CREDIN®

JORNADAS CREDIN
2018
Panificação e Pastelaria

WWW.CREDIN.PT

Com as Jornadas 2018 a CREDIN dá início a um modelo de apresentação de conceitos, decorações e produtos de Panificação e Pastelaria que possam ser úteis e adoptados pelos profissionais ao longo do ano.

A quadra natalícia é um período muito importante para a actividade do sector que integramos, mas também devemos dedicar a nossa atenção às oportunidades que a todos nós surgem no dia a dia.

As ideias que apresentamos são resposta a inúmeras solicitações que temos recebido e através destas jornadas podemos ser mais abrangentes e chegar a um maior número de profissionais que de outro modo não conseguiríamos.

Estas e outras ideias estão também disponíveis no nosso site: www.credin.pt

ÍNDICE

BOLO CREME DE OVO *Recheio e cobertura com Credin Creme de Ovo* 3
DELÍCIA DE CHOCOLATE COM MORANGOS *Com um delicioso recheio de morangos* 4
TORTA DE CHOCOLATE *Recheio com creme chantilly* 5
DISCOS DE CHOCOLATE RECHEADOS 6
BOLO ARCO ÍRIS DE CHOCOLATE E AVELÃ *Com recheio de Crema Chocolate* 7
MIMOS DE IOGURTE E FRUTOS VERMELHOS *Com mousse de frutos vermelhos* 8
BOLO PETIT GÂTEAU *Uma tentação de chocolate!* 10
FANTASIA DE PETIT GÂTEAU *Com recheio de chocolate* 11
NATURPAN® CENTEIO INTEGRAL *Permite a elaboração de vários tipos de Pão com Centeio integral - T170* ... 12
PÃO COM CHOCOLATE *Uma boa alternativa ao bolo* 14
FOCACCIA *Pão natural com os sabores mediterrâneos* 15

BOLO CREME DE OVO

Recheio e cobertura com Credin Creme de Ovo

RECEITA:

Aparelho (I): Massa	**5 Bolos**	**1 Bolo**
CREDIN BISCUIT TRADIÇÃO	1.000 g	200 g
Ovos	750 g	150 g
Água	150 g	30 g
Aparelho (II): Recheio		
CREDIN CREME DE OVO	2.250 g	450 g
Calda açúcar	400 g	80 g
Aparelho (III): Decoração		
CREDIGEL PRONTO	300 g	60 g
NOVACREM VA30	q.b.	q.b.
Fruta fresca	q.b.	q.b.

PROCEDIMENTO:

Aparelho (I): Misturar todos os ingredientes e bater com varas ± 12 a 15 min. em veloc. rápida e ± 2 min. em veloc. lenta. Depositar ± 380 g do batido em formas de Ø 20cm, previamente untadas com desmoldante **CREFINO® Spray.** Cozer a ± 190 °C (forno de lares) durante ± 30 minutos. Desenformar depois de arrefecer.

Montagem: Aparar e dividir cada bolo em 3 partes com a mesma espessura. Enxaropar as pastas.
Rechear cada camada com **CREDIN CREME DE OVO**.
Cobrir toda a superfície do bolo com uma camada de **CREDIN CREME DE OVO**.
Pintar com **CREDIGEL PRONTO** toda a cobertura do bolo.
Finalizar com elementos decorativos feitos com a pastilha **NOVACREM VA30** e fruta fresca.

Rendimento da receita: 5 bolos com peso ± 900 g

DELÍCIA DE CHOCOLATE COM MORANGOS

Com um delicioso recheio de morangos

RECEITA:

Aparelho (I): Massa	4 Bolos	1 Bolo
CREDIN BISCUIT CHOCOLATE	1.000 g	250 g
Ovos	750 g	190 g
Água	100 g	25 g
Aparelho (II): Recheio		
CRELINE batido em chantilly	1.400 g	350 g
Morangos ou outras frutas	q.b.	q.b.
Aparelho (III): Decoração		
CREDICAU LISCREM	400 g	100 g
Frutos Vermelhos	q.b.	q.b.

