Ideias e Fantasias para a Páscoa

40 anos CREDIN

Sempre consigo!

Páscoa 2013

Neste ano de 2013, a Credin Portugal comemora 40 anos de dedicação à Panificação e Pastelaria.
Um especial agradecimento a todos os que acreditaram em nós e nos acompanharam ao longo da nossa existência.

Os profissionais valorizam as nossas iniciativas no âmbito da formação e do aperfeiçoamento de conhecimentos técnicos ou na divulgação de novas ideias e receitas.
Por isso elaboramos esta brochura **"Ideias e Fantasias para a Páscoa"**.

Apresentamos novas receitas como os Folares Enrolados de Amêndoa, Chocolate ou Doce d'Ovos e Gila, o Folar de Carnes e Azeite, sobremesas de fruta como os Crumbles de Maçã, Morango ou Mirtilo, o Pão-de-Ló Húmido de Chocolate e o surpreendente Pastel de Nata com Maçã. Novas sugestões para recheio e decoração de Ninhos de Páscoa, outras ideias para o Pão-de-Ló e também duas propostas para decoração de entremeios.

Esperamos que estas propostas possam contribuir para uma maior dinamização da atividade comercial dos profissionais de panificação e pastelaria.

Boa Páscoa.

Índice

Folar de Páscoa	3
Folar de Carnes e Azeite	3
Folar Enrolado de Amêndoa	4
Folar Enrolado de Doce d'Ovos e Gila	5
Folar Enrolado de Chocolate	5
Torta de Cenoura recheada com Chocolate	6
Ninho de Páscoa de Noz	6
Ninho de Páscoa	7
Ninho de Páscoa de Chocolate	7
Pão-de-Ló com CREDIN BISCUIT TRADIÇÃO	8
Mini-tortas com CREDIN BISCUIT TRADIÇÃO	8
Pão-de-Ló Gourmet com CREDIN BISCUIT TRADIÇÃO	8
Pão-de-Ló Húmido de Chocolate	9
Pão-de-Ló tipo Margaride	9
Crumble de Frutas: Maçã, Mirtilo e Morango	10
Entremeios com Chocolate	10
Pastel de Nata com Maçã	11
Entremeios com Chocolate e recheio de Limão	11

Folar de Páscoa

Receita Base:

CREDIN BRIFLEX SP	1.000 g
LEVEDURA SECA CREDIN PASTELARIA	(±) 25 g
ou	
Levedura fresca	(±) 75 g
Água	(±) 350 g
Canela em pó	(±) 3 g
Erva Doce moída	(±) 2 g
Mel (Facultativo)	30 g

Nota: Se optar por não adicionar mel, deverá substituir por igual peso de água.

Procedimento:

Amassar durante ± 15 min. (amassadeira espiral).
Se usar levedura fresca deverá adicionar a meio da amassadura.
Temperatura final da massa: ± 27º C.
Descansar a massa ± 10 minutos.
Dividir e Pesar em unidades com peso entre ± 200 g a ± 500 g.
Tender no formato desejado colocando o nº de ovos adequado para o peso em massa (1 a 3 ovos já previamente cozidos).
Levedar ± 45 minutos (± 35º C / ± 70% HR). Pintar com ovo.
Cozer a ± 190 º/ ± 200º C, cerca de 25 min. para unidades com ± 300 g.
Arrefecer e pintar com **CREDIGEL PRONTO** ou **CREDIGEL BRILHO**.

Folar de Carnes e Azeite

Receita Base:

Aparelho (I): Massa

CREDIN BRIFLEX SP	1.000 g
LEVEDURA SECA CREDIN PASTELARIA	(±) 15 g
ou	
Levedura fresca	(±) 50 g
Água	(±) 300 g
Ovos	150 g
CREDIN MARGARINA BOLO-REI	50 g
Azeite	40 g

Nota: Se desejar, pode enriquecer a massa através da substituição de parte da água por igual peso de ovos.

