


İREKS

Ürün Kataloğu



g2m

www.g2m.com.tr



MUTFAKTA BİZ VARIZ



Ürün kodu: 1004474

MELLA KEK MİKSİ SADE

1*10 kg



Mella sade kek

Kek ve çeşitlerinin üretimi için yumurtası içinde karışım.



| | |
|------------------------------|-----------------|
| MELLA KEK MİKSİ - SADE | 1,000 kg |
| Sıvı yağ | 0,400 kg |
| Su | 0,400 l |
| Toplam ağırlık | 1,800 kg |

Oda sıcaklığında bulunan bütün malzemeler orta devirde yaklaşık 3 – 5 dakika karıştırılır.

Fırın sıcaklığı: 180 °C – 190 °C

Pişirme süresi: 25 – 30 dakika

Kağıt torba 10 kg

Ürün kodu: 1004464

GOLDEN KEK MİKSİ SADE

1*10 kg



Golden sade kek

Kek ve çeşitlerinin üretimi için karışım.



| | |
|-----------------------------|-----------------|
| GOLDEN KEK MİKSİ | 1,000 kg |
| Yumurta | 0,350 kg |
| Sıvı yağ | 0,300 kg |
| Su | 0,200 l |
| Toplam ağırlık | 1,850 kg |

Oda sıcaklığında bulunan bütün malzemeler orta devirde yaklaşık 3 dakika karıştırılır.

Fırın sıcaklığı: 180 °C – 190 °C

Pişirme süresi: 30 dakika

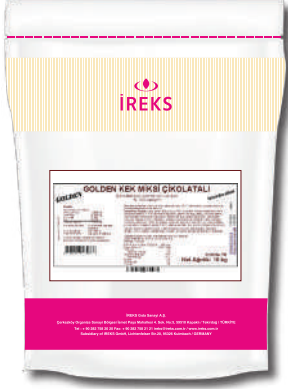
Kağıt torba 10 kg



Ürün kodu: 1004463

GOLDEN KEK MİKSİ ÇİKOLATALI

1*10 kg



Çikolatalı kek

Çikolatalı kek üretimi için karışım.

| | |
|-----------------------------|-----------------|
| GOLDEN KEK MİKSİ ÇİKOLATALI | 1,000 kg |
| Yumurta | 0,350 kg |
| Sıvı yağ | 0,300 kg |
| Su | 0,225 l |
| Toplam ağırlık | 1,875 kg |

Oda sıcaklığında bulunan bütün malzemeler orta devirde yaklaşık 3 dakika karıştırılır.

Fırın sıcaklığı: 180 °C – 190 °C

Pişirme süresi: 30 dakika

Kağıt torba 10 kg

Ürün kodu: 1010458

GOLDEN KEK MİKSİ ELMALI CEVİZLİ

1*10 kg



Elmalı cevizli kek

Elmalı ve cevizli kek üretimi için karışım.

| | |
|-----------------------------------|-----------------|
| GOLDEN KEK MİKSİ - ELMALI CEVİZLİ | 1,000 kg |
| Yumurta | 0,350 kg |
| Sıvı yağ | 0,300 kg |
| Su | 0,150 l |
| Toplam ağırlık | 1,800 kg |

Oda sıcaklığında bulunan bütün malzemeler orta devirde yaklaşık 3 – 5 dakika karıştırılır.

Fırın sıcaklığı: 180 °C – 190 °C

Pişirme süresi: 35 dakika

Kağıt torba 10 kg



Ürün kodu: 1010455

GOLDEN KEK MİKSİ HAVUÇLU

1*10 kg



Havuçlu kek
Havuçlu kek üretimi için karışım.

| | |
|--------------------------------|-----------------|
| GOLDEN KEK MİKSİ HAVUÇLU | 1,000 kg |
| Yumurta | 0,350 kg |
| Sıvı yağ | 0,300 kg |
| Su | 0,150 l |
| Toplam ağırlık | 1,800 kg |

Oda sıcaklığında bulunan bütün malzemeler orta devirde yaklaşık 3 - 5 dakika karıştırılır.

Fırın sıcaklığı: 180 °C – 190 °C
Pişirme süresi: 35 dakika
Kağıt torba 10 kg



Ürün kodu: 1004851

MELLA CUSTARD KREMA MİKSİ

1*10 kg



Custard krema
Krema yapımı için toz karışım. Pişirilebilir ve dolgu olarak kullanılabilir.

| | |
|---------------------------------|-----------------|
| MELLA CUSTARD KREMA MİKSİ | 0,400 kg |
| Su | 1,000 l |
| Toplam ağırlık | 1,400 kg |

MELLA CUSTARD KREMA MİKSİ ile su yaklaşık 2 - 3 dakika karıştırılır. İsteğe göre aroma ilave edilir.





