



IREKS

yummy
SWEET BAR
VEGAN



YUMMY SWEET BAR VEGAN

Sunt lungi sau pătrate, fructate sau cu ciocolata și incredibil de delicioase: Yummy Sweet Bars de la IREKS. În prăjiturile VEGAN BARS, produsele noastre versatile IREKS sunt combinate cu cele mai recente tendințe. Termenul de „bar” provine inițial din SUA, unde înseamnă o bucată de prăjitură cu formă lungă sau pătrată: lăsați în urmă tradiționala prăjitură la tavă, îndreptați-vă spre ceva mai interesant și atractiv! Inspirare de tendințele actuale din sfera digitală, apar noi variante creative de tort prin combinarea diferitelor produse IREKS. Fie că sunt idei fructate precum Chia mango BAR, versiuni clasice precum Cappuccino BAR, sau idei noi cu note de caramel sărat sau mentă – VEGAN BARS de la IREKS oferă felia de prăjitură potrivită pentru fiecare gust!



A top-down view of several lemon yoghurt bars on a white background with a repeating yellow lemon slice pattern. The bars are in various shapes: two rectangular bars, one with a white top and one with a yellow top, and three square bars, two with yellow tops and one with a white top. Fresh lemon slices are scattered around the bars. In the bottom right, a metal strainer sits on a white surface, containing a white powdery substance. The overall aesthetic is clean and bright, with a focus on fresh ingredients.

Lemon Yoghurt BAR

LEMON VEGAN BARS

(Reteta pentru 1 tava de 60 cm x 20 cm)

Blat:

VEGAN CAKE MIX	0.500 kg
Apa rece	0.225 l
Ulei vegetal	0.150 l
DREIDOPPEL CITROPERL	0.004 kg
<hr/>	
Greutate totala	0.879 kg

Timp de mixare:	4 - 5 minute
Temperatura coacere:	180 °C
Timp de coacere:	15 - 20 minute

Mod de lucru:

Se pun toate ingredientele intr-un bol si se mixeaza cu paleta pe viteza medie pana la omogenizare (5 min aproximativ). Se intinde aluatul intr-o tava de 60x20 cm, apoi se pune in cuptorul incalzit la 180 grade timp de 20 min. Se lasa la racit 15 min dupa coacere .

Crema:

Apa rece	1.500 l
MELLA VEGAN CREAM	0.600 kg
PASTAROM PASTE LEMON	0.015 kg
<hr/>	
Greutate totala	2.115 kg

Mod de lucru:

Toate ingredientele se pun intr-un bol si se mixeaza pe viteza mare timp de 10-15 minute apoi se toarna si se intind peste blatul copt si racit apoi se pune la rece timp de 20-30 minute.

Se portioneaza dupa preferinte.



Apple caramel
BAR

APPLE CARAMEL BARS

(Reteta pentru 1 tava de 60 cm x 20 cm)

Blat:

VEGAN CAKE MIX	1.250 kg
Margarina	0.430 kg
Apa rece	0.120 l
<hr/>	<hr/>
Greutate totala	1.800 kg

Timp de mixare: 4 - 5 minute

Insertie:

Mar ras	0.800 kg
Zahar pudra	0.320 kg
FLAVOUR PASTE CARAMEL	0.060 kg
<hr/>	<hr/>
Total weight	1.120 kg

Timp de mixare: 4 - 5 minute

Temperatura coacere: 180 °C

Timp de coacere: 35 - 45 minute

Mod de lucru:

Se pun toate ingredientele aluatului intr-un bol si se mixeaza cu paleta pe viteza medie pana la omogenizare (5 minute aproximativ). Se intind uniform circa 1.500 kg aluat intr-o tava de 60x20 cm. Se adauga marul omogenizat cu zaharul si pasta de caramel pe toata suprafata iar aluatul ramas se razieste pe toata suprafata tavii.

Se pune la copt la 180° timp de 35-40 minute.

Se portioneaza dupa preferinte.

Chia mango BAR



CHIA MANGO BARS

(Reteta pentru 1 tava de 60 cm x 20 cm)


IREKS

Aluat pentru blat:

VEGAN CAKE MIX	0.500 kg
Apa	0.225 l
Ulei vegetal	0.150 kg
Seminte Chia	0.050 kg
<hr/>	
Greutate totala	0.925 kg

Timp de mixare: 4 - 5 minute
Temperatura coacere: 180 °C
Timp de coacere: 15 - 20 minute

Crema:

MELLA VEGAN CREAM	0.600 kg
Apa	1.500 l
Seminte Chia	0.050 kg
<hr/>	
Greutate totala	2.150 kg
Timp de mixare:	10 - 15 minute viteza mare

Mod de lucru:

Amestecati toate ingredientele aluatul simplu de prajitura pâna la omogenizare, întindeti pe o tava de copt tapetata cu hârtie de copt si coaceti. Crema se mixeaza pe viteza mare timp de 10-15 minute apoi se toarna si se intinde peste blatul copt si racit apoi se pune la rece.

Decor:

Se decoreaza cu felii de mango si se portioneaza dupa preferinte.