Aparelho (II): Mistura de Carnes Fumadas
(Bacon, Chourição, Chouriço, etc.)
± 500 g / kg de massa
Picar e misturar bem as carnes.

Procedimento:

Amassar todos os ingredientes excepto o azeite, ± 15 min. (amass. espiral).
Se usar levedura fresca deverá adicionar a meio da amassadura.
No final juntar o azeite à massa e misturar em 1ª veloc. ± 2 min.
Temperatura final da massa: ± 27º C.
Juntar a mistura de carnes e misturar em 1ª veloc. durante ± 2 min.
Descansar a massa ± 15 minutos. Dividir, Pesar e Tender em peças com 200 g para folares pequenos e 600 g para folares grandes.
Colocar em formas de alumínio, previamente untadas com azeite.
Levedar cerca de 45 minutos (± 35º C / ± 70% HR).
Pintar com ovo e cozer a ± 190 º/ ± 200º C.
Tempo de cozedura: ± 35 min. p/ folares grandes e ± 20 min. p/ pequenos.

Rendimento da Receita: 12 folares de ± 200 g ou 4 folares de ± 600 g.

Folares Enrolados

NOVIDADE PÁSCOA 2013

Receita Base comum para os folares enrolados:

Aparelho (I): Massa

CREDIN BRIFLEX SP	1.000 g
LEVEDURA SECA CREDIN PASTELARIA	(±) 25 g
ou	
Levedura fresca	(±) 75 g
Água	(±) 380 g
Canela em pó	(±) 3 g
Erva Doce moída	(±) 2 g

Aparelho (II): Voltas com Margarina

MARGARINA CREDIN MASSAS	± 100 g / kg massa

Procedimento comum para os folares enrolados:

Amassar durante ± 15 minutos (amassadeira espiral).
Se usar levedura fresca deverá adicionar a meio da amassadura.
Temperatura final da massa: ± 27º C.
Laminar a massa até ± 8mm e barrar à espátula com a **MARGARINA CREDIN MASSAS** (ou margarina CREDIN BOLO REI), dar uma volta simples (1x3) e estender a massa a ± 4 mm.

Folar Enrolado de Amêndoa

Receita Base: (continuação)

Aparelho (III): Recheio de Amêndoa

CREDIN PETIT FOUR DE AMÊNDOA	± 500 g
Clara de ovo	± 25 g
Misturar com raquete durante ± 3 min.	
Aplicação do recheio de Amêndoa:	± 350 g / kg massa

Aparelho (IV): Decoração com Amêndoa Laminada

CREDIN AMÊNDOA LAMINADA	± 100 g

Procedimento: (continuação)

Barrar a massa com uma camada do **Recheio de Amêndoa**.
Cortar tiras com ± 3 cm de largura.
Tender, enrolando à volta do ovo previamente cozido.
No final prender a ponta da tira de massa na base do folar.
Levedar cerca de 45 minutos (± 35º C / ± 70% HR).
Pintar com ovo e decorar com **CREDIN AMÊNDOA LAMINADA**.
Cozer a ± 190 º / ± 200º C ± 30 min. para unidades com ± 300 g.
Arrefecer e pintar com **CREDIGEL PRONTO** ou **CREDIGEL BRILHO**.

NOVIDADE

Folar Enrolado de Doce d'Ovos e Gila

NOVIDADE

Receita Base: (continuação)

Aparelho (III): Recheio de Doce d'Ovos e Gila

CREDIN DOCE DE OVOS	± 250 g / kg massa
CREDIN DOCE DE GILA	± 100 g / kg massa
Canela em pó	qb (polvilhar)

Procedimento: (continuação)

Barrar a massa com uma camada de **CREDIN DOCE D'OVOS** e seguidamente espalhar o **CREDIN DOCE DE GILA**.
Cortar tiras com ± 3 cm de largura.
Tender, enrolando à volta do ovo previamente cozido.
No final prender a ponta da massa na base do folar.
Levedar cerca de 45 minutos (± 35º C / ± 70% HR).
Pintar com ovo.
Cozer a ± 190 º/ ± 200º C ± 30 min. para unidades ± 300 g.
Arrefecer e pintar com **CREDIGEL PRONTO** ou **CREDIGEL BRILHO**.

