



CREDIN®

CREDI® SOFTCAKE MENTA

- Cor verde claro e um refrescante sabor a Menta - Hortelã
- 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 MENTA

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

A menta ou hortelã é uma planta milenar. Arqueólogos encontraram nas pirâmides do Egipto vestígios de folhas de menta, datadas com 1.000 anos antes de Cristo. Anteriormente já era usada na China e no Japão. Conhecida pelo sabor agradável e refrescante, a menta ou hortelã é amplamente utilizada em diversas aplicações alimentares.

CREDI® SOFTCAKE MENTA é um produto muito versátil e uma excelente proposta para a confeção dos mais variados bolos. Proporciona elaborações e decorações atraentes e combina muito bem com chocolates.

CREDI® SOFTCAKE MENTA é uma boa oportunidade para surpreender os clientes com pastelaria atraente e um sabor refrescante!



Sabia que a menta ou hortelã é uma planta aromática de cheiro puro, refrescante e sabor intenso? É muito utilizada como condimento em sopas, saladas, pratos de carne e peixe, gelados, licores, chá e confeitaria. É igualmente utilizada na cosmética e medicina.

RECEITA BASE:

	Bolos, Entremeios e Muffins	Tortas e Pastas
CREDI® SOFTCAKE MENTA	1.000 g	1.000 g
Ovos	(± 7) 350 g	(± 8) 400 g
Óleo	300 g	300 g
Água	± 225 g	± 250 g

RECHEIO:

CRELINE - creme batido em chantilly.

NOVACREM PASTILHAS VA30 - derreter e depositar sobre papel siliconizado para formar uma película fina.

PROCEDIMENTO:

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

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.

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, rechear com creme CRELINE misturado com pequenos pedaços de PASTILHA VA30 e enrolar (tortas) ou casar (pastas).