PROCEDIMENTO:

Aparelho (I): Misturar os ingredientes e bater com varas durante ± 12 min. em veloc. rápida e ± 2 min. em veloc. lenta. Depositar ± 400 g de batido em formas de Ø 22mm, previamente untadas com desmoldante **CREFINO® Spray**. Cozer a ± 190 °C (forno de lares) durante ± 30 minutos. Desenformar depois de arrefecer.

Aparelho (II): Para o Recheio, bater o **CRELINE** até ficar na consitência de chantilly.

Montagem: Dividir cada bolo em 3 partes com a mesma espessura. Enxaropar as pastas.
Rechear com o creme **CRELINE** e pedaços de morangos frescos.
Cobrir todo o bolo com creme **CRELINE** e alisar com espátula.
Dar um choque de frio para solidificar a cobertura.
Previamente derreter a ganache de chocolate **CREDICAU LISCREM** e depositar sobre o bolo de modo a ficar parcialmente coberto.
Finalizar a decoração com frutos vermelhos frescos.

Rendimento da receita: 4 bolos com peso ± 900 g

TORTA DE CHOCOLATE

Recheio com creme chantilly

RECEITA:

Aparelho (I): Massa	
CREDIN BISCUIT CHOCOLATE	1.000 g
Ovos	750 g
Água	200 g
Claras	200 g
Aparelho (II): Recheio	
CRELINE batido em chantilly	600 g
CREDICAU LISCREM	240 g
Frutos Vermelhos	q.b.

PROCEDIMENTO:

Aparelho (I): Misturar todos os ingredientes e bater com varas durante ± 12 minutos em velocidade rápida e ± 2 minutos em velocidade lenta.
Depositar ± 800 g de batido em tabuleiros (60x40 cm), previamente forrados com papel vegetal ou siliconizado.
Cozer a ± 230 °C (forno de lares) durante ± 8 minutos.
Desenformar depois de arrefecer.

Aparelho (II): Para o Recheio, bater o **CRELINE** até ficar na consistência de chantilly.

Montagem: Sobre cada pasta colocar uniformemente uma camada de creme **CRELINE** e enrolar suavemente com a ajuda do papel vegetal ou siliconizado.
Dividir cada rolo em 3 tortas.
Cobrir a superfície da torta com creme **CRELINE** e alisar com espátula. Dar um choque de frio para solidificar a cobertura.
Finalizar a decoração com uma ganache em chocolate de **CREDICAU LISCREM** previamente derretido e frutos vermelhos frescos.

Rendimento da receita: 6 Tortas com ± 400 g

DISCOS DE CHOCOLATE RECHEADOS

RECEITA:

Aparelho (I): Massa	
CREDIN BISCUIT CHOCOLATE	1.000 g
Ovos	750 g
Água	200 g
Claras	100 g
Aparelho (II): Recheio	
CRELINE batido em chantilly	750 g
Aparelho (III): Decoração	
CREDICAU PÓ	q.b.
Fruta Fresca	q.b.

PROCEDIMENTO:

Aparelho (I): Misturar todos os ingredientes e bater com varas durante ± 12 minutos em velocidade rápida e ± 2 minutos em velocidade lenta.
Depositar ± 800 g de batido em tabuleiros (60x40 cm), previamente forrados com papel vegetal ou siliconizado.
Cozer a ± 230 °C (forno de lares) ± 8 min.
Desenformar depois de arrefecer.

Aparelho (II): Para o Recheio, bater o **CRELINE** até ficar na consistência de chantilly.

Montagem: Recortar discos com uma forma redonda nº 90 (ou outro Ø inferior).
Sobrepor 2 peças recheando o seu interior com o creme chantilly (ou outro recheio).
Decorar a 2ª peça com creme **CRELINE** usando boquilha nº 13.
Finalizar a decoração com **CREDICAU PÓ** e fruta fresca, ou outros apontamentos.

Rendimento da receita: Varia com o Ø usado no cortante e a quantidade de recheio e decoração.

BOLO ARCO ÍRIS DE CHOCOLATE E AVELÃ

Com recheio de Crema Chocolate

RECEITA:

Aparelho (I): Massa	
CREDI SOFTCAKE CHOCOLATE E AVELÃ	1.000 g
Ovos	(± 7) 350 g
Óleo	300 g
Água	± 225 g
Aparelho (II): Recheio	
CREMA CHOCOLATE	600 g
Aparelho (III): Decoração	
CREDICAU LISCREM (Ganache de chocolate)	600 g
ou	
CREDICAU LISCREM BRANCO (Ganache de chocolate branco)	(600 g)
Corante branco	q.b.
Corantes variadas cores	q.b.

PROCEDIMENTO:

Aparelho (I): Misturar os ingredientes com raquete em velocidade lenta durante ± 3 minutos até ficar homogéneo.
Depositar a massa em três formas redondas ø 18 cm, previamente untadas com desmoldante **CREFINO® Spray**.
Cozer a ± 160 °C / 170 °C (forno de lares) durante ± 50 min.
Desenformar depois de arrefecer.

Montagem e Decoração: Dividir cada bolo em 2 ou 3 partes com a mesma espessura e rechear uniformemente com **CREMA CHOCOLATE** previamente batida e em seguida unir as camadas. Aplicar sobre a superfície do bolo uma fina camada de **CREMA CHOCOLATE** (efeito tapa poros).
Previamente derreter o **CREDICAU LISCREM** e aplicar com espátula a cobrir todo o bolo.
Logo em seguida, sobre a lâmina de outra espátula colocar pequenas quantidade de corantes e passar sobre o **CREDICAU LISCREM**. Deixar escorrer de modo a obter-se o efeito arco íris.

Rendimento da receita:
1 kg de **CREDI SOFTCAKE CHOCOLATE E AVELÃ** = 3 bolos (ø de 18 cm) com ± 1,100 kg

MIMOS DE IOGURTE E FRUTOS VERMELHOS

Com mousse de frutos vermelhos

RECEITA:

Aparelho (I): Massa	
CREDI SOFTCAKE IOGURTE E FRUTOS VERMELHOS	1.000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	225 g
Aparelho (II): Mousse de frutos vermelhos	
CRELINE batido em chantilly	1.000 g
CREDIFRUIT FRUTOS VERMELHOS	300 g
Aparelho (III): Decoração	
CREDIGEL PRONTO	250 g
CREDIFRUIT FRUTOS VERMELHOS	200 g
Frutos vermelhos frescos	± 250 g

PROCEDIMENTO:

Aparelho (I): Misturar os ingredientes com raquete ± 3 minutos em velocidade lenta até ficar homogéneo.
Depositar a massa em dois tabuleiros (60x40 cm) previamente forrados com papel vegetal ou siliconizado.
Cozer a ± 220 °C (forno de lares) durante ± 8 minutos.
Desenformar depois de arrefecer.

Aparelho (II): Para o Recheio, bater o **CRELINE** até ficar quase tipo chantilly. Adicionar o **CREDIFRUIT FRUTOS VERMELHOS** e misturar lentamente até obter uma mousse.

Montagem: Dividir cada pasta em 4 partes.
Rechear cada parte com uma camada uniforme de mousse e sobrepor. No final cobrir uniformemente a parte de cima com a mousse de frutos vermelhos.
Congelar ligeiramente para se poder dividir em quadrados de 5x5 cm ou 4x4cm.

Decoração: Misturar o **CREDIGEL PRONTO** com o **CREDIFRUIT FRUTOS VERMELHOS** e com espátula aplicar sobre a superfície do bolo.
Finalizar a decoração com frutos vermelhos frescos

Rendimento da Receita:
2 tabuleiros 60x40 cm = 4 bolos (20x15 cm) com 4 camadas.
Peso de cada bolo ± 850 g
ou ± 48 unidades (5x5 cm) com ± 70 g
ou ± 70 unidades (4x4 cm) com ± 50 g

BOLO PETIT GÂTEAU
Uma tentação de chocolate!

RECEITA:

CREDI PETIT GÂTEAU	1.000 g
Água	435 g
Óleo	300 g

PROCEDIMENTO:

Misturar todos os ingredientes e bater com raquete ± 4 minutos em velocidade média.
Depositar ± 80 g do batido em formas previamente untadas.
Cozedura:
- Forno de Lares: 215 °C a 230 °C durante ± 7 a 8 minutos.
- Forno Rotativo: 180 °C durante ± 6 a 7 minutos.