Ürün kodu: 1021735

GOLDEN PANDİSPANYA MİKSİ

1*10 kg



Sade pasta tabanı
Pandispanya üretimi için karışım.

| | |
|--------------------------|-----------------|
| GOLDEN PANDİSPANYA MİKSİ | 1,000 kg |
| Yumurta | 0,700 kg |
| Su | 0,100 l |
| Toplam ağırlık | 1,800 kg |

Çırpma Süresi: 6 - 8 dakika
Fırın sıcaklığı: 190 °C – 200 °C
Pişirme süresi: 30 - 35 dakika

Ürün kodu: 1021734

GOLDEN PANDİSPANYA MİKSİ KAKAOLU

1*10 kg



Kakaolu pasta tabanı
Pandispanya üretimi için kakaolu karışım.

| | |
|----------------------------------|-----------------|
| GOLDEN PANDİSPANYA MİKSİ KAKAOLU | 1,000 kg |
| Yumurta | 0,650 kg |
| Su | 0,150 l |
| Toplam ağırlık | 1,800 kg |

Çırpma Süresi: 6 - 8 dakika
Fırın sıcaklığı: 190 °C – 200 °C
Pişirme süresi: 25 - 30 dakika



Ürün kodu: 1014150

MELLA RED VELVET MİKSİ

1*10 kg



Red velvet kek

Pandispanya, kek ve kurabiye üretimi için karışım.



| | |
|------------------------------|-----------------|
| MELLA RED VELVET MİKSİ | 1,000 kg |
| Yumurta | 0,500 kg |
| Sıvı yağ | 0,200 kg |
| Su | 0,225 l |
| Toplam ağırlık | 1,925 kg |

Süt ve MELLA KREMA MİKSİ birlikte kaynatılır. Soğuduktan sonra labne peynir ilave edilerek çırpılır. Daha sonra çırpılmış MELLA GOURMET WHIP ilave edilir ve orta hızda karıştırılır. Kek üç parça olacak şekilde kesilir ve her katın arasına krema sürülür. En üst kattaki kremanın üzerine kekten kalan parçalar iri elekten elenerek dekor yapılır ve çilek ile süslenir.

Karıştırma Süresi: 5 - 7 dakika, hızlı devirde

Fırın sıcaklığı: 190 °C – 200 °C

Pişirme süresi: 25 - 30 dakika

Krema dolgu

| | |
|--------------------------------------|-----------------|
| MELLA KREMA MİKSİ | 0,250 kg |
| Süt | 0,500 l |
| MELLA GOURMET WHIP (çırpılmış) | 0,150 kg |
| Labne peynir | 0,300 kg |
| Toplam ağırlık | 1,200 kg |

Ürün kodu: 1004854

MELLA KREMA MİKSİ (Dökme)

1*10 kg



Mella krema

Krema yapımı için toz karışım, pişirilebilir ve dolgu olarak kullanılabilir.



| | |
|-----------------------------|-----------------|
| MELLA KREMA MİKSİ | 1,000 kg |
| Su,soğuk | 2,500 l |
| Toplam ağırlık | 3,500 kg |

Kullanım oranı: %100

Raf ömrü: 12 ay

Ambalaj: Kağıt torba 10 kg veya karton koli
10 kg (10 x 1 1 kg)

Malzeme yaklaşık 2 dakika karıştırılarak krema elde edilir. İsteğe göre aroma ilave edilebilir.



Ürün kodu: 1026391

MELLA ISLAK KEK MİKSİ

1*10 kg



Kakaolu ıslak kek

Islak kek üretimi için karışım

| | |
|-----------------------|-----------------|
| MELLA ISLAK KEK MİKSİ | 1,000 kg |
| Yumurta | 0,400 kg |
| Sıvı yağ | 0,350 kg |
| Su | 0,300 kg |
| Toplam ağırlık | 2,050 kg |

Karıştırma süresi: Orta devirde yaklaşık 3 dakika

Hamur ağırlığı: 30 cm x 40 cm tepsi için

Fırın sıcaklığı*: 180 °C – 190 °C

Pişirme süresi*: Yaklaşık 40-45 dakika

*Fırın sıcaklığını ve pişirme süresini fırınınızın özelliklerine göre ayarlayınız.

