



CREDIN®

CREDI® SOFTCAKE ALFARROBA

- Cor escura e excelente sabor a Alfarroba
- Textura macia e miolo resistente
- Miga resistente ao corte, manuseio e óptima para rechear
- Grande versatilidade que permite a elaboração de variadas receitas

WWW.CREDIN.PT

CREDI® SOFTCAKE ALFARROBA

Produto completo com farinha de alfarroba para a confeção de pastelaria variada: bolos simples, entremeios, pastas, tortas, muffins, tulipas, bolachas, entre muitas outras criações de confeitaria.

A Alfarroba tem ocupado um lugar de destaque na indústria alimentar. O seu sabor assemelha-se ao do cacau e ao do chocolate. A farinha de alfarroba possui um menor teor de gordura saturada em comparação com o chocolate em pó.

As propriedades nutricionais da alfarroba e o sabor naturalmente adocicado tornaram a farinha de alfarroba um alimento útil e agradável.

Com CREDI® SOFTCAKE ALFARROBA e uma boa dose de imaginação, pode elaborar os mais variados bolos!



RECEITA BASE:

	Bolos, Entremeios e Muffins	Tortas e Pastas
CREDI® SOFTCAKE ALFARROBA	1.000 g	1.000 g
Ovos	(± 7) 350 g	(± 8) 400 g
Óleo	300 g	300 g
Água	± 225 g	290 g

RECHEIO:

CRELINE - creme batido em chantilly.
Compotas ou mel.

PROCEDIMENTO:

Misturar os ingredientes e bater com raquete em velocidade lenta durante ± 4 minutos.

Bolos e Entremeios: Depositar em formas previamente untadas com desmoldante CREFINO spray ou E60.

Cozer: **Bolos grandes:** ± 170 / 180 °C, durante ± 45 minutos.

Desenformar depois de arrefecer. Recheiar e decorar com creme CRELINE e compota ou mel.

Bolos pequenos (túlipas): ± 220 °C, durante ± 15 a 20 min.

Tortas ou Pastas: Depositar a massa em tabuleiros previamente forrados com papel vegetal ou siliconizado. Cozer a ± 230 °C, ± 8 minutos. Desenformar, recheiar com creme CRELINE e pedaços de compota ou mel e enrolar (tortas) ou casar (pastas).

