

Natal 2011



Sempre consigo!

É Natal!

O Natal é a época do ano de maior azáfama para todos nós que nos dedicamos ao sector da Panificação e Pastelaria.

É igualmente uma boa oportunidade para aumentar as vendas e diversificar a oferta de produtos.

A **CREDIN** pretende com este receituário de Natal 2011 partilhar ideias e sugestões que ajudem os profissionais a variar a oferta e desse modo promover mais vendas.

Fiéis à tradição mas também abertos à inovação, propomos um conjunto de sugestões que facilitam a produção e asseguram a confecção de bons e saborosos produtos.

A todos desejamos um Feliz Natal e fazemos votos de um Bom 2012!

Índice

Bolo-Rei Tradicional	3
Bolo Rainha ou de frutos secos	4
Bolo Noite e Dia de chocolate e frutos secos	5
Bolo Coroa Real ou bolo-rei disfarçado	6
Pão-de-Ló tipo Margaride	7
Pão-de-Ló de Chocolate	7
Queijinhos de Ovos	8
Nozes de Ovos caramelizadas	8
Brisas Folhadas de Natal	9
Bolo Fofo de Chocolate com Frutas e Massapan	10
Tronco de Natal coberto com Massapan	11
Broas dos Santos	12
Petit Four de Côco	13
Petit Four de Amêndoa	13
Sonhos de Natal • NOVIDADE CREDIN NATAL 2011 •	14
Pão de Forma	15
Rabanadas ou Fatias Douradas	15
Bôla entrançada de Carnes Fumadas	16
Trança meio-folhada de Carnes Frias	16
Pão Palhaço	17
Bolinhas Pão d'Água	17
Pão Folhado 3 Cereais	18
Lista de Produtos Credin usados na brochura "Natal 2011"	19

Bolo-Rei Tradicional



CREDIN BOLO-REI é um produto completo, fiel ao conceito tradicional de Bolo-Rei e permite a elaboração de bolos sempre muito apreciados pelos clientes.

CREDIN BOLO-REI possibilita uma execução fácil, rápida e com uma garantia de qualidade constante.

Pode também ser usado no fabrico das mais variadas criações de Bolo-Rei, nomeadamente o **Bolo Rainha** ou de *frutos secos*, **Bolo Príncipe** ou com *chocolate*, **Bolo Coroa Real** ou *disfarçado* e a mais recente criação da Credin o **Bolo Noite e Dia** de *chocolate e frutos secos*.

Receita Base:

Aparelho (I): Massa

CREDIN BOLO-REI	1.000 g
LEVEDURA SECA CREDIN PASTELARIA	± 25 g
ou	
Levedura fresca	± 70 g
Ovos	(± 2) 100 g
Água	± 250 g
Mistura de Bebidas	50 g

Aparelho (II): Mistura de Frutas

Fruta escorrida picada	450 g
Sultanas	150 g
Frutos secos	150 g

Procedimento:

Amassar os ingredientes do Aparelho (I) durante ± 15 a 20 min. Temperatura final da massa: ± 28°C.

Descansar a massa cerca de 15 minutos.

Adicionar em velocidade lenta a mistura de frutas (Aparelho II). Descansar (Estancar) a massa cerca de 15 minutos.

Dividir, Pesar, Enrolar e Tender formando as peças (argola).

Colocar em tabuleiro previamente untado com **CREFINO**.

Levedar.

Após atingir ± 1/2 da fermentação pintar com ovo, decorar com frutas e **AÇÚCAR NEVE CREDIN** ou **AÇÚCAR em PÓ CREDIN**.

Cozer.

Temperatura de Cozedura: iniciar a ± 200°C e descair para ± 190°C / 180°C.

Tempo de Cozedura: 30 a 35 min. para peças com ± 1 kg.

Depois de cozer, arrefecer e pintar com **CREDIGEL BRILHO** ou **CREDIGEL PRONTO**.





Bolo Rainha ou Bolo-Rei com Frutos Secos

A promoção de vendas na época Natalícia e a necessidade de satisfazer clientes com gostos mais diversificados foram o suficiente para impulsionar a criação de novas receitas. O **Bolo Rainha** satisfaz os clientes que são apreciadores de frutos secos e sultanas. **CREDIN BOLO-REI** dispensa a adição de aromas complementares e possibilita o fabrico de bonitos e saborosos bolos.

Receita Base:

Aparelho (I): Massa

CREDIN BOLO-REI	1.000 g
LEVEDURA SECA CREDIN PASTELARIA	± 25 g
ou	
Levedura fresca	± 70 g
Ovos	(± 2) 100 g
MARGARINA CREDIN BOLO-REI	50 g
Açúcar	50 g
Água	± 350 g
Mistura de Bebidas	50 g

Aparelho (II): Mistura de Frutas

Opção A: Frutos Secos	350 g
Sultanas	350 g
ou	
Opção B: Frutos Secos	700 g



Procedimento:

Semelhante ao usado para o fabrico de Bolo-Rei.
Após atingir cerca de 2/3 da fermentação, pintar com ovo e decorar só com frutos secos.
Cozer.
Temperatura de Cozedura: iniciar a ± 200°C e descair para ± 190°C / 180°C.
Tempo de Cozedura: 30 a 35 minutos, para peças com cerca de 1 kg.
Depois de cozer, arrefecer e pintar com **CREDIGEL BRILHO** ou **CREDIGEL PRONTO** ou polvilhar com **AÇÚCAR em PÓ CREDIN**.



Bolo Noite e Dia

Bolo Noite e Dia de chocolate e frutos secos é uma inovação Credin para o Natal 2011. Entrelaçando uma massa de chocolate e uma massa com frutos secos obtém-se um bonito efeito visual e uma agradável combinação de sabores. Basta usar a receita de bolo-rei feita com **CREDIN BOLO-REI**. Experimente e surpreenda os seus clientes!

Receita Base:

Aparelho (I): Massa (A mesma receita do Bolo-Rei Tradicional feita com **CREDIN BOLO-REI**).
Depois de amassar divide a massa em duas porções equivalentes.

NOITE - Massa de Chocolate (escura):

Adição de Chocolate:	
CREDICAU PÓ	± 20 g / kg massa
Volts com Margarina:	
MARGARINA CREDIN BOLO-REI	± 100 g / kg massa
Aparelho (II): Recheio	
CREDICAU CREME	± 100 g / kg massa
CREDICAU CHOCOLATE GOTAS	± 200 g / kg massa

DIA - Massa de Frutos Secos (clara):

Volts com Margarina:	
MARGARINA CREDIN BOLO-REI	± 100 g / kg massa
Aparelho (II): Recheio	
CREDICREM	± 100 g / kg massa
Mistura de Frutos Secos	± 300 g / kg massa
(Nozes, Amêndoa, Pinhões, Cajú)	

Procedimento:

Na amassadeira juntar o **CREDICAU PÓ** à massa e misturar bem até obter uma cor homogênea. Laminar a massa a ± 8 mm. Barrar à espátula com **MARGARINA CREDIN BOLO-REI** (± 100 g / kg massa) e dar uma volta simples (1x3). Deixar descansar cerca de 15 minutos. Estender a massa a ± 4 mm. Barrar com **CREDICAU CREME** e distribuir o **CREDICAU CHOCOLATE GOTAS**.

Procedimento:

Depois de amassar, laminar a massa a ± 8 mm. Barrar à espátula com **MARGARINA CREDIN BOLO-REI** (± 100 g / kg massa) e dar uma volta simples (1x3). Deixar descansar cerca de 15 minutos. Estender a massa a ± 4 mm. Barrar com **CREDICREM** e cobrir com os Frutos Secos.

Enrolar a massa e estender o vergão até obter um diâmetro com cerca de 6 cm.
Dividir o vergão em troços com ± 20 cm de comprimento. Cortar ao meio no sentido do comprimento.
Efectuar o entrelaçado usando duas metades, uma de cada cor.
Levedar.

Antes de cozer, pintar com ovo e decorar por cima com **CREDICAU CHOCOLATE GOTAS**.

Antes de cozer, pintar com ovo e decorar por cima com amêndoa palitada.

Cozer a ± 200°C baixando para ± 190°C / 180°C a meio da cozedura. Tempo de cozedura cerca de ± 25 min. Depois de cozer, arrefecer e polvilhar a parte escura com **AÇÚCAR em PÓ CREDIN** e pintar a parte clara com **CREDIGEL BRILHO** ou **CREDIGEL PRONTO** ou em alternativa pintar por completo.





Bolo Coroa Real

O **Bolo Coroa Real** ou *Bolo-Rei disfarçado* é um sugestivo nome para um bolo recheado com abóbora Gila (ou Chila) e **CREDICREM**.

A massa é colocada dentro de formas de alumínio ou papel, obtendo uma fermentação e cozedura mais uniformes.

Receita Base:

Aparelho (I): Massa - A receita do Bolo-Rei Tradicional feita com **CREDIN BOLO-REI**

Voltas com Margarina:

MARGARINA CREDIN BOLO-REI ± 100 g / kg massa

Aparelho (II): Recheio

CREDICREM (barrar a massa) ± 100 g / kg massa

Canela em pó q.b.

Mistura de Frutos (opção A ou B) ± 250 g / kg massa

Opção A: Abóbora Gila (ou Chila) ± 125 g
Frutos Secos e Sultanas ± 125 g

ou

Opção B: Frutos Secos ± 125 g
Sultanas ± 125 g

Procedimento:

Depois de amassada, laminar a massa até ± 8 mm. Barrar à espátula com **MARGARINA CREDIN BOLO-REI** (± 100 g / kg de massa) e dar uma volta simples (1x3). Deixar descansar cerca de 15 minutos.

Estender a massa a ± 4 mm. Barrar com **CREDICREM**, polvilhar com canela e cobrir com a mistura de frutas consoante as opções (A ou B).

Enrolar a massa, a exemplo do procedimento para os "caracóis".