Folar Enrolado de Chocolate

Receita Base: (continuação)

Aparelho (III): Recheio de Chocolate

FROST CREME CHOCOLATE E AVELÃ NOVO

± 200 g / kg massa

Aparelho (IV): Decoração

CREDIN CHOCOLATE GOTAS	± 100 g

Distribuir sobre os folares antes de enfornar

Procedimento: (continuação)

Barrar a massa com uma camada de **FROST CREME CHOCOLATE E AVELÃ**.
Cortar tiras com ± 3 cm de largura.
Tender, enrolando à volta do ovo previamente cozido.
No final prender a ponta da massa na base do folar.
Levedar cerca de 45 minutos (± 35º C / ± 70% HR).
Pintar com ovo e decorar com **CREDICAU CHOCOLATE GOTAS**.
Cozer a ± 190º / ± 200º C ± 30 min. para unidades com ± 300 g.
Arrefecer e pintar com **CREDIGEL PRONTO** ou **CREDIGEL BRILHO** ou polvilhar com **SNOW SUGAR - AÇÚCAR ANTI-HUMIDADE**.

NOVIDADE

Torta de Cenoura recheada com Chocolate

Receita Base:

Aparelho (I): Massa para a Torta

CREDI SOFTCAKE CENOURA	1.000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	225 g
Claras	100 g

Aparelho (II): Recheio de Chocolate

CREDICREM CHOCOLATE	800 g

Procedimento:

Bater todos os ingredientes ± 3 min., com a raquete em veloc. lenta, de forma a obter uma massa homogénea.
Distribuir o aparelho por dois tabuleiros de pastelaria (60x40), previamente forrados com papel vegetal ou siliconizado.
Cozer a 230º C durante 10 / 12 minutos.
Após arrefecimento, barrar com **CREDICREM CHOCOLATE** e enrolar com a ajuda de uma folha.

Rendimento da Receita: 4 Tortas com ± 600 g.

NOTA: A decoração pode ser feita com **CREDI PASTE COLOR** ou **CHOCOPAN COLOR** usando motivos de Páscoa.

Ninho de Páscoa de Noz

Receita Base:

Aparelho (I): Massa para o Ninho

CREDI SOFTCAKE NOZ	1.000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	225 g

Aparelho (II): Recheio

CREDIN DOCE DE OVOS	± 200 g

Aparelho (III): Decoração

CREMA BRANCA
CREDI PASTE COLOR ou **CHOCOPAN COLOR**

Procedimento comum a todos os Ninhos:

Misturar os líquidos com o **CREDI SOFTCAKE NOZ**. Bater com raquete durante ± 3 min. em veloc. mínima, até obter uma massa homogénea.
Depositar em formas para ninhos de Páscoa, previamente untadas com **CREFINO** ou **SONDORAL E40**.
Cozer a ± 180º C durante ± 30 minutos.

Recheio e Decoração:

Arrefecer, cortar o bolo e rechear com **CREDIN DOCE DE OVOS**.
Cobrir o bolo com uma camada fina de **CREMA BRANCA** e decorar com pastas de modelar **CREDI PASTE COLOR** ou **CHOCOPAN COLOR**.

Rendimento da Receita: Cerca de 3 ninhos com ± 700 g cada.

Ninho de Páscoa

Receita Base:

Aparelho (I): Massa para o Ninho

CREDI SOFTCAKE NEUTRO	1.000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	225 g

Aparelho (II): Recheio

CREDIFRUIT MIRTILO

Aparelho (III): Decoração

NOVO

CAOBA CREME DE COBERTURA ESCURA
LISCREME BRANCO
Fios de Ovos
Fruta Fresca
CREDI PASTE COLOR ou
CHOCOPAN COLOR

Procedimento comum a todos os Ninhos.

