

WE
CREATE
SOLUTIONS



CREDI[®] STABILIZER SUPER

Mais estabilidade AINDA MAIS CRIAÇÃO

O Credi Stabilizer Pro é um estabilizador para natas que permite criar uma vasta gama de mousses/chantillys para a conceção de tartes, sobremesas e diversas especialidades. Ao contrário da gelatina tradicional, proporciona uma textura mais suave e delicada que derrete na boca, dando sempre uma estrutura e um aspeto seguro e estável.

Após a sua preparação confere uma textura sedosa, uma consistência suave e uma estabilidade infalível. As mousses e chantillys preparados com o Credi Stabilizer Super são adequados para congelar.

Principais vantagens para si!

- **Preparação simples e rápida**
- **Sabor neutro, fácil para recriar diferentes sabores**
- **Textura sedosa e leve, com uma estrutura segura**
- **Adequado para refrigeração e congelação**





CREDI® STABILIZER SUPER

FATIA TRÊS MOUSSES

Ingredientes (pasta chocolate)

760 g CREDI® SOFTCAKE CHOCOLATE
266 g Ovo
230 g Óleo
172 g Água
172 g Leite

Mousse de Chocolate

1000 g CREDI® WHIPPING TOP
100 g CREDI® CREAM CHOCOLATE E AVELÃ
250 g CREDI® STABILIZER SUPER
250 g Água ou Leite

Mousse de Caramelo

1000 g CREDI® WHIPPING TOP
100 g CREDI® FILLING CARAMELO SALGADO
250 g CREDI® STABILIZER SUPER
250 g Água ou Leite

Mousse de Baunilha

1000 g CREDI® WHIPPING TOP
250 g CREDI® STABILIZER SUPER
250 g Água ou Leite
q.b. Vagem de baunilha

Procedimento (pasta chocolate)

Misturar o CREDI® SOFTCAKE CHOCOLATE com os ovos, o óleo e a água, e bater com a raquete durante 3 min. em vel. mínima, até obter uma massa homogênea.

Colocar a massa num tabuleiro 60x40 cm previamente forrado com papel siliconizado e levar ao forno:

Temperatura: 210C°.

Tempo de cozedura: ± 8 min.

Depois de frio corte retângulos com 10x60 cm e reserve.

Procedimento - Mousses

Bater CREDI® WHIPPING TOP até obter uma consistência firme, adicione o CREDI® CREAM CHOCOLATE E AVELÃ e continue a bater.

Num recipiente separado, junte o CREDI® STABILIZER SUPER com a água e mexa até obter um preparado uniforme. Adicione uma parte das natas batidas e envolva, repita o processo até que todas as natas estejam envolvidas no preparado de stabilizer.

NOTA: Repita o processo para as três mousses.

Montagem

Forre uma forma rectangular com película aderente, caso a forma não tenha altura suficiente para montar as camadas, crie uma parede com folha de acetato.

Aplique a primeira camada de bolo, seguida de uma camada de mousse de chocolate, leve à congelação por 5/6 minutos e aplique a segunda camada de bolo. Aplique a camada de mousse de caramelo salgado e leve novamente 5/6 minutos à congelação.

Aplique mais uma camada de bolo, seguida da camada de mousse de baunilha. Leve novamente 5/6 min. à congelação e aplique a última camada de bolo.

Leve novamente à congelação e corte fatias de 3 cm.

CREDI® STABILIZER SUPER

SEMIFRIO DE MORANGO

Ingredientes (pasta)

1000 CREDI® SOFTCAKE IOGURTE
E FRUTOS VERMELHOS
350 g Ovo
300 g Óleo
225 g Água
225 g Leite

Mousse de Limão e Baunilha

1000 g CREDI® STABILIZER SUPER
100 g CREDI® CREAM CREAM LIMÃO
250 g CREDI® STABILIZER SUPER
250 g Água ou Leite
q.b. Vagem de baunilha

Recheio e Cobertura

84 g CREDI® FRUIT MORANGO
70 g CREDI® GEL NEUTRO

Procedimento (pasta)

Misturar o CREDI® SOFTCAKE IOGURTE E FRUTOS VERMELHOS com os ovos, o óleo, água e leite. Bater com a raquete durante 3 min. em vel. mínima, até obter uma massa homogênea.

Colocar 1100 g do preparado num tabuleiro 60x40 cm previamente untadas com CREDI® EASY RELEASE (CREFINO), papel siliconizado e cozer:

Temperatura: $\pm 230^{\circ}\text{C}$ (forno de lares).

Colocar 1100 g do preparado num tabuleiro 60x40 cm previamente untadas com CREDI® EASY RELEASE (CREFINO), papel siliconizado e cozer:
Temperatura: $\pm 230^{\circ}\text{C}$ (forno de lares).

Corte discos com 11 $\varnothing$, coloque o CREDI® FRUIT MORANGO sobre toda a superfície do disco (± 84 g) e leve a congelar.

Mousse de Limão e Baunilha

Bata as natas até obter uma consistência firme, adicione o CREDI® CREAM LIMÃO e continue a bater.

Num recipiente separado, junte o CREDI® STABILIZER SUPER com o leite e mexa até obter um preparado uniforme. Adicione uma parte das natas batidas e envolva, repita o processo até que todas as natas estejam envolvidas no preparado de stabilizer de forma uniforme.

Montagem

Encha o molde de semifrio a sensivelmente mais de metade. Puxe a mousse para as laterais do molde, de forma que não fiquem espaços vazios.

Coloque a pasta de iogurte previamente congelada, com o morango voltado para o interior do molde, e encha com mais mousse se necessário. Retire os excessos e leve à congelação.

Quando a peça se encontrar congelada, retire do molde e cubra com CREDI® GEL NEUTRO previamente aquecido. Decore a gosto.



Interior ainda mais cremoso!



CREDI® STABILIZER SUPER

BOLO DE ANIVERSÁRIO

Ingredientes (cake)

1000 g CREDI® SOFTCAKE IOGURTE
E FRUTOS VERMELHOS
350 g Ovos
300 g Óleo
225 g Água

Mousse de Limão e baunilha

- Igual à receita da página 4

Procedimento

Misturar o CREDI® SOFTCAKE IOGURTE E FRUTOS VERMELHOS com os ovos, o óleo e a água. Bater com a raquete durante cerca de 3 min. em vel. mínima até obter uma massa homogênea.

Colocar 625 g do preparado em formas previamente untadas com CREDI® EASY RELEASE (CREFINO) e levar ao forno a cozer:

- Temperatura: ± 180C° (forno de lares).

Mousse de Limão e Baunilha

Bata as natas até obter uma consistência firme, adicione o CREDI® CREAM LIMÃO e continue a bater.

Num recipiente separado, junte o CREDI® STABILIZER SUPER com o leite e mexa até obter um preparado uniforme. Adicione uma parte das natas batidas e envolva, repita o processo até que todas as natas estejam envolvidas no preparado de stabilizer.

Montagem

Corte dois entremeios em três. Aplique uma camada de mousse em cima de uma camada de bolo e repita o processo.

Na terceira camada de bolo e mousse aplique sobre a mousse uma camada de CREDI® CREAM LIMÃO. Continue a aplicar camadas de bolo e mousse.

Cubra o bolo com a mousse usada no inteiro e decore.

NOTA: O bolo pode ter a altura que desejar.



*Credi® Cream
Limão*

Surpreenda os seus clientes
COM MAIS ESTABILIDADE!