Cortar em fatias com a largura de ± 1 dedo e colocar numa forma redonda de buraco, na vertical e com a costura da massa virada para baixo, deixando um pouco de espaço entre as fatias.

Levedar.

Antes de cozer, pintar com ovo e decorar por cima com amêndoa palitada.

Cozer a ± 200°C baixando para ± 190°C / 180°C a meio da cozedura.

Tempo de cozedura cerca de ± 25 minutos.

Depois de cozer, deixar arrefecer e de seguida pintar com **CREDIGEL BRILHO** ou **CREDIGEL PRONTO**.



Pão-de-Ló tipo Margaride e Pão-de-Ló de Chocolate

CREDIN PÃO DE LÓ é a Conveniência, Tradição e Qualidade.

Honra seja feita ao Pão-de-Ló!

Receita Base Pão-de-Ló tipo Margaride:

CREDIN PÃO DE LÓ	1.000 g
Ovos	(± 11) 550 g
Água	120 g

Procedimento:

Colocar o **CREDIN PÃO DE LÓ** na batedeira, juntar os ovos, a água e misturar.

Bater com varas, durante ± 9 a 10 minutos na veloc. rápida e ± 1 a 2 minutos na veloc. média.

Forrar as formas de barro para o Pão-de-Ló tipo Margaride com 3 folhas de papel almaço entrelaçadas, encher com o batido até cerca de 2/3 e colocar a tampa nas formas.

Cozer as formas tapadas a ± 200°C / ± 220°C durante ± 45 minutos (para cerca de 1 kg).

Retirar as tampas de barro imediatamente após a cozedura. Arrefecer destapado.

Alternativa para cozer em formas de alumínio: Forrar as formas de alumínio com 2 folhas de papel almaço entrelaçadas.

Cozer ± 180°C durante ± 40 a 45 minutos (para cerca de 600 g).

Depois de cozido, deixar arrefecer um pouco e em seguida retirar da forma.



A versatilidade do **CREDIN PÃO DE LÓ** possibilita também o fabrico de um excelente Pão-de-Ló de Chocolate.

Receita Base:

CREDIN PÃO DE LÓ	1.000 g
Ovos	(± 11) 550 g
Água	120 g
CREDICAU PÓ	50 a 60 g

Procedimento:

Idêntico ao usado para o Pão-de-Ló tipo Margaride.





Doces de Ovos

Queijinhos de Ovos

Nozes de Ovos Caramelizadas

CRE DIN MASSA DE OVO DURA é um produto pronto a usar que se adapta muito bem ao fabrico dos saborosos doces de ovos da tradicional pastelaria Portuguesa. Economia, Segurança e Conveniência!

Queijinhos de Ovos:

Retirar pequenas porções de **CRE DIN MASSA DE OVO DURA** e com a ajuda de açúcar granulado, tender no formato de pequenos queijos redondos. Polvilhar com **AÇÚCAR em PÓ CRE DIN** e vincar para dar o formato de pequenos queijos.



Nozes de Ovos caramelizadas:

Com o auxílio de açúcar granulado, tender pequenas porções de **CRE DIN MASSA DE OVO DURA** no formato de bola. Decorar com 1/2 noz. Dar um choque de frio para enrijar as peças. Com o auxílio de um garfo passar por açúcar caramelizado (ponto de partir) e em seguida colocar sobre tela de silicone. Deixar arrefecer e endurecer um pouco, retirar da tela e com a tesoura cortar o excesso de caramelo da base.

Receita: Açúcar caramelizado (Ponto de partir)

Açúcar	1.000 g
Água	200 g
Vinagre ou Sumo de Limão	± 15 g

Juntar o açúcar com a água e levantar fervura. Adicionar o vinagre ou sumo de limão e ferver até cerca de 130°C (Ponto de partir).



Brisas Folhadas de Natal

Os bolos Folhados têm um especial encanto pela beleza que transmitem e por serem muito saborosos.

Uma boa execução é o reflexo directo da Qualidade das matérias primas, Técnica e Arte! Neste natal a **CRE DIN** sugere uma receita de massa folhada muito apreciada, cujo recheio e acabamento podem ser decididos em função dos gostos específicos de cada lugar.

Receita Base:

Farinha de trigo T 55	1.000 g
MARGARINA CRE DIN MASSAS	100 g
Sal	± 10 g
Água	± 550 g

Volts com Margarina:

MARGARINA CRE DIN C/ Manteiga	± 700 g
--------------------------------------	---------

Cre me para o Recheio:

Abóbora Gila (ou Chila)	600 g
CRE MIN SUPER (em creme de pasteleiro)	1.200 g
Amêndoa laminada torrada	400 g
Canela em pó	q.b.

