

# CREDI® SOFTCAKE CARAMELO



# Vai resistir ao verdadeiro *sabor do caramelo?*

- Dê conforto aos seus clientes através da nostalgia;
- Leve um sabor autêntico para os seus clientes;
- Crie várias aplicações, que são amadas por gerações.

com pepitas de  
*caramelo*

## TORTA DE CARAMELO

### RECEITA BASE:

1.000 g CREDI® SOFTCAKE CARAMELO  
360 g Ovos  
270 g Óleo  
230 g Água

- Colocar os ingredientes na batedeira e misturar com a raquete durante 4 minutos em velocidade lenta.
- Depositar batido num tabuleiro previamente forrado com papel vegetal ou siliconizado.
- Cozer a  $\pm 230^{\circ}\text{C}$ , durante  $\pm 8$  minutos.

Rendimento: 1 pasta

## DELÍCIAS DE CARAMELO

### RECEITA BASE:

1.000 g CREDI® SOFTCAKE CARAMELO  
320 g Ovos  
270 g Óleo  
200 g Água

- Colocar os ingredientes na batedeira e misturar com a raquete durante 4 minutos em velocidade lenta.
- Depositar batido num tabuleiro previamente forrado com papel vegetal ou siliconizado.
- Cozer a  $\pm 230^{\circ}\text{C}$  (forno de lares) durante  $\pm 8$  minutos.
- Decorar a gosto.

Rendimento: 1 pasta



# COOKIES DE CARAMELO

## RECEITA BASE:

- 1.000 g CREDI® SOFTCAKE CARAMELO
- 300 g Margarina CREDIN MASSAS
- 100 g Ovo
- 100 g Farinha Trigo T55

 Colocar os ingredientes na batedeira e misturar com a raquete durante 4 minutos em velocidade lenta. Retirar a massa da batedeira e fazer um rolo.

 Cortar pedaços de massa com cerca de 30 g e tender em formato de bola.

 Depositar em tabuleiro previamente untado com spray desmoldante ou forrado com papel vegetal ou siliconizado.

 Cozer a ± 230°C durante ± 8 minutos.

Rendimento: ± 52 bolachas



# BOLO DE CARAMELO

## RECEITA BASE:

- 1.000 g CREDI® SOFTCAKE CARAMELO
- 320 g Ovos
- 270 g Óleo
- 200 g Água

 Colocar os ingredientes na batedeira e misturar com a raquete durante ± 4 minutos em velocidade lenta.

 Depositar em formas previamente untadas com spray desmoldante.

 Cozer a 180°C, durante 40 a 45 minutos.  
Para peças pequenas: cozer a 220°C, durante 18 a 20 minutos.

Rendimento: Bolo 900g = 2 unidades  
Muffins = 22 unidades

