

WE
CREATE
SOLUTIONS



CREDI® CRUNCHY
FILLING AVELÃ

CREDI® CRUNCHY FILLING AVELÃ

SEMI-FRIO DE CHOCOLATE CROCANTE

Ingredientes (base de bolacha)

350 g CREDI® SOFTCAKE NEUTRO
250 g Farinha
50 g Ovos
350 g CREDIN® MARGARINA BOLO-REI

Mousse de chocolate crocante

500 g CREDI® WHIPPING TOP (Nata)
150 g CREDI® CRUNCHY FILLING AVELÃ
3 uni. Folhas de gelatina

Pasta de chocolate

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

Glasagem

300 g Chocolate de leite
140 g Pasta de gelatina
190 g Leite condensado
150 g Água
300 g Glucose
300 g Açúcar
20 g Cacau em pó

Processo (bolacha)

Coloque todos os ingredientes na tina da batedeira e com a ajuda de uma raquete bata a 5 min. na vel. baixa.
Deixe descansar cerca de 30 min. em frio e lamine a cerca de 4 mm.

Corte em formato retangular 6x9 cm. Colocar num tabuleiro com papel siliconizado e levar ao forno.
Temperatura: ± 195°C.
Tempo de cozedura: ± 10 min.

Pasta de chocolate

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.

Cortar retângulos de 3x5 cm, aplicar 10g de CREDI® CRUNCHY FILLING AVELÃ em cada retângulo e levar a congelar.

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

Envolve bem e encha os moldes de silicone, puxe as laterais para ficar bem preenchido. Coloque a placa de chocolate com crocante virado para baixo e finalize com mousse de forma que o molde fique totalmente preenchido. Reserve na congelação.

Glasagem e finalização

Leve ao lume, água, açúcar e glucose até 103°C.

Coloque os restantes ingredientes num copo medidor e verta o preparado anterior sobre os mesmos.
Emulsione com uma varinha mágica sem fazer bolhas. Reserve no frio.

Por fim, aplique a glasagem a 38°C sobre o semi-frio ainda congelado.

Credi® Crunchy Filling Avelã

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.