Recheio e Decoração:
Arrefecer, cortar o bolo e rechear com **CREDIFRUIT MIRTILO**.
Cobrir o bolo e decorar com **CAOBA CREME DE COBERTURA ESCURA** e **LISCREME BRANCO** (previamente derretidos no micro-ondas).
Finalizar a decoração usando fios de ovos e fruta fresca.
Para realçar o brilho da fruta pincelar com **CREDIGEL PRONTO**.
Figuras decorativas, feitas com pasta de modelar **CREDI PASTE COLOR** ou **CHOCOPAN COLOR**.

Rendimento da Receita: Cerca de 3 ninhos com ± 700 g cada.

Ninho de Páscoa de Chocolate

Receita Base:

Aparelho (I): Massa para o Ninho

CREDI SOFTCAKE CHOCOLATE	1.000 g
Ovos	350 g
Óleo	300 g
Água	225 g

Aparelho (II): Recheio

CREDICREM CHOCOLATE

Aparelho (III): Decoração

CREDICREM CHOCOLATE
CREDICAU COBERTURA BARRA (p/ fazer raspas)
Fios de Ovos
CREDI PASTE COLOR ou **CHOCOPAN COLOR**

Procedimento comum a todos os Ninhos.

Recheio e Decoração:
Arrefecer, cortar o bolo e rechear com **CREDICREM CHOCOLATE**.
Cobrir o bolo com **CREDICREM CHOCOLATE** e decorar o ninho com raspas de chocolate, fios de ovos e figuras decorativas, feitas com pasta de modelar **CREDI PASTE COLOR** ou **CHOCOPAN COLOR**.

Rendimento da Receita: Cerca de 3 ninhos com ± 700 g cada.

Pão-de-Ló com CREDIN BISCUIT TRADIÇÃO

Receita Base:

CREDIN BISCUIT TRADIÇÃO	1.000 g
Ovos	± (14) 700 g
Água	150 g

Procedimento:

Colocar o **CREDIN BISCUIT TRADIÇÃO** na batedeira, juntar os ingredientes, misturar lentamente e bater com varas durante 10 / 12 min. na veloc. mais rápida e 2 min. na mais lenta.
Depositar o batido em formas de Pão-de-Ló forradas com papel ou untadas com desmoldante **SONDORAL E40** ou spray **CREFINO**. Cozer a 180º / 190º C durante ± 30 min.
Após a cozedura aconselha-se a desenformar os bolos.

NOTA: O Pão-de-Ló fica com um aspecto mais tradicional se cozido em formas forradas com papel almaço.

Mini-tortas com CREDIN BISCUIT TRADIÇÃO

Receita Base:

CREDIN BISCUIT TRADIÇÃO	1.000 g
Ovos	± (24) 1.200 g
Água	500 g

Procedimento:

Colocar o **CREDIN BISCUIT TRADIÇÃO** na batedeira, juntar os ovos, misturar lentamente e depois bater com as varas durante 10 / 12 min. na velocidade mais rápida e 2 min. na mais lenta. A água deve ser adicionada gradualmente a partir do meio da batedura.
Forrar os tabuleiros de pastelaria (60x40) com papel vegetal ou siliconizado. Depositar a massa nos tabuleiros.
Cozer a 240º / 250º C durante ± 6 minutos.
Depois de arrefecido, barrar com **CREDICREM LIMÃO** e enrolar com a ajuda de uma folha.
Cortar no tamanho de mini-tortas.