Recheios alternativos:

- CRE DICREM CHOCOLATE
- CRE DICREM
- CRE DIN DOCE D'OVOS
- CRE DIFRUIT MAÇÃ
- CRE DIFRUIT MIRTILO
- CRE DIFRUIT MORANGO

Procedimento:

Amassar todos os ingredientes ± 10 minutos (o tempo é variável com o tipo da máquina).
Abrir a massa em quadrado, colocar a margarina ao centro, fechar unindo as pontas opostas e laminar até ± 8 mm dando 3 voltas simples (3x3).
No final da terceira volta descansar a massa (paton) cerca de ± 15 minutos (de preferência no frio).
Laminar a massa até ± 3 a 4 mm e cortar em quadrados com ± 13 cm de lado.
Pincelar com água e recheiar com saco pasteleiro o creme proposto.
Fechar dobrando em 2 ou 3, ficando o corte virado para cima.
Cozer a ± 210°C durante cerca de ± 25 a 30 minutos.
Depois de cozer, decorar polvilhando com açúcar granulado ou **AÇÚCAR em PÓ CRE DIN**.
Caso pretenda depois de polvilhar, pode gratinar no forno.





Bolo Fofo de Chocolate com Frutas e Massapan

Inovar, Criar e Surpreender são elementos fundamentais para se conquistar novos clientes e aumentar as vendas.

Propomos um agradável bolo feito com **CREDI SOFTCAKE CHOC DARK** e fruta picada, coberto com **CREDICAU LISCREM** e decorado lateralmente com uma saborosa capa de **CREDIN MASSAPAN**.

Um bolo simples, elegante e bom!

Receita Base:

Aparelho (I): Massa

CREDI SOFTCAKE CHOC DARK	1.000 g
Ovos	(± 7) 350 g
Óleo	300 g
Água	225 g
Vinho do Porto ou Brandy	± 50 g

Nota: Esta receita pode também ser elaborada com **CREDI SOFTCAKE CHOCOLATE**.

Aparelho (II): Mistura de Frutas

Fruta escorrida picada	300 g
Frutos Secos	150 g

Aparelho (III): Decoração

CREMA CHOCOLATE - para efectuar uma fina camada de cobertura que ajuda a aderência da massapan

CREDIN MASSAPAN - para forrar lateralmente (sanefa) e fazer as figuras decorativas

CREDICAU LISCREM - para o acabamento de chocolate no topo do bolo

Procedimento:

Misturar os líquidos com o **CREDI SOFTCAKE CHOC DARK**. Bater com raquete durante ± 3 minutos em velocidade mínima, até obter uma massa homogénea.

Juntar a Mistura de Frutas (Aparelho II) e envolver suavemente para obter uma mistura regular.

Depositar em formas fechadas e encher até 2/3 da altura. Cozer a ± 180°C durante ± 45 minutos.

Depois de arrefecer, cobrir o bolo com uma fina camada de **CREMA CHOCOLATE** e forrar a sanefa (lateral) com uma tira de **CREDIN MASSAPAN**.

Cobrir o topo do bolo com **CREDICAU LISCREM** préviamente derretido.

Decorar com figuras feitas com **CREDIN MASSAPAN**.



Tronco de Natal coberto com Massapan

O **Tronco de Natal** que propomos tem como distinção ser coberto com **CREDIN MASSAPAN**, uma cobertura natural feita de açúcar e amêndoa.

Esta decoração resiste melhor ao transporte mantendo intacta a aparência do bolo até chegar à mesa da Festa.

Receita Base:

Aparelho (I): Massa

CREDIN PÃO DE LÓ	1.000 g
Ovos	(± 15) 750 g
Água	300 g

Aparelho (II): Recheio

CREDIN DOCE D'OVOS - para rechear as pastas e cobrir com uma fina película que serve para aumentar a aderência da cobertura de Massapan

Aparelho (III): Decoração

CREDIN MASSAPAN - para forrar os troncos e fazer as figuras decorativas

Procedimento:

Colocar os ingrediente na batedeira e misturar.

Bater com as varas, durante ± 9 a 10 minutos na velocidade rápida e ± 1 a 2 minutos na velocidade média.

Depositar em tabuleiro previamente forrado com papel vegetal ou siliconizado.

Cozer a ± 240°C / 250°C durante ± 5 a 6 minutos.

Aconselha-se retirar as tortas dos tabuleiros após a cozedura para evitar a secagem rápida.

Recheio:

Barrar as pastas com **CREDIN DOCE D'OVOS** e enrolar.

Decoração:

Cobrir a torta com uma fina película de **CREDIN DOCE D'OVOS**. Laminar **CREDIN MASSAPAN** até à espessura desejada.

Com o auxílio de um marcador ou garfo riscar a superfície da massa para imitar os veios do tronco.

Cobrir a torta e queimar ligeiramente com o maçarico para dar uma tonalidade acastanhada.

Pintar com **CREDIGEL PRONTO**.

Decorar com figuras feitas de **CREDIN MASSAPAN**.





Broas dos Santos

As **Broas dos Santos** ou **Broas Doces** são bolinhos secos tradicionalmente vendidos nas festas que comemoram os Santos.

Actualmente estas broas doces são comercializadas ao longo do ano.

A versatilidade de **CREDIN BROAS DOCES** permite a elaboração das mais diversas receitas. Basta adicionar alguns ingredientes e um pouco de imaginação!

