

cf

CREDI FILLING

cfp

CREDIFILLING PISTACHIO 25 kg

cfc

CREDIFILLING CAPPUCCINO 25 kg

cfm

CREDIFILLING MAPLE jarabe de arce y nueces 25 kg

cfa

CREDIFILLING ALMOND -almendra 25 kg

cfl

CREDIFILLING LIQUORICE -regaliz 25 kg

cfacr

CREDIFILLING aple/cinnamon/raisin 25 kg

cfcn

CREDIFILLING CINNAMON canela 25 kg

OV

OTRAS VARIACIONES



DESCRIPCIÓN: Rellenos especialmente recