

Sugestões para a Páscoa com **Credi® Softcake** Chocolate e Avelã



NINHO DE PÁSCOA

RECEITA BASE

Aparelho (I): Massa

| | |
|----------------------------------|------------|
| CREDI®SOFTCAKE CHOCOLATE E AVELÃ | 1.000 g |
| Ovos | (±7) 350 g |
| Óleo | 300 g |
| Água | 225 g |

Recheio:

| | |
|------------------|---------|
| NOVACREM NATERON | ± 400 g |
|------------------|---------|

Cobertura e Decoração:

| | |
|----------------------------------|---------|
| CREMA DE CHOCOLATE | ± 750 g |
| NOVACREM PASTILHA BRANCA | ± 400 g |
| Amêndoas cobertas para decoração | Q.b. |
| CREDICAU PÓ | Q.b. |
| Fios de Ovos | Q.b. |

PROCEDIMENTO

Misturar os ingredientes do Aparelho (I) com raquete em velocidade lenta durante ± 3 minutos. Depositar o batido em formas para ninhos, previamente untadas com **CREFINO SPRAY**. Cozer a ± 160 °C/± 170 °C durante cerca de 45 minutos (forno de lares).

Desenformar depois de arrefecer. Cortar o bolo e rechear com uma camada fina de **NOVACREM NATERON**.

Fechar o bolo e cobrir na totalidade com **CREMA DE CHOCOLATE**.

Previamente derreter as pastilhas brancas e colocar em cuvetes. Depois de solidificar, fazer raspas e decorar os ninhos.

Polvilhar ligeiramente com **CREDICAU PÓ**. Finalizar a decoração com amêndoas cobertas, fios de ovos ou outras decorações de Páscoa.

Rendimento da Receita: 3 Ninhos de Páscoa com aproximadamente: 1 kg

MUFFINS RECHEADOS

RECEITA BASE

Aparelho (I): Massa

| | |
|----------------------------------|------------|
| CREDI®SOFTCAKE CHOCOLATE E AVELÃ | 1.000 g |
| Ovos | (±7) 350 g |
| Óleo | 300 g |
| Água | 225 g |

Decoração:

| | |
|--------------------|---------|
| CREMA DE CHOCOLATE | ± 800 g |
| Fios de Ovos | ± 125 g |

PROCEDIMENTO

Misturar os ingredientes do Aparelho (I) com raquete em velocidade lenta durante ± 3 minutos. Com saco de pasteiro depositar o batido em tulipas de papel para muffins.

Cozer a ± 220 °C mantendo o ar fechado (forno de lares).

Quando os bolos começarem a criar cabeça, abrir o ar.

Tempo de cozedura: ± 15 a 20 minutos.

Depois de arrefecidos decorar os muffins com

CREMA DE CHOCOLATE usando uma boquilha frisada.

Finalizar a decoração com fios de ovos.

Rendimento da Receita: Cerca de 25 Tulipas



REDIN®

Sempre consigo!