Pão-de-Ló Gourmet com CREDIN BISCUIT TRADIÇÃO

Receita Base:

CREDIN BISCUIT TRADIÇÃO	1.000 g
Farinha de Trigo	50 g
Ovos	± (14) 700 g
Água	150 g

Procedimento:

Colocar o **CREDIN BISCUIT TRADIÇÃO** na batedeira, juntar os restantes ingredientes, misturar lentamente e bater com as varas durante 10 / 12 min. na velocidade mais rápida e 2 min. na mais lenta.
Depositar ± 400 g de batido em formas retangulares previamente forradas com papel.
Cozer a 180º / 190º C durante ± 30 minutos.
Depois de arrefecido pode decorar o topo do bolo com **CREDIN FONDANT** ou enxaropar com calda de açúcar.

Pão-de-Ló Húmido de Chocolate

NOVIDADE PÁSCOA 2013

Receita Base:

CREDI SOFTCAKE CHOCOLATE	1.000 g
CREDIN BISCUIT CHOCOLATE	1.000 g
Açúcar	100 g
Ovos	± (20) 1.000 g
Óleo	400 g
Água	220 g

Procedimento:

Colocar todos os ingredientes na batedeira e misturar com as varas durante ± 1 minuto.
Em seguida bater durante cerca de 10 min. com a veloc. rápida e no final bater 1 min. em velocidade lenta.
Depositar ± 500 g de batido em formas para entremeios com Ø 20 cm, previamente forradas com papel vegetal ou siliconizado.
Cozer a 200º C durante cerca de 20 minutos.
Se desejar o bolo mais ou menos húmido pode reduzir ou aumentar o tempo de cozedura.

Rendimento da Receita: 7 a 8 unidades.

Pão-de-Ló tipo Margaride

Receita Base:

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 líquidos e misturar.
Bater com as varas, durante ± 9 a 10 min. na velocidade rápida e ± 1 a 2 min. na velocidade média.
Forrar as formas de barro para o Pão-de-Ló de Margaride com 3 folhas de papel almaço entrelaçadas, encher com batido até cerca de $^{2}/_{3}$ e colocar a tampa nas formas.
Cozer as formas tapadas a ± 200º C / ± 220º C durante ± 45 minutos (para cerca de 1 kg).
Retirar as tampas de barro imediatamente após a cozedura.
Arrefecer destapado.

NOTA: Alternativa para cozer em formas de alumínio:
Forrar as formas de alumínio com 2 folhas de papel almaço entrelaçadas.
Cozer ± 180º C durante ± 40 a 45 minutos (para cerca de 600 g).
Depois de cozido, arrefecer cerca de 5 minutos e seguidamente retirar da forma.

Crumble de Frutas

NOVIDADE PÁSCOA 2013

com

CREDIFRUIT Maçã, CREDIFRUIT Mirtilo e CREDIFRUIT Morango

Receita Base:

Aparelho (I): Massa

CREDIBASE BOLO SECO I	1.000 g
CREDIN MARGARINA MASSAS	400 g

Aparelho (II): Recheio com **CREDIFUIT**

CREDIFRUIT MAÇÃ	± 500 g
CREDIFRUIT MORANGO	± 500 g
CREDIFRUIT MIRTILO	± 500 g
Canela em pó	qb
Raspa de limão	qb

Material: Formas de tarteletes

Rendimento da Receita: ± 27 tarteletes com Ø ± 12 cm (9 de cada sabor).

Procedimento:

Misturar o **CREDIBASE BOLO SECO 1** com **CREDIN MARGARINA MASSAS** previamente amolecida. Usar a raquete em velocidade muito lenta até obter uma mistura areada.

NOTA: *Esta massa deve ficar com o aspecto de areia solta.*

Colocar na base das tarteletes cerca de 30 g da mistura areada.
Em seguida rechear com ± 55 g de **CREDIFRUIT** (colocar um sabor para cada tartelete). Cobrir a fruta com ± 20 g da mistura areada.

Sugestão: Sobre a maçã pode polvilhar canela em pó e/ou raspa de limão.