SOS

| | |
|-----------------------|-----------------|
| Süt | 1000 m l |
| Şeker | 0,500 kg |
| Sıvı yağ | 0,350 kg |
| Kakao | 0,100 kg |
| Toplam ağırlık | 1,950 kg |

Sos malzemeleri kaynatılır. Fırından çıkarılan kek sıcakken dilimlenir ve üzerine sos dökülür.

Ürün kodu: 1018412

MELLA MEDOVİK KEK MİKSİ

1*10 kg



Medovik kek

| | |
|-------------------------|-----------------|
| MELLA MEDOVİK KEK MİKSİ | 1,250 kg |
| Bal | 0,250 kg |
| Su | 0,300 l |
| Toplam ağırlık | 1,550 kg |

Karıştırma süresi: 4 - 5 dakika

Fırın sıcaklığı: 220 °C – 230 °C

Pişirme süresi: 5 - 6 dakika

Krema dolgusu

| | |
|---------------------------|-----------------|
| MELLA CUSTARD KREMA MİKSİ | 0,400 kg |
| MELLA GOURMET WHIP | 0,400 kg |
| Süt | 0,800 l |
| MELLA DOLGU KREMA KAMEL | 0,150 kg |
| Bal | 0,075 kg |
| Tereyağı (Yumuşatılmış) | 0,150 kg |
| Toplam ağırlık | 2,050 kg |

Medovik kek için bütün malzemeler karıştırılır ve 4 eşit parçaya bölündükten sonra 40 x 60 cm tepsilere (yağlı kâğıt serilmiş) dökülerek spatula ile düzeltilir. Kekler pişirildikten sonra kurumaması için üzerine nemli bez örtülür. MELLA CUSTARD KREMA, MELLA GOURMET WHIP ve süt birlikte çırpılır ve daha sonra bal eklenerek karıştırılır. Krema hazırlandıktan sonra her bir kek ortadan ikiye kesilir, her kata krema sürülerek toplamda sekiz kat oluşturulur. İstenilen boyutlarda kesilir, üzerine ve kenarlarına krema sürüldükten sonra ince kırılmış ceviz ile kaplanır.



Ürün kodu: 1021773

MELLA MİMOSA MİKSİ

1*10 kg



Mimosa kek

Pandispanya, kek ve kurabiye üretimi için karışım.

| | |
|-----------------------------|-----------------|
| MELLA MİMOSA MİKSİ | 1,000 kg |
| Yumurta | 0,600 kg |
| Sıvı yağ | 0,150 kg |
| Su, yaklaşık | 0,100 l |
| Toplam ağırlık | 1,850 kg |

Karıştırma süresi: 5 - 7 dakika

Fırın sıcaklığı: 190 °C – 200 °C

Pişirme süresi: 35 - 40 dakika

Krema dolgusu

| | |
|---------------------------------|-----------------|
| MELLA CUSTARD KREMA MİKSİ | 0,250 kg |
| Süt | 0,500 kg |
| MELLA GOURMET WHIP | 0,250 kg |
| Toplam ağırlık | 1,000 kg |

MELLA CUSTARD KREMA MİKSİ, MELLA GOURMET WHIP ve süt birlikte 3 dakika çırpılır. Kek üç parça olacak şekilde kesilir ve her katın arasına krema sürülür. Katlar yapıştırıldıktan sonra kekin üst köşelerinden bastırılarak ortası ovalleştirilir, artan krema ile pasta sıvanır ve pastanın üzerine sulandırılmış sade soğuk jöle dökülür. Kalan kek parçaları 0,5 cm x 0,5 cm boyutlarında kesilerek pastanın üzeri kaplanır ve üzerine pudra şekeri elenir.

Ürün kodu: 1021767

MELLA MONTENEGRO MİKSİ

1*10 kg



Montenegro kek

Pandispanya, kek ve kurabiye üretimi için karışım.

| | |
|------------------------------|-----------------|
| MELLA MONTENEGRO MİKSİ | 1,000 kg |
| Yumurta | 0,500 kg |
| Sıvı yağ | 0,200 kg |
| Su | 0,225 l |
| Toplam ağırlık | 1,925 kg |

Karıştırma süresi: 5 - 7 dakika

Fırın sıcaklığı: 180 °C – 230 °C

Pişirme süresi: 35 - 40 dakika

Krema dolgusu

| | |
|-----------------------------|-----------------|
| MELLA GOURMET WHIP | 1,000 kg |
| MELLA KUVERTUR BEYAZ | 1,200 kg |
| Tereyağı | 0,075 kg |
| Labne peyniri | 0,250 l |
| Toplam ağırlık | 2,525 kg |

MELLA GOURMET WHIP ısıtıldıktan sonra MELLA COUVERTURE WHITE ve tereyağ eklenir, pürüzsüz bir doku elde edene kadar karıştırılır. Bu ganaj karışımı tepsiye yayılır ve dondurucuda dondurulur. Donmuş ganaj yüksek devirde 2-3 dakika çırpılır ve labne eklenir. Kek üç parça olacak şekilde kesilir ve her katın arasına krema sürülür. En üst kattaki kremanın üzerine kekten kalan parçalar iri elekten elenerek dekor yapılır ve orman meyveleri ile süslenir.