Depois de arrefecidos, congelar num abatedor e armazenar a -18 °C.

Rendimento da receita: ± 21 unidades

O Petit Gâteau é um bolo com uma cozedura parcial para se manter o interior cremoso.
Recomendamos que sejam feitos testes para determinar o tempo de cozedura adequado para obter o melhor resultado.

PREPARAÇÃO FINAL PARA SERVIR:
Sem descongelar, proceder ao aquecimento dos bolos:
- Micro-ondas: ± 25 a 30 segundos, a 1000 W.
  Tempo estimado para 1 unidade. Aguardar 2 min. antes de servir.
- Forno de Lares: ± 12 minutos a 230 °C.
- Forno Rotativo: ± 7 minutos a 200 °C.

NOTA: Temperatura, potência e tempo podem variar em função dos equipamentos utilizados. Devem ser feitos testes preliminares para obter o resultado desejado.

FANTASIA DE PETIT GÂTEAU
Com recheio de chocolate

RECEITA:

Base de Bolo Seco	
CREDI BASE BOLO SECO COMPLETO I	500 g
MARGARINA CREDIN MASSAS	150 g
Água	60 g
Fantasia Petit Gâteau	
CREDI PETIT GÂTEAU	1.000 g
Água	435 g
Óleo	300 g
Decoração	
CRELINE batido em chantilly	± 150 g

PROCEDIMENTO:

Bolo Seco: Misturar os ingredientes para o bolo seco com a raquete e amassar ± 3 minutos na velocidade baixa.
Laminar até à espessura ± 4 mm e cortar a massa em retângulos com 14x4 cm.
Colocar em tabuleiros previamente untados com desmoldante **CREFINO® Spray** ou forrados com papel siliconizado.
Cozer a ± 220 °C durante ± 12 min

Fantasia Petit Gâteau: Misturar todos os ingredientes e bater com raquete ± 4 minutos em velocidade média.
Depositar ± 90 g do batido em formas de silicone com formato alongado.
Cozer: a ± 215 °C cerca de 8 a 9 minutos (forno de lares).

Decoração: Sobre cada bolacha colocar uma peça de bolo e decorar com creme de chantilly.

Rendimento da receita: ± 19 bolos decorados

NATURPAN® CENTEIO INTEGRAL

Permite a elaboração de vários tipos de Pão com Centeio integral - T170

RECEITA:	1 Pão de Centeio Integral		2 Pão de Mistura com Centeio Integral		3 Pão de Mistura com Centeio Integral e Milho	
NATURPAN CENTEIO INTEGRAL	1.000 g	100 %	1.000 g	50 %	1.000 g	50 %
Farinha de trigo T65	----	----	1.000 g	50 %	----	----
CREDIN BROA DE MILHO AMARELO	----	----	----	----	1.000 g	50 %
Água	± 28 ºC / 730 g	± 73 %	± 20 ºC / 1.560 g	± 78 %	± 28 ºC / 1.600 g	± 80 %
LEVEDURA SECA CREDIN PADARIA	± 15 g	± 1,5 %	± 30 g	± 1,5 %	± 30 g	± 1,5 %
ou levedura fresca	ou ± 45 g	ou ± 4,5 %	ou ± 90 g	ou ± 4,5 %	ou ± 90 g	ou ± 4,5 %
Sal	-----	-----	± 17 g	± 0,85 %	-----	-----
PROCEDIMENTO:						
Amassar os ingredientes:	± 4 min. 1ª vel. e ± 3 min. 2ª vel.		± 4 min. 1ª vel. e ± 5 min. 2ª vel.		± 4 min. 1ª vel. e ± 5 min. 2ª vel.	
Temperatura final massa:	± 26 °C a 27 °C.		± 20 °C a 22 °C.		± 26 °C a 27 °C.	
Descansar bloco:	Estancar: ± 20 min.		Estancar: ± 20 min.		Estancar: ± 40 min.	
Dividir em unidades:	± 350 g, 550 g, 750 g.		± 350 g, 550 g, 750 g.		± 350 g, 550 g, 750 g.	
Tender nos formatos:	Alongado ou redondo.		Alongado ou redondo.		Alongado ou redondo.	
Levedar:	± 20 minutos (35 °C / 70 %).		± 30 minutos (35 °C / 70 %).		Não tem tempo de levedação.	
Tipo de decoração:	Voltar e polvilhar com farinha.		Voltar e polvilhar com farinha.		Voltar e polvilhar com farinha.	
Cozer (Forno de lares):	± 240 °C (teto) / ± 230 °C (lar).		± 240 °C (teto) / ± 230 °C (lar).		± 240 °C (teto) / ± 230 °C (lar).	
Tempo de cozedura:	± 30 minutos (variável com o peso das unidades).		± 30 minutos (variável com o peso das unidades).		± 30 minutos (variável com o peso das unidades).	

