

WE
CREATE
SOLUTIONS



CREDI[®] CREAM SAMBA

CREDI® CREAM SAMBA

FOLHADO SAMBA

Ingredientes (folhado)

1000 g Farinha T55
40 g Cacau
10 g Sal
1/2 g Corante vermelho
650 g Água
750 g CREDIN® MARGARINA 10% MANTEIGA (voltas)

Ganache montada (samba e chocolate)

250 g CREDI® WHIPPING TOP (Nata);(*1)
250 g Chocolate negro
200 g CREDI® CREAM SAMBA
500 g CREDI® WHIPPING TOP (Nata);(*2)

Nº voltas: (1x4) + (2x3)

Laminação: 4,5 cm

Laminação final: 6,5 cm

Processo (massa folhada)

Amassar a farinha com o sal, cacau, corante e a água, e no final da amassadura fazer um patão.
Colocar a margarina e dar 2 voltas simples (2x3)
+ 1 volta em livro (1x4).
Deixar descansar ±10 minutos.

Laminar a 6,5 mm e cortar tiras de 1,5 cm, com cerca de 13 cm de comprimento. Virar a tira ao contrário, fazer conjuntos de 5 tiras e levar ao forno.

Temperatura: 220°C.

Tempo de cozedura: ± 18 min.

Ganache montada

Num recipiente alto colocar o chocolate e o CREDI® CREAM SAMBA.

Ferver CREDI® WHIPPING TOP (Nata);(*1) e verter sobre o preparado anterior.

Quando o chocolate se encontrar quase derretido, emulsionar com uma varinha mágica.

Adicionar CREDI® WHIPPING TOP (Nata);(*2)

e emulsionar novamente até obter um preparado homogéneo.

Reservar no frigorífico cerca de 8 a 12h antes de utilizar.

Montagem

Colocar a ganache na tina da batedeira, e bater com varas até obter um preparado leve e firme.

Numa das tiras de folhado previamente cozidas aplicar a ganache cobrir com CREDI® CREAM SAMBA.

Aplicar outra camada de folhado, polvilhar com açúcar em pó e decorar.

Credi® Cream Samba

Faz parte uma linha de recheios de alta qualidade, inspirados em sabores populares, que unem ingredientes autênticos às aplicações das novas tendências.

- Pronto a usar
- Estável à refrigeração e congelação
- Pode ser usado como recheio, cobertura ou incorporado em mousses/ganaches.