Receita Broas dos Santos:

CREDIN BROAS DOCES	1.000 g
Água	± 350 g
Ovos	(± 1) 50 g

Com mistura de Frutas:

Fruta escorrida picada	400 g
Frutos Secos	100 g
Sultanas	200 g

Com Frutos Secos:

Miolo de Noz partido	250 g
Amêndoa palitada torrada	300 g
Sultanas	250 g

Procedimento:

Juntar os líquidos ao **CREDIN BROAS DOCES**.

Misturar com a raquete, em velocidade lenta, durante 4 a 5 minutos.

Caso pretenda elaborar broas com adição de frutas ou frutos secos, juntar no final a mistura correspondente e envolver suavemente durante breves instantes.

Repousar a massa ± 15 minutos.

Tender com o auxílio de farinha dando o formato desejado.

Colocar em tabuleiro untado, enfarinhado ou forrado com papel siliconizado.

Achatar ligeiramente com a palma da mão e enfarinhar ou pintar por cima.

Cozer a ± 240°C / 250°C durante 10 a 12 minutos.



Petit Four de Côco e Petit Four de Amêndoa

CREDIN PETIT FOUR DE CÔCO é um produto completo em pó de grande conveniência para o pasteleiro e muito simples de usar.

Serve para o fabrico de Petit Four, recheios para Queijadas ou Pastéis de Côco, Cremes para rechear e Decorações.

Receita Petit Four de Côco:

CREDIN PETIT FOUR DE CÔCO	1.000 g
Água	± 375 g

Decoração e Cobertura:

Fruta escorrida - Decoração

Frutos Secos - Decoração

CREDICAU PASTILHAS CLARAS - Para a cobertura

CREDICAU PASTILHAS ESCURAS - Para a cobertura

Procedimento:

Juntar os ingredientes e bater com a raquete ± 3 min. em velocidade média.

Tender com a ajuda do saco pasteleiro, nos formatos desejados.

Decorar com fruta escorrida ou frutos secos.

Cozer a 220°C ± 15 a 17 minutos.

Nos formatos decorados com chocolate, depois de arrefecer, passar por chocolate derretido feito com **CREDICAU PASTILHAS CLARAS** (chocolate de leite) ou **CREDICAU PASTILHAS ESCURAS** (chocolate negro).



CREDIN PETIT FOUR DE AMÊNDOA é uma excelente massa de amêndoa pronta a utilizar. Ideal para ser usada nos dias de hoje, onde o tempo e a mão-de-obra são muitas vezes insuficientes para completar as tarefas diárias.

Receita Petit Four de Amêndoa:

CREDIN PETIT FOUR DE AMÊNDOA é um produto pronto a usar.

Basta retirar a massa directamente do balde e aplicar.

Decoração e Cobertura:

Fruta escorrida - Decoração

Frutos Secos - Decoração

CREDICAU PASTILHAS CLARAS - Para a cobertura

CREDICAU PASTILHAS ESCURAS - Para a cobertura

Procedimento:

Retirar da embalagem a massa pronta a usar.

Tender com a ajuda de um saco pasteleiro, nos formatos desejados.

Decorar com fruta escorrida ou frutos secos.

Cozer a 250°C ± 6 a 7 minutos ou 220°C ± 12 a 15 minutos dependendo da consistência final desejada.

Nos formatos decorados com chocolate, depois de arrefecer, passar por chocolate derretido feito com **CREDICAU PASTILHAS CLARAS** (chocolate de leite) ou **CREDICAU PASTILHAS ESCURAS** (chocolate negro).





Sonhos de Natal

Cada vez mais as pessoas preferem comprar os fritos de Natal, seja pela falta de tempo, conhecimento para os fazer ou para evitar terem cheiros a fritos nas respectivas casas. Esta situação gera uma excelente oportunidade aos profissionais para poderem oferecer **Sonhos de Natal** e dessa forma vender mais produtos. Com **CREDI SONHOS** tem uma solução prática, económica e de qualidade.

Receita para Sonhos Simples:

Aparelho (I): Massa

CREDI SONHOS	1.000 g
Água (morna)	2.000 g

Aparelho (II): Gordura para fritar

CREDI FRITOS	q.b.
--------------	------

Receita para Sonhos com Abóbora ou Cenoura:

Aparelho (I): Massa

CREDI SONHOS	1.000 g
Água (morna)	1.600 g
Puré de Abóbora ou Cenoura cozida	400 g

Aparelho (II): Gordura para fritar

CREDI FRITOS	q.b.
--------------	------

Procedimento:

Colocar os ingredientes na batedeira e misturar com a raquete durante cerca de 3 minutos na velocidade média.

Aromatizar a gosto (conforme o uso e costume de cada região).

Tender sonhos e fritar como habitualmente.

A temperatura de **CREDI FRITOS** não deverá exceder 160°C / 170°C.

Depois de fritos, polvilhar com açúcar e canela ou colocar em calda de açúcar.



Pão de Forma para Rabanadas

Um bom pão de forma para rabanadas deverá ter um miolo fechado, regular e homogéneo para poder absorver o leite e suportar bem a fritura mantendo o formato da fatia. **CREDIN FORMA** é um mix a 50% ideal para o fabrico de pão de forma para rabanadas e torradas.