NATURPAN® CENTEIO INTEGRAL

Produto completo para pão de centeio integral (T170) sem aditivos.

A sua versatilidade também permite o fabrico de outros tipos de pães de mistura, como sugerido nas receitas apresentadas.

Pão fácil de produzir.

Pães de excelente sabor à moda d' Antigamente

PÃO COM CHOCOLATE

Uma boa alternativa ao bolo

RECEITA:

Farinha de trigo T65	1.000 g	100 %
NATURPAN 5	50 g	5 %
Sal	18 g	1,8 %
CREDICAU PÓ	100 g	10 %
Água	± 750 g	± 75 %
LEVEDURA SECA CREDIN PADARIA	± 10 g	± 1 %
ou levedura fresca	± 30 g	± 3 %
NOVACREM ARUA 900	± 150 g	± 15 %

PROCEDIMENTO:

Amassar todos os ingredientes, exceto o **NOVACREM ARUA**, durante ± 5 min. na 1ª veloc. e ± 8 min. na 2ª velocidade.
Adicionar as gotas de chocolate **NOVACREM ARUA 900** e misturar até estarem bem distribuídas na massa.
Estancar (Descansar em bloco): ± 30 a 35 minutos.
Dividir em unidades de ± 100 g, 200 g, 500 g.
Enrolar e deixar repousar 15 minutos.
Tender nos formatos pretendidos (Ex: alongado, bicos, redondos) e colocar em tela ou tabuleiro canelado.
Levedar: ± 35 a 40 minutos.
Polvilhar com farinha e dar cortes ligeiros.
Cozer: ± 220 °C / ± 230 °C (forno de lares).
Dar vapor ao enfornar.
Tempo de cozedura: ± 20 a 30 minutos (consoante o peso).

FOCACCIA

Pão natural com os sabores mediterrâneos

RECEITA:

FOCACCIA		
Farinha de trigo T65	1.000 g	100 %
NATURPAN 5	25 g	2,5 %
Azeite	± 75 g	7,5 %
Açúcar	5 g	0,5 %
Água	± 750 g	75 %
LEVEDURA SECA CREDIN PADARIA	± 10 g	1 %
ou levedura fresca	± 30 g	3 %
Sal	± 18 g	1,8 %

FOCACCIA

PROCEDIMENTO:

Amassar todos os ingredientes, exceto o azeite, ± 15 min.
Adicionar o azeite a meio da amassadura.
Temperatura da massa: ± 24 °C.
Estancar (descansar): ± 30 minutos.
Dividir em unidades de ± 1000 g para tabuleiros 30x30 cm.
Untar os tabuleiros com azeite e colocar a massa uniformemente.
Levedar: ± 30 minutos (30 °C / 70% H).
Após a fermentação, humedecer os dedos com azeite e fazer pequenas covas sobre a peça.
Decorar com flor de sal, orégãos, alecrim, tomilho, etc.
Cozer: ± 230 °C (forno de lares).
Tempo de cozedura: ± 20 minutos.

FOCACCIA RECHEADA COM CHOURIÇÃO E BACON

Recheio para 1 kg de massa

Chourição	350 g
Bacon	350 g

PROCEDIMENTO:

No final da amassadura adicionar os enchidos previamente picados e misturar durante ± 2 minutos.
Restante procedimento é semelhante.
Cozer: ± 230 °C (forno de lares). Tempo: ± 25 minutos.

Orkla
Food Ingredients

CREDIN

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