à 200°C.

Conseil IREKS

Utiliser de la pâte à sucre pour le décor des petits lapins.



- muffins - aux saveurs variées

une déclinaison de muffins moelleux et délicieux dont vous pouvez adapter la saveur en fonction de la saison ou de l'occasion. goût citron, chocolat, coco ou nature...
Le choix est vaste !



INGRÉDIENTS

mella délice de grand-mère	1000 g	AU CHOIX : mella délice	
Eau	200 g	ou mella goût citron	1000 g
Levure	10 g	Eau	400 g
Huile	400 g	Levure	10 g
Œufs	400 g	Huile	400 g



PRÉPARATION

Préparation

Foisonner l'ensemble des ingrédients à la feuille en 2^{ème} vitesse pendant 5 min.

Mise en forme

À l'aide d'une poche, garnir les moules. Les décors sur les muffins sont réalisés avec Mella Koko's (petites boules). Fourrage à l'intérieur avec Mella Koko's.

Cuisson

Cuire pendant 25 min environ en four ventilé 160°C pour des pièces de 120 g.

Conseil IREKS

Afin d'assurer une belle déchirure des produits à la cuisson, mettre la masse pendant 60 min au froid avant de la dresser dans les moules. La cuisson en four ventilé est recommandée.



- pain d'épices laminable -

des petits biscuits au goût authentique de pain d'épices,
à décliner sous toutes les formes.



INGRÉDIENTS

pain d'épices bio	1000 g
Huile (bio)	50 g
Lait (bio)	200 g
Miel (bio)	400 g



PRÉPARATION

Préparation

Mélanger l'ensemble des ingrédients 4 min en 1^{ère} vitesse à la feuille.
Mettre la masse sous film au froid pendant 12 à 24 h.

Mise en forme

Etaler par petits bouts, sur 5/6 au laminoir et découper les sujets souhaités. Les chutes peuvent être réutilisées à volonté.

Cuisson

Cuire sur plaque et papier en four à sole 240°C pendant 6 min suivant le poids.

À DÉCOUVRIR
EN 2022



Les nouvelles
collections

IREKS

collection
craquante

pains | snacking | viennoiseries | pâtisseries

12
recettes
originales

IREKS

*Des recettes créatives
et gourmandes à retrouver
dans nos prochains catalogues.*

collection
festive

pains | snacking | viennoiseries | pâtisseries

30
recettes
originales

IREKS

IREKS

formes originales
et saveurs exquises
dans votre boulangerie.

www.ireks.fr



IREKS FRANCE SARL | 269, rue des Brasseries | 54320 Maxéville | FRANCE
Tél. +33 3.83.17.49.49 | Fax +33 3.83.35.18.62 | produits@ireksfrance.fr | www.ireks.fr