Receita Base:

CREDIN FORMA	500 g	50%
Farinha Trigo T 65	500 g	50%
LEVEDURA SECA CREDIN PADARIA	± 15 g	1,5%
ou		
Levedura Fresca	± 40 g	4%
Água	± 550 g	± 55%

Procedimento:

Amassar ± 5 minutos em 1ª e ± 10 minutos em 2ª veloc. (variável com o tipo de amassadeira).

Temperatura da massa: ± 26°C.

Descansar (estancar) cerca de 15 minutos.

Dividir e Pesar em unidades com o peso adequado para as formas.

Descansar (estancar) ± 10 minutos.

Tender em cacete (vergão) e colocar nas formas.

Levar cerca de 40 minutos.

Cozer a ± 220°C / 240°C ± 30 a 35 minutos.

Procedimento para as Rabanadas ou Fatias Douradas:

Calda de Leite para embeber as fatias:

Sugestão A:

Leite frio (pode ser ligeiramente adoçado)

Sugestão B:

Leite	1.000 g
Pau de Canela	1
Casca de Limão	q.b.
Baunilha	q.b.
Açúcar (facultativo)	± 25 g

Juntar tudo e levantar fervura.

Depois de frio usar para passar as fatias de pão.

Envelhecer o Pão de Forma cerca de 1 dia. Cortar em fatias com cerca de 3 cm de espessura.

Passar pelo leite e seguidamente por ovo batido.

Fritar com **CREDI FRITOS**: Temperatura ± 160°C

Depois de fritos polvilhar com uma mistura de açúcar e canela ou colocar em calda de açúcar aromatizada.





Bôla entrançada de Carnes Fumadas

Trança meio-folhada de Carnes Frias

As Bôlas fazem parte da tradição Portuguesa. Existem com os mais variados tipos de massas e recheios.

Propomos uma Bôla com massa de brioche feita com **CREDIN BRIFLEX SP** que resulta numa agradável combinação do sabor ligeiramente doce com as carnes fumadas.

Uma iguaria!



Receita Base:

Aparelho (I): Massa	
CREDIN BRIFLEX SP	1.000 g
Água	± 400 g
LEVEDURA SECA CREDIN PASTELARIA	± 20 g
ou	
Levedura Fresca	± 60 g
Aparelho (II): Mistura de Carnes Fumadas	
Fatias de Chourição	± 400 g
Fatias de Bacon	± 300 g
Fatias de Presunto	± 200 g

Procedimento:

Amassar todos os ingredientes ± 15 a 20 minutos.

Temperatura da massa: ± 27°C.

Descansar (estancar) cerca de 15 minutos.

Laminar a massa até uma espessura de ± 3 mm.

Se desejar pode pincelar a massa com azeite.

Colocar as carnes no centro da massa ao longo do comprimento.

Corta-se a lateral em tiras que depois se entrelaçam por cima da carne.

Levedar ± 30 minutos. Pintar com ovo.

Cozer a ± 220°C cerca de 20 minutos.

O profissional mais experiente pode usar como base a massa de brioche e laminar com um pouco de **MARGARINA CREDIN BOLO-REI** obtendo uma Bôla meio-folhada de bonito efeito visual e igualmente saborosa!

Receita Base:

Aparelho (I): Massa

A mesma receita usada para a Bôla entrançada de Carnes Fumadas

Aparelho (II): Voltas com Margarina

MARGARINA CREDIN BOLO-REI 100 g / kg massa

Aparelho (III): Mistura de Carnes Frias

Fatias de Fiambre	± 400 g
Fatias de Chourição	± 250 g
Fatias de Bacon	± 250 g

Aparelho (IV): Decoração da massa

Sementes de sésamo - para decoração final

Procedimento:

Depois de amassar, descansar a massa ± 15 minutos.

Em seguida laminar a massa até ± 8 mm.

Barrar à espátula com **MARGARINA CREDIN BOLO-REI** (± 100 g / kg de massa) e dar uma volta simples (1x3).

Estender a massa até ± 4 mm e colocar as carnes no centro da massa ao longo do comprimento.

Corta-se a lateral em tiras que depois se entrelaçam por cima da carne. Decorar com sementes de sésamo.

Levedar ± 30 minutos. Pintar com ovo.

Cozer a ± 220°C ± 20 minutos.



Pão Palhaço e Bolinhas Pão d'Água

Homenagem a todos os profissionais que ao longo da vida trabalham para dar alegria aos outros sejam eles miúdos ou graúdos. Apresentamos o **Pão Palhaço!**

Um pão muito saboroso produzido a partir de uma massa de pão de água e com um formato engraçado.



Procedimento:

Juntar os ingredientes (excepto a levedura) com 60 % da água e amassar durante ± 10 minutos.

Em seguida juntar a levedura e adicionar a restante água em banhos ou fio, continuando a amassar.

Terminar de amassar quando toda a água estiver incorporada na massa e esta apresentar-se macia e elástica.

O tempo de amassadura varia com a máquina e a velocidade:

- ± 20 minutos em amassadeira de espiral.
- ± 35 minutos em amassadeira de garfo.