Ürün kodu: 1014844

MELLA TRİLEÇE MİKSİ

1*10 kg



Trileçe

Trileçe üretimi için karışım.

| | |
|-----------------------------|-----------------|
| MELLA TRİLEÇE MİKSİ | 1,000 kg |
| Yumurta | 0,700 kg |
| Buğday irmiği | 0,100 kg |
| Su | 0,200 kg |
| Toplam ağırlık | 2,000 kg |

Karıştırma süresi: Yaklaşık 8 dakika

Fırın sıcaklığı: 160 °C – 170 °C

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 dakika

| | |
|-----------------------------|-----------------|
| Sos | |
| Süt | 2,030 l |
| MELLA WHİP | 1,200 l |
| Şeker | 0,400 kg |
| Toplam ağırlık | 3,630 kg |

Ürün kodu: 1004475

MELLA WAFFLE & PANCAKE MİKSİ

1*10 kg



Waffle & Pancake

Waffle ve Pancake üretimi için karışım.

| | |
|------------------------------------|-----------------|
| Waffle için reçete | |
| MELLA WAFFLE & PANCAKE MİKSİ | 1.000 kg |
| Su / Süt | 1.000 l |
| Toplam ağırlık | 2,000 kg |

| | |
|------------------------------------|-----------------|
| Pancake için reçete | |
| MELLA WAFFLE & PANCAKE MİKSİ | 1.000 kg |
| Süt | 1.200 l |
| Toplam ağırlık | 2,200 kg |

Karıştırma süresi: Orta devirde 3 - 5 dakika



Ürün kodu: 1023492

MELLA KREM ŞANTI MİKSİ (Dökme)

1*10 kg



Krem şanti Şanti üretimi için toz karışım



| | |
|------------------------------|-----------------|
| MELLA KREM ŞANTI MİKSİ | 1,000 kg |
| Su,soğuk | 2,200 l |
| Toplam ağırlık | 3,200 kg |

Kullanım oranı: %100

Raf Ömrü: 12 ay

Ambalaj: Kağıt torba 10 kg veya karton koli
10 kg (10 x 1 1 kg)

Tüm malzemeler 2 - 3 dakika çırpılır.



MELLA DOLGU ÇEŞİTLERİ

Meyve parçacıkları içeren pişirilebilir ve dondurulabilir meyve dolguları

Kullanım oranı: %100

Raf Ömrü: 12 ay

Ambalaj: 8 kg (2 x 4 kg plastik kova)

Ürün kodu: 1005474

Mella Dolgu Elma-Tarçın

Elma-tarçın meyve dolgusu

1*4 kg



Meyve parçacıkları içeren pişirilebilir ve dondurulabilir meyve dolguları

Ürün kodu: 1005475

Mella Dolgu Frambuaz

Frambuaz meyve dolgusu

1*4 kg



Meyve parçacıkları içeren pişirilebilir ve dondurulabilir meyve dolguları

Ürün kodu: 1005479

Mella Dolgu Vişne

Vişne meyve dolgusu

1*4 kg



Meyve parçacıkları içeren pişirilebilir ve dondurulabilir meyve dolguları

Ürün kodu: 1023118

Mella Dolgu Pay Elma

Pay elma meyve dolgusu

1*6 kg



Meyve parçacıkları içeren pişirilebilir ve dondurulabilir meyve dolguları

Ürün kodu: 1022957

Mella Dolgu Limon

Limon meyve dolgusu

1*4 kg



Meyve parçacıkları içeren pişirilebilir ve dondurulabilir meyve dolguları





İREKS

Her zaman yeni şeyler denemek isteyen seçici ve beklentileri yüksek müşteriler için
KEK MİKSLERİ

KOLAY ve HIZLI ÇALIŞMA

- Sadece su ve yağ (sıvı yağ, margarin veya tereyağ) eklenir.
- İlave malzemeler (örneğin: meyve, kuru üzüm, fındık, çikolata) ile çok çeşitli kekler üretilebilir.
- Yumuşak bir iç yapıya sahiptir.



g2m

www.g2m.com.tr



MUTFAKTA BİZ VARIZ