Credi® Softcake Integral

Produto completo, com farinha de trigo integral, para a confecção de Pastelaria.

CREDIN®

Credi® Softcake Integral

Aplicação: Produto completo, com farinha de trigo integral, para a confecção de Pastelaria.

Receita base:

CREDI SOFTCAKE INTEGRAL	1 Kg
Ovos	350 g
Óleo alimentar	300 g
Água	225 g

Receita para Tabuleiros (30 x 20 x 5 cm)

Procedimento:

1. Misturar o CREDI SOFTCAKE INTEGRAL com os ovos, o óleo e a água.
2. Bater com a raquete durante cerca de 3 min., em velocidade mínima, até obter uma massa homogénea.
3. Deixar repousar cerca de 30 min. depois de amassado.
4. Cozer a 160°C - 170°C para quase todo o tipo de aplicações, durante cerca de 50 min.
5. Para bolos pequenos com cinta cozer a aprox. 150°C durante 15 - 20 min.

Toda a qualidade e conveniência da linha Softcake, num produto que concilia o prazer de um bolo com a vantagem de consumir ingredientes tão saudáveis como a Farinha de Trigo Integral, o Gérmen de Trigo e o Farelo de Trigo.

Credin, S.A. mar. 2007.

CREDIN PORTUGAL - Produtos Alimentares, S.A.,
Estrada Nacional 8 - Freixeira,
2670-747 LOUSA L.R.S., Portugal,
Tel.: 219 668 150, Fax: 219 660 206