Temperatura final da massa: ± 26°C.

Descansar (estancar) cerca de 2 horas.

Pesar e Tender com o auxílio de farinha de centeio:

- **Pão Palhaço** - cortar unidades com ± 200 g a 300 g. Dar 3 voltas, torcendo e alongando em simultâneo.
- **Bolinhas Pão d'água** - dividir a massa em unidades ± 80 g.

Enfornar. Cozer a ± 240°C com vapor ao início.

Tempo de cozedura: ± 20 minutos (varia com o peso).

Receita Base:

Farinha Trigo T 65	4,5 kg	90 %
Farinha Centeio T 70	500 g	10 %
PAN UP ART	25 g	0,5 %
Sal	85 g	1,7 %
LEVEDURA SECA CREDIN PADARIA	20 g	0,4 %
ou		
Levedura Fresca	50 g	1 %
Água Fria	4,0 a 4,5 kg	85 a 90 %



Pão Folhado 3 Cereais

Uma ideia diferente para apresentar o **Pão 3 cereais** numa massa semi-folhada. Também pode ser feito no formato de croissant. Ideal para diversificar a sua montra.

Receita Base:

Aparelho (I): Massa

Farinha Trigo T 65	2.000 kg	100 %
CREDIN 3 CEREAIS	350 g	17,5 %
PAN UP ART	10 g	0,5 %
Sal	20 g	1 %
LEVEDURA SECA CREDIN PADARIA	40 g	2 %
ou		
Levedura Fresca	125 g	6,25 %
Água Fria	1.550 g	77,5 %

Aparelho (II): Voltas com Margarina

MARGARINA CREDIN FOLHADOS PLACAS	800 g
(± 200 g / kg de massa)	

Aparelho (III): Mistura de sementes para decoração

CREDIN SÉSAMO
ou
CREDIN 4 SEMENTES

Procedimento:

Amassar todos os ingredientes ± 15 a 20 min.
Temperatura da massa: ± 24°C.
Descansar (estancar) ± 15 minutos. Abrir um quadrado e colocar a **MARGARINA CREDIN FOLHADOS PLACAS**. Fechar a margarina com a massa e laminar até ± 8 mm dando 2 voltas em livro (2x4).
Descansar em livro ± 15 minutos (de preferência no frio).
Laminar mais 1 volta simples (1x3) até ± 3 mm.
Cortar a massa ao meio no sentido do comprimento.
Enrolar cada metade fazendo um rolo (vergão).
Pincelar com água na parte superior do vergão e decorar com a mistura de sementes **CREDIN SÉSAMO** ou **CREDIN 4 SEMENTES**. Cortar fatias com ± 6 a 8 cm.
Colocar no tabuleiro. Levedar ± 35 minutos.
Cozer a ± 230°C com vapor ao início, ± 15 a 17 minutos.



Lista de Produtos CREDIN usados na brochura “Natal 2011”

CREMES DE PASTELEIRO		
CREMIN SUPER	Produto completo p/ creme pasteleiro	Saco 10 kg
CREMES P/ RECHEAR PRONTOS A USAR		
CREDICREM	Creme de pasteleiro pronto a usar	Balde 12 kg
CREDICREM CHOCOLATE	Creme de chocolate pronto a usar	Balde 6 kg
OUTROS CREMES E RECHEIOS		
CREMA CHOCOLATE	Creme tipo manteiga com cacau	Balde 10 kg
CREDIN DOCE D' OVOS	Doce de ovos pronto	Balde 7 kg
MASSA DE OVO DURA	Massa de ovo pronta p/ especialidades	Balde 7 kg
COBERTURAS E DECORAÇÕES		
MASSAPAN	Pasta de amêndoa para pastelaria	Caixa 2 x 2,5 kg
AÇÚCAR NEVE	Açúcar em partículas para decoração	Saco 5 kg
AÇÚCAR EM PÓ	Açúcar em pó	Saco 10 kg
CHOCOLATES E SUCEDÂNEOS		
CREDICAU PASTILHAS - CLARAS	Cobertura de sucedâneo de chocolate leite	Caixa 12 kg
CREDICAU PASTILHAS - ESCURAS	Cobertura de sucedâneo de chocolate negro	Caixa 12 kg
CREDICAU CREME	Creme de cacau estável forno e congelação	Balde 13 kg
CREDICAU PÓ	Cacau puro em pó	Saco 5 kg
CREDICAU CHOCOLATE - GOTAS	Chocolate em gotas para recheio e decoração	Caixa 5 kg
CREDICAU LISCREM	Creme de cacau e avelã para cobertura e decoração	Balde 5 kg
DOCES DE FRUTA		
CREDIFRUIT MAÇÃ	Recheio de fruta - maçã	Balde 5 kg
CREDIFRUIT MORANGO	Recheio de fruta - morango	Balde 5,5 kg
CREDIFRUIT MIRTILO	Recheio de fruta - mirtilo	Balde 6 kg
GELEIAS		
CREDIGEL BRILHO	Geleia pronta para pintar e decorar a quente	Balde 13 kg
CREDIGEL PRONTO	Geleia pronta para pintar e decorar a frio	Balde 6 kg
BATIDOS SEM GORDURA		
CREDIN PÃO DE LÓ	Produto completo para Pão de Ló, tipo Margaride	Saco 15 kg
BATIDOS COM GORDURA		
CREDI SOFTCAKE CHOCOLATE	Produto completo para pastelaria variada - chocolate	Saco 5 kg e 15 Kg
CREDI SOFTCAKE CHOC DARK	Produto completo para pastelaria variada - chocolate escuro	Saco 5 kg e 15 Kg
DIVERSOS PARA PASTELARIA		
CREDI SONHOS	Produto completo para sonhos • NOVIDADE CREDIN NATAL 2011 •	Saco 10 Kg
MASSAS LÉVEDAS		
CREDIN BRIFLEX SP	Produto completo para Brioche	Saco 15 Kg
CREDIN BOLO-REI	Produto completo para Bolo-Rei	Saco 25 Kg
BOLO-SECO		
CREDIN PETIT FOUR DE AMÊNDOA	Pasta de Amêndoa para Petit Four de Amêndoa	Balde 6 Kg
CREDIN PETIT FOUR DE CÔCO	Produto completo para Petit Four de Côco	Saco 15 Kg
CREDIN BROAS DOCES	Produto completo para fabrico de Broas Doces	Saco 10 Kg

DESMOLDANTES		
CREFINO	Desmoldante Universal em Aerosol	12 x 500 ml
LEVEDURA		
LEVEDURA CREDIN PASTELARIA	Levedura seca Instantânea para Pastelaria	Cx. 20 x 500 g
LEVEDURA CREDIN PADARIA	Levedura seca Instantânea para Panificação	Cx. 20 x 500 g
EMBALAGENS E CONSUMÍVEIS		
SACOS PARA PÃO DE FORMA	Saco plástico para embalar	60 unidades
MELHORANTES		
PAN UP ART	Melhorante a 0,6% p/ “Pão de Água”	Saco 15 kg
PÃES ESPECIAIS		
CREDIN FORMA	Produto a 50% para Pão de Forma	Saco 15 kg
CREDIN 3 CEREAIS	Produto Concentrado para pão de 3 Cereais	Saco 10 kg
CREDIN SÉSAMO	Sementes de sésamo para decoração de Pão	Saco 5 kg
CREDIN 4 SEMENTES	Mistura de 4 sementes para decoração de Pão	Saco 5 kg
MARGARINAS		
CREDIN MASSAS	Margarina para Massas de Brioche e Batidos	8 x 2,5 kg
CREDIN BOLO-REI	Margarina para Bolo-Rei	8 x 2,5 kg
CREDIN FOLHADOS PLACAS	Margarina para Massas Folhadas	10 x 2 kg
CREDIN MARGARINA C/ MANTEIGA	Margarina com Manteiga p/ Massas de Brioche, Folhadas e Batidos	10 x 2 kg
SORTENINGS		
CREDIN FRITOS	Gordura para Fritos	8 x 2,5 kg
FRUTA ESCORRIDA		
FRUTA SORTIDA PICADA	Fruta Sortida picada para fabrico de Pastelaria	Caixa 10 kg
CEREJA VERMELHA	Cereja Vermelha Confitada	Caixa 5 kg
ABÓBORA BRANCA LAMINADA	Abóbora Branca Confitada	Caixa 10 kg
ABÓBORA VERMELHA LAMINADA	Abóbora Vermelha Confitada	Caixa 10 kg
ABÓBORA VERDE LAMINADA	Abóbora Verde Confitada	Caixa 10 kg
CASCA DE LARANJA	Casca de Laranja Confitada	Caixa 10 kg
FIGO	Figo Confitado	Caixa 10 kg
PERA	Pera Confitada	Caixa 10 kg
ABÓBORA GILA (Chila)	Abóbora Gila (Chila) Confitada	Balde 7 kg
FRUTOS SECOS		
MIOLO DE NOZ - METADES (CHILE)	Miolo de Noz - Metades (Chile)	Caixa 10 kg
MIOLO DE NOZ - QUARTOS	Miolo de Noz - Quartos	Caixa 10 kg
AMÊNDOA PALITADA	Amêndoa Palitada	Caixa 10 kg
AMÊNDOA LAMINADA	Amêndoa Laminada	Caixa 10 kg
AMÊNDOA INTEIRA SEM PELE	Amêndoa Inteira sem Pele	Caixa 10 kg
MIOLO DE PINHÃO	Miolo de Pinhão	Caixa 10 kg
SULTANA TURCA CLARA	Sultana Turca Clara	Caixa 12,5 kg



CRE DIN

Sempre consigo!

CRE DIN PORTUGAL - Produtos Alimentares, S.A.,
Rua Heróis do Ultramar, 370, Freixeira, 2670-747 LOUSA L.R.S., Portugal,
Tel.: 219 668 150, Fax: 219 660 206
credin@credin.pt
www.credin.pt

