

WE
CREATE
SOLUTIONS



CREDI[®] CRUNCHY FILLING COCO

CREDI® CRUNCHY FILLING COCO

SEMI-FRIO DE COCO CROCANTE

Ingredientes (pasta de chocolate)

500 g CREDI® SUPERCAKE CHOCOLATE
250 g Ovos
75 g Óleo
100 g Água

Mousse de côco

500 g CREDI® WHIPPING TOP (Nata)
150 g CREDI® CRUNCHY FILLING COCO
q.b. Folhas de gelatina

Cobertura crocante de côco

250 g CREDI® CRUNCHY FILLING COCO
250 g Chocolate branco / Pastilha branca
60 g Óleo

Processo (pasta de chocolate)

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

Temperatura: 200°C.

Tempo de cozedura: ± 10/15 min.

Cortar retângulos de 9x1 cm, aplicar 8/10g de CREDI® CRUNCHY FILLING COCO em cada retângulo e levar à congelação.

Mousse de coco crocante

Coloque as folhas de gelatina em água fria e reserve.

Coloque as natas a bater com vares e ainda com uma consistência líquida mas mais firme adicione o CREDI® CRUNCHY FILLING COCO.

Não deixe ganhar muita estrutura, retire da batedeira e adicione as folhas de gelatina derretidas.

Envolva bem e encha os moldes de silicone, puxe as laterais para ficar bem preenchido.

Coloque a placa de chocolate com CREDI® CRUNCHY FILLING COCO virado para baixo e finalize com mousse de forma a que o molde fique totalmente preenchido. Reserve na congelação.

Cobertura crocante de coco

Derreta o chocolate branco.

Envolva o CREDI® CRUNCHY FILLING COCO e o óleo até obter um preparado uniforme, e aplique sobre o semi-frio congelado.

Decore a gosto.

Credi® Crunchy Filling Coco

Faz parte uma gama de recheios cremosos com crocante de alta qualidade, que garantem um sabor único e uma versatilidade para todas as suas aplicações.

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

