

Credi® Base Bolo Seco Completo I e II Credi® Base Bolo Seco Choc

*Linha de produtos completos para
a confecção de Bolo Seco.*



CRDIN®

Credi® Base Bolo Seco Completo I e II

Credi® Base Bolo Seco Choc

Credi® Base Bolo Seco Completo I

Produto completo para a confecção de Biscoitos, Lagartos, Areias de Cascais, Bolachas diversas, etc.



Biscoitos e “Torcudinhas”

Receita:

CREDI BASE BOLO SECO COMPLETO I 1Kg
Margarina Credin Bolo Rei 300 g
Água 125 g

Procedimento:

Tempo de amassadura:

3 a 5 min. na velocidade baixa.

Tender à mão ou em máquina adequada.

Tempo de cozedura: aprox. 12 min.

Temperatura de cozedura:

aprox. 250°C, com ar fechado.

Decoração/acabamento: passado por chocolate ou decorado com cereja, amêndoa ou geleias.

“Bolacha de Manteiga”, “Bolacha Inglesa” e “Bolacha Francesa”

Receita:

CREDI BASE BOLO SECO COMPLETO I 1Kg
Margarina Credin Bolo Rei 300 g
Água 125 g

Procedimento:

Tempo de amassadura:

3 a 5 min. na velocidade baixa.

Tender em laminador a 4”, com cortantes de

Ø 6 cm, ou em máquina adequada.

Tempo de cozedura: aprox. 15 min.

Temperatura de cozedura:

aprox. 240°C, com ar fechado.

Decoração/acabamento: “casadas” ou simples com decoração.

“Areias de Cascais”

Receita:

CREDI BASE BOLO SECO COMPLETO I 1Kg
Margarina Credin Bolo Rei 350 g
Água 125 g

Procedimento:

Tempo de amassadura:

3 a 5 min. na velocidade baixa.

Tender à mão ou em máquina de corte.

Tempo de cozedura: aprox. 15 min.

Temperatura de cozedura:

aprox. 240°C, com ar fechado.

Decoração/acabamento: à saída do forno envolver em açúcar “pilé”.

Credi® Base Bolo Seco Completo II

Produto completo para a confecção de Sortido Húngaro, Linguas e Palés, Venezas, Bolacha Sultana, etc.



“Sortido Húngaro”, de saco

Receita:

CREDI BASE BOLO SECO COMPLETO II 1Kg
Margarina Credin Bolo Rei 350 g
Água 250 g

Procedimento:

Tempo de amassadura:

3 a 5 min. na velocidade baixa.

Tender a saco com boquilha lisa nº 11 ou em

máquina com boquilhas da mesma medida.

Tempo de cozedura: aprox. 12 min.

Temperatura de cozedura:

aprox. 260°C, com ar fechado.

Decoração/acabamento: “casar” duas peças e cobrir as metades superior e inferior com chocolate derretido.

“Linguas” e “Palés”

Receita:

CREDI BASE BOLO SECO COMPLETO II 1Kg
Margarina Credin Bolo Rei 400 g
Água 200 g

Procedimento:

Tempo de amassadura:

3 a 5 min. na velocidade baixa.

Tender a saco com boquilha lisa nº 9 ou em

máquina com boquilhas da mesma medida.

Tempo de cozedura: aprox. 10 min.

Temperatura de cozedura:

aprox. 280°C, com ar fechado.

Decoração/acabamento: “Linguas” - sem acabamento. “Palés” - aplicar um corinto no topo antes de cozer.

“Bolacha Sultana”

Receita:

CREDI BASE BOLO SECO COMPLETO II 1Kg
Margarina Credin Bolo Rei 350 g
Água 200 g

Procedimento:

Tempo de amassadura:

3 a 5 min. na velocidade baixa.

Tender a saco com boquilha própria nº 15 ou em

máquina com boquilhas idênticas.

Tempo de cozedura: aprox. 10 min.

Temperatura de cozedura:

aprox. 280°C, com ar fechado.

Decoração/acabamento: cobrir metade com chocolate derretido, após a cozedura.

“Venezas”

Receita:

CREDI BASE BOLO SECO COMPLETO II 1Kg
Margarina Credin Bolo Rei 350 g
Água 175 g

Procedimento:

Tempo de amassadura:

3 a 5 min. na velocidade baixa.

Tender a saco com boquilha frisada nº 15 ou em máquina com boquilhas da mesma medida.

Tempo de cozedura: aprox. 12 min.

Temperatura de cozedura:

aprox. 260°C, com ar fechado.

Decoração/acabamento: decorar com uma cereja ou Credifruit Mirtilo antes de cozer.

Credi® Base Bolo Seco Choc

Produto completo para a confecção de Sortido Húngaro e Bolachas de Chocolate.



“Sortido Húngaro”, de saco

Receita:

CREDI BASE BOLO SECO CHOC 1Kg
Margarina Credin Bolo Rei 350 g
Água 225 g

Procedimento:

Tempo de amassadura:

3 a 5 min. na velocidade baixa.

Tender a saco com boquilha lisa nº 11 ou em

máquina com boquilhas da mesma medida.

Tempo de cozedura: aprox. 12 min.

Temperatura de cozedura:

aprox. 260°C, com ar fechado.

Decoração/acabamento: “casar” duas peças e cobrir as metades superior e inferior com chocolate derretido.

