

WE
CREATE
SOLUTIONS



CREDI® SOFTCAKE CÔCO



CREDI® SOFTCAKE CÔCO

BOLACHAS SORTIDAS

Ingredientes

350 g CREDI® SOFTCAKE CÔCO
250 g Farinha de Trigo T55
80 g Ovo
300 g CREDI® MARGARINA C/ MANTEIGA

Procedimento (geral)

Colocar todos os ingredientes na tina da batedeira e com a ajuda de uma raquete bater em vel. lenta até obter uma massa uniforme

Palitos

Lamine a massa a 6 mm e corte retângulos com 11 x 1,5 cm. Disponha as peças num tabuleiro previamente forrado com papel siliconizado, pinte com pintura de ovo e leve ao forno.

Temperatura: 200°C (teto) 180°C (lar).

Tempo de cozedura: ± 13 min.

Riscar com PASTILHAS VA20 derretida.

Bolacha Retangular

Lamine a 5 mm corte retângulos de 6 x 9 cm. Disponha num tabuleiro forrado com papel siliconizado e pinte com pintura de ovo. Polvilhe com açúcar amarelo, CÔCO RALADO e leve ao forno.

Temperatura: 200°C (teto); 180°C (lar).

Tempo de cozedura: ± 13/15 min.

Bolacha Redonda

Lamine a 4 mm com a ajuda de um cortante corte as bolachas. Disponha num tabuleiro forrado com papel siliconizado e pinte com pintura de ovo. Leve ao forno.

Temperatura: 200°C (teto); 180°C (lar)

Tempo de cozedura: ± 13/15 min.

Recheie com CREDI® DECOR MORANGO, case as bolachas e polvilhe com coco ralado.

CREDI® SOFTCAKE CÔCO

BOLO DE CÔCO E CHOCOLATE

Ingredientes

1000 g CREDI® SOFTCAKE CÔCO
350 g Ovos
300 g Óleo
225 g Água

Decoração

±580 g PASTILHAS VA30 (40/50 g por uni.)
q.b. CÔCO RALADO

Procedimento

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

Colocar 130 g do preparado em aros (9 cm ø) previamente untados com CREDI® EASY RELEASE UNIVERSAL (CREFINO) e levar ao forno a cozer.

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

Tempo de cozedura: ± 30 min.

Deixar arrefecer, retirar da forma levar à congelação.

Derreta PASTILHAS VA30 e banhe as peças, deixe estabilizar e com um cartucho risque as peças como na imagem.

Para finalizar, polvilhe com CÔCO RALADO.



As suas criações com um SABOR AINDA MAIS FRESCO!

- Contém 4% de côco.
- Miga mais resistente ao corte.
- Fácil de manusear e ótimo para rechear.
- Versátil para múltiplas receitas e aplicações.

