



CREDIN[®]

CREDI[®] ALFARROBA 50

- Um produto para várias aplicações de Panificação e Pastelaria
- Cor escura, bom sabor e aroma a Alfarroba
- Pão com miolo regular, fresco e macio
- Fácil de usar

A Alfarroba é um produto tipicamente mediterrânico que tem grande valor alimentar.

Com CREDI[®] ALFARROBA 50 podemos associar os benefícios da farinha de alfarroba ao fabrico dos mais variados tipos de pães e bolos.

WWW.CREDIN.PT



Produto semi-completo, com farinha de Alfarroba, de aplicação a 50%, no fabrico de vários tipos de pão.

A versatilidade do CREDI® ALFARROBA 50 permite também produzir bolos lêvedos tais como bolas de Berlim, meio-folhados e folhados.

Todas as vantagens com um único produto!



PÃO com ALFARROBA

Alfarroba é a vagem comestível de uma árvore selvagem a alfarrobeira, originária da costa do Mediterrâneo. Já era usada pelos Egípcios na sua alimentação há mais de 5.000 anos e foram os Árabes que a trouxeram para a Península Ibérica. As suas características nutricionais são muito valorizadas por conter baixo teor em gordura saturada, ser uma boa fonte de fibra, ter alto teor em cálcio, potássio, vitamina B2 e também é uma boa fonte de ferro e de vitamina B.

RECEITA:

CREDI® ALFARROBA 50	1.000 g	50 %
Farinha de Trigo T65	1.000 g	50 %
Sal	± 35 g	± 1,75 %
LEVEDURA SECA CREDIN PADARIA	± 20 g	± 1 %
ou Levedura Fresca	± 60 g	± 3 %
Água	1.200 a 1.400 g	60 a 70 %

PROCEDIMENTO:

Amassar todos os ingredientes ± 15 minutos (Amassadeira Espiral).
 Temperatura da massa: ± 26 °C.
 Descansar: ± 15 minutos.
 Dividir, pesar e tender nos pesos e formatos desejados:
 Pão pequeno: ± 100 g; Baguete: ± 300 g;
 Cacete alongado: ± 350 g; Redondo: ± 500 g.
 Levedar: ± 30 a 40 minutos (35 °C e 70 % humidade).
 Polvilhar com farinha e dar os cortes desejados.
 Cozer: ± 230 °C, ± 20 a 30 minutos consoante o peso das peças.
 Dar vapor no início da cozedura.

A grande versatilidade de CREDI® ALFARROBA 50 permite também o fabrico de variada pastelaria lêveda, nomeadamente as bolas de Berlim com alfarroba. Uma agradável influência mediterrânica para a bola de Berlim!

A receita sugerida de CREDIN BERLINER com a adição de 20% de CREDI® ALFARROBA 50 permite obter bolas de Berlim de excelente qualidade.

- Bolas com miolo macio e regular
- Formato redondo e estável
- Bolas com cor escura e sabor agradável a alfarroba
- A massa é muito estável na refrigeração e fermentação bloqueada



BOLA de BERLIM com ALFARROBA

RECEITA:

CREDIN BERLINER	2.000 g
CREDI® ALFARROBA 50	400 g
CREDICAU PÓ (opcional)	30 g
Margarina CREDIN BOLO-REI	60 g
Claras	60 g
Açúcar	60 g
Água	± 680 g
Ovos	370 g
LEVEDURA SECA CREDIN PASTELARIA	± 40 g
ou Levedura Fresca	± 120 g

RECHEIO:

BAGE CREMIN - creme de pasteleiro

PROCEDIMENTO:

Amassar todos os ingredientes durante ± 20 minutos.
Repousar a massa ± 15 minutos. Dividir, pesar e enrolar.
Tender as peças com o tamanho e formato desejado.
Colocar em tabuleiros previamente untados com CREFINO spray.
Levedar cerca de 40 minutos e fritar com CREDIN FRITOS a ± 170 °C.
Rechear com creme de pasteleiro BAGE CREMIN.

*Sabia que o nome científico da Alfarrobeira é **Ceratonia siliqua** que deriva do grego **kerátion** que também deu origem ao termo **quilate**, a unidade de peso usada para metais e pedras preciosas? Uma antiga prática comum no Médio Oriente era a de pesar ouro e pedras preciosas com as sementes da Alfarrobeira.*



A farinha de alfarroba apresenta um sabor adocicado, uma cor escura e tem uma ampla e diversificada utilização na indústria alimentar.

CREDI® ALFARROBA 50 pode ser aplicado no fabrico de massas folhadas com dosagens variáveis consoante o produto que se pretende obter.

A receita que apresentamos é de Pastéis de Nata com Alfarroba.

- A massa pode ser refrigerada ou congelada
- O folhado diferencia-se pela cor castanho escuro e pelo sabor
- O folhado fica estaladiço
- Uma boa sugestão para um pastel de nata com influências mediterrânicas



PASTEL de NATA com ALFARROBA

RECEITA:

Aparelho 1 (Massa):

CREDI® ALFARROBA 50	100 g
Farinha de Trigo T55	1.500 g
Sal	± 15 g
Água	± 800 g
Margarina CREDIN CROISSANT-PASTEL de NATA	950 g

Aparelho 2 (Recheio):

CREDIN NATAS	400 g
Leite	1.000 g

PROCEDIMENTO:

Amassar a farinha com o sal e a água.

No final da amassadura, fazer um patão.

Abrir o patão e colocar a margarina, fechar com a massa e dar 2 voltas simples (2x3).

Laminar até ± 4 mm, pulverizar ou pincelar com água e enrolar.

Cortar (± 1,5 a 2 cm de espessura) e colocar nas formas para pastel de nata.

Abrir o folhado (nas formas) com o polegar humedecido ou com máquina e descansar ± 1 hora.

Misturar o leite com o CREDIN NATAS e bater com varas na velocidade média ± 3 minutos. Descansar ± 15 minutos.

Depositar o recheio nas formas e cozer.

Cozer: - Forno de convecção: ± 250 °C cerca de 12 minutos.

- Forno de lares: ± 320 °C cerca de 12 minutos.



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

