CREDIN

Sempre consigo!

Sugestões para uma boa Páscoa!

NINHO COM NOZ E CREME TOFFEE

RECEITA BASE

Aparelho (I): Batido para o Ninho	
CREDIN BISCUIT TRADIÇÃO	1.000 g
Ovos	(± 14) 700 g
Água	150 g
Aparelho (II): Noz triturada	
MIOLO DE NOZ - TROÇOS (triturado)	200 g
Aparelho (III): Recheio e Cobertura	
CREDICREM TOFFEE	± 1.500 g
Aparelho (IV): Decoração	
CREDICAU COBERTURA BARRA (p/ raspas)	± 750 g
Fios de Ovos	± 600 g
Amêndoas Doces ou de Chocolate	± 450 g

PROCEDIMENTO

Colocar o **CREDIN BISCUIT TRADIÇÃO** na batedeira, juntar os ingredientes, misturar lentamente e em seguida bater com varas durante ± 10 a 12 min. na velocidade mais rápida. Desfazer previamente o **MIOLO DE NOZ - TROÇOS** e adicionar ao batido em velocidade lenta. Depositar o batido em formas para Ninhos de Páscoa previamente untadas com desmoldante **SONDORAL E60** ou **CREFINO**.
Cozer a ± 180ºC / ± 190°C durante ± 30 min. Desenformar os bolos, rechear e cobrir com **CREDICREM TOFFEE**.
Decorar com fios de ovo, raspas de **CREDICAU COBERTURA BARRA** e amêndoas doces ou de chocolate.

Rendimento da Receita: 6 Ninhos com ± 900 g

TARTE CREME TOFFEE COM NOZ E AMÊNDOA

RECEITA BASE

Aparelho (I): Masa	
CREDIBASE BOLO SECO COMPLETO I	380 g
Margarina CREDIN MASSAS	110 g
Água	50 g
Aparelho (II): Recheio	
CREDICREM TOFFEE	1.000 g
Aparelho (III): Cobertura	
MIOLO DE NOZ - QUARTOS	250 g
AMÊNDOA LAMINADA	150 g
CRUSTEX	100 g

PROCEDIMENTO

Após amassar o **Aparelho (I)**, laminar a massa de **CREDIBASE BOLO SECO COMPLETO I** até ± 4 mm de espessura.
Forrar as formas com Ø de ± 20 cm e aparar a massa excedente.
Com recurso a saco de pasteleiro, rechear a tarte com ± 330 g de **CREDICREM TOFFEE**. Cobrir com **MIOLO DE NOZ - QUARTOS**, **AMÊNDOA LAMINADA**, e **CRUSTEX**, previamente misturados.
Cozer a ± 200°C / ± 220°C. Tempo de cozedura: ± 30 min. / ± 35 min.

Rendimento da Receita: 3 Tartes com ± 20 cm de Ø e ± 650 g

ENTRANÇADO COM NOZ E CREME TOFFEE

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

Nota: Se usar levedura seca deve ajustar o teor de água adicionando uma quantidade igual à diferença de peso entre a levedura fresca e a levedura seca. Nesta receita são ± 45 g de água.

Aparelho (II): Voltas com a Margarina

Margarina CREDIN BOLO-REI	(±) 100 g (± 75 g / kg de massa)

Aparelho (III): Recheio

CREDICREM TOFFEE	(±) 350 g (± 250 g / kg de massa)
MIOLO DE NOZ - TROÇOS	(±) 300 g (± 200 g / kg de massa)

Aparelho (IV): Decoração

MIOLO DE NOZ - TROÇOS
CREDIGEL BRILHO ou CREDIGEL PRONTO

Nota: Para recheio pode também usar **DOCE DE GILA**

PROCEDIMENTO

Amassar ± 15 a 20 minutos (tempo variável com a amassadeira).
Se usar levedura fresca deverá adicioná-la a meio da amassadura. Temperatura final: ± 28°C.
Laminar a massa a ± 8 mm de espessura, barrar à espátula com margarina **CREDIN BOLO-REI** e dar 1 volta simples (1x3).
Laminar novamente até ± 4 mm de espessura.
Barrar com **CREDICREM TOFFEE** até metade da largura da massa.
Espalhar o **MIOLO DE NOZ - TROÇOS** sobre o creme. Com a outra metade da massa fechar, dobrando e tapando o recheio.
Dividir a massa em peças de ± 12 cm de largura, dar um corte ao centro (sem separar a massa) e fazer o entrançado com as duas pontas. Levedar ± 25 minutos.
Pintar com ovo e cozer a ± 190°C (forno de lares) durante ± 25 minutos.
Arrefecer e pintar com **CREDIGEL BRILHO** ou **CREDIGEL PRONTO** e polvilhar com **MIOLO DE NOZ - TROÇOS**.

Rendimento da Receita: ± 6 Entrançados com ± 300 g

SUBLIME DE CHOCOLATE E CHEESECAKE

RECEITA BASE

Aparelho (I): Masa

CREDI SOFTCAKE CHOCO DARK	670 g
Ovos	230 g
Óleo	200 g
Água	150 g

Aparelho (II): Recheio

CRELINE	1.500 g
BASE NEUTRA CREDIN	375 g
Água	375 g
CHESSECAKE PREGEL	40 g

Aparelho (III): Cobertura e Decoração

CACAU NATURAL EM PÓ	25 g
Fruta	

Nota: Quantidades para um tabuleiro 60x40 cm

PROCEDIMENTO

Aparelho (I): Procedimento habitual para os bolos Credi Softcake
Montagem do bolo: Adicionar a **BASE NEUTRA CREDIN** e o **CHEESECAKE PREGEL** à água e misturar. Juntar as natas **CRELINE** previamente batidas e misturar suavemente. Depositar uniformemente uma camada de recheio sobre a pasta. Levar ao frio até solidificar. Cortar em peças com ± 30x13 cm. Decorar com **CACAU NATURAL EM PÓ** e fruta (facultativo).

Rendimento da Receita: 1 tabuleiro 60x40 cm = 6 bolos (30x13 cm). Peso de cada bolo ± 550 g

CREDIN
Sempre consigo!

CREDIN PORTUGAL - PRODUTOS ALIMENTARES, S.A.
R. Heróis do Ultramar, 370, Freixeira, 2670-747 LOUSA, Loures, Portugal
Tel.: 219 668 150 - Fax: 219 660 206
credin@credin.pt **www.credin.pt**