

WE
CREATE
SOLUTIONS



CREDI[®] WHIPPING TOP

Nata Vegetal

de alta performance, com sabor e textura suave e aveludada.

Graças à sua nova tecnologia, assegura uma excelente estabilidade em refrigeração, congelamento e descongelamento, garantindo a mesma estrutura e textura do produto final, por um longo período de tempo.



Sobre Credi® Whipping Top:

Económico

- Garante um rendimento (overrun) acima da média do mercado, permitindo até 4 vezes do seu volume inicial

Versátil

- Excelente para decorações, garantindo uma consistência, estabilidade duradoura e apta para adicionar cores e sabores.

Prático

- Elevada performance em refrigeração como em congelação

CREDI® WHIPPING TOP

VERRINE DE NATA E CHOCOLATE

Ingredientes (pasta de chocolate)

500 g CREDI® SUPERCake CHOCOLATE
250 g Ovos
74 g Óleo
100 g Água

NOTA: Pode reaproveitar aparas de outras pastas finas.

Processo

Bater todos os ingredientes com raquete em 2ª vel. ± 4 min. Colocar num tabuleiro previamente forrado com papel siliconizado e levar ao forno.

Temperatura: 200°C.

Tempo de cozedura: ± 10/15 min.

No fundo do copo aplicar uma camada de bolo de chocolate (± 20g), seguida de uma camada de CREDI® CRUNCHY FILLING AVELÃ (± 30g), uma nova camada de bolo de chocolate (± 20g) e finalize com um acabamento, com cerca de 50 gr, em forma de gota de CREDI® WHIPPING TOP (Nata) batida.