Oat pomegranate
BAR



OAT POMEGRANATE BARS

(Reteta pentru 1 tava de 60 cm x 20 cm)


IREKS

Blat:

VEGAN CAKE MIX	1.250 kg
Margarina	0.430 kg
Apa rece	0.120 l
Ovaz	0.050 kg
<u>FLAVOUR PASTE CARAMEL</u>	<u>0.020 kg</u>
Greutate totala	1.870 kg

Insertie:

POWERFILLING NEUTRAL	1.000 kg
<u>FRUIT PASTE POMEGRANATE</u>	<u>0.060 kg</u>
Greutate totala	1.060 kg

Timp mixare:	4 - 5 minutes
Temperatura coacere:	180 °C
Timp coacere:	35 - 40 minute

Mod de lucru:

Se pun toate ingredientele aluatului intr-un bol si se mixeaza cu paleta pe viteza medie pana la omogenizare (5 minute aproximativ). Circa 1.200 kg de aluat se intind uniform intr-o tava de 60x20 cm. Apoi se adauga insertia omogenizata cu pasta de rodie pe toata suprafata, iar aluatul ramas se poseaza in romburi pe toata suprafata tavii.

Se pune in cuptor la 180° timp de 35-40 minute.

Dupa racire se portioneaza conform preferintelor.

Brookie BAR

Yummy
SWEET BAR
VEGAN

www.ireks.ro

BROOKIE BARS

(Reteta pentru 1 tava de 60 cm x 20 cm)

Blat Brownie:

VEGAN CAKE MIX	1.000 kg
Apa rece	0.650 l
Ulei vegetal	0.300 kg
Cacao	0.100 kg
<hr/>	
Greutate totala	2.050 kg

Timp mixare: 5 minute

CRUMBLE:

Faina tip 650	0.200 kg
Margarina	0.100 kg
<hr/>	
Greutate totala	0.300 kg

Timp mixare: 4 - 5 minute
Temperatura coacere: 180 °C
Timp coacere: 35 - 40 minute

Mod de lucru:

Se mixeaza intr-un bol 200 ml apa cu 100g cacao pana la omogenizare, apoi se pun toate ingredientele intr-un bol si se mixeaza cu paleta pe viteza medie pana la omogenizare (5 min aproximativ). Se intinde aluatul intr-o tava de 60/20, apoi se presara crumble-ul. Tava se pune la copt la temperatura de 180 grade timp de 35-40 min.

Se portioneaza dupa preferinte.

Cappuccino BAR



CAPPUCCINO BARS

(Reteta pentru 1 tava de 60 cm x 20 cm)



Aluat:

VEGAN CAKE MIX	1.300 kg
Apa rece	0.600 l
Ulei vegetal	0.090 l
<hr/>	
Greutate totala	1.990 kg

Timp mixare:	4 - 5 minute
Temperatura coacere:	180 °C
Timp coacere:	20 minute

Mod de lucru:

Se pun toate ingredientele intr-un bol si se mixeaza cu paleta pe viteza medie pana la omogenizare (5 min aproximativ). Apoi se intinde aluatul intr-o tava de 60x20 cm apoi se pune la copt.

Crema:

MELLA VEGAN CREAM	0.600 kg
Apa	1.500 l
CAPPUCCINO PASTE	0.070 kg
<hr/>	
Greutate totala	2.170 kg

Timp mixare:	10 - 15 minute
--------------	----------------

Mod de lucru:

Toate ingredientele se pun intr-un bol si se mixeaza pe viteza mare timp de 10-15 minute. Apoi se intinde peste blatul copt si racit in prealabil si se pune la rece timp de aproximativ 20 de minute

Decor: zahar pudra. Se portioneaza dupa preferinte.



Chocolate mint BAR

Yummy
SWEETBAR
VEGAN

www.ireks.ro

CHOCOLATE MINT BARS

(Reteta pentru 1 tava de 60 cm x 20 cm)

Aluat:

VEGAN CAKE MIX	1.000 kg
Apa	0.650 l
Ulei vegetal	0.300 l
Cacao	0.100 kg
<hr/>	
Greutate totala	2.050 kg
Timp de mixare:	4 - 5 minute

Insertie:

POWER FILLING NEUTRAL	0.500 kg
PISTACCHIO PASTE	0.050 kg
FLAVOUR PASTE CREME DE MENTHE	0.005 kg
<hr/>	
Greutate totala	0.550 kg

Timp mixare:	4 - 5 minute
Temperatura coacere:	180 °C
Timp coacere:	35 - 40 minute

Mod de lucru:

Blat:

Se mixeaza intr-un bol 200ml apa cu 100g cacao pana la omogenizare, apoi se pun toate ingredientele intr-un bol si se mixeaza cu paleta pe viteza medie pana la omogenizare (5 min aproximativ). Se intinde uniform aluatul intr-o tava de 60x20 cm.

Insertie:

Se amesteca toate ingredientele pana la omogenizare, apoi se adauga cu posul si se marmoreaza. Tava se pune la copt la temperatura de 180° timp de 35-40 minute

Se portioneaza dupa preferinte.





VREI SA AFLI MAI MULTE?

www.ireks.ro

ireks