Cozer: Cerca de 15 minutos: - Forno Rotativo: ± 180º C
- Forno de Lares: ± 200º C

Entremeios com Chocolate

Receita Base:

CREDIN BISCUIT TRADIÇÃO	1.000 g
Ovos	± (14) 700 g
Água	150 g

Procedimento:

Ver receita de Pão-de-Ló com **CREDIN BISCUIT TRADIÇÃO** (pag 8).
Usar formas para entremeios com Ø 22 cm.

Recheio e Decoração:

Aparar o entremeio. Dividir ao meio e rechear com **NATERON RECHEIO CHOCOLATE E AVELÃ**. NOVO

Cobrir com uma camada fina de **CREMA DE CHOCOLATE** para uniformizar a superfície.

Finalizar com uma cobertura de chocolate feita com **CAOBA CREME DE COBERTURA ESCURA** NOVO (previamente derretido).

Decorar lateralmente com **QUADRADOS MATIZ** e em cima decorar com frutos frescos pintados com **CREDIGEL PRONTO**.

Pastel de Nata com Maçã

Receita Base Folhado:

Aparelho (I): Receita p/ a forragem em Massa Folhada

Farinha de Trigo Tipo 55	1.000 g
MARGARINA CREDIN MASSAS	50 g
Sal fino	10 g
Água (aprox.)	550 g

Aparelho (II): Voltas com Margarina

MARGARINA CREDIN CROISSANT - PASTEL DE NATA	600 g

Procedimento:

Amassar os ingredientes (Aparelho I) ± 7 min. na velocidade média. Envolver com a massa a **MARGARINA CREDIN CROISSANT - PASTEL NATA**.
Laminar 2 voltas simples (2x3) c/ espessura de 9 a 8 mm.
Envolver a massa num plástico e descansar ± 5 min.
Laminar a massa a uma espessura de 4 a 5 mm.
Humedecer ligeiramente com água (pulverizar ou pincelar) e de seguida, enrolar, cortar (unidades ± 25 g) e colocar nas formas.
Depois de aberto o folhado, descansar ± 30 minutos.
Encher as formas com o **recheio para Natas com Maçã** (Aparelho III).
Cozer: - Forno Rotativo a 250º C, ± 12 minutos
- Forno de Lares a ± 350º C, ± 12 minutos

NOVIDADE PÁSCOA 2013

Receita Base Recheio:

Aparelho (III): Recheio para Natas com Maçã

CREDIN NATAS	1.500 g
Leite meio gordo	3.000 g
CREDIFRUIT MAÇÃ	750 g

Procedimento:

Misturar o **CREDIN NATAS** com o leite na batedeira, usando as varas na velocidade média durante ± 3 min.
Em seguida repousar ± 20 min.

Enchimento das caixas:

No fundo da caixa colocar ± 8 g de **CREDIFRUIT MAÇÃ** e encher o restante com o recheio de **CREDIN NATAS**.
Decorar com duas fatias finas de maçã fresca e cozer.

Rendimento: Cerca de 90 Pastéis de Nata com Maçã.

Entremeios com Chocolate e recheio de Limão

Receita Base:

CREDIN BISCUIT TRADIÇÃO	1.000 g
Ovos	± (14) 700 g
Água	150 g

Procedimento:

Ver receita de Pão-de-Ló com **CREDIN BISCUIT TRADIÇÃO** (pag 8).
Usar formas para entremeios com Ø 22 cm.

Recheio e Decoração:

Aparar o entremeio. Dividir ao meio e rechear com **CREDICREM LIMÃO**.
Cobrir com uma camada fina de **CREMA DE CHOCOLATE** para uniformizar a superfície.
Finalizar com uma cobertura de chocolate feita com **CAOBA CREME DE COBERTURA ESCURA** NOVO (previamente derretido).
Decorar com figuras elaboradas com pasta de modelar **CREDI PASTE COLOR** ou **CHOCOPAN COLOR**.

Sempre consigo!

CREDIN 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
Visite-nos em **www.credin.pt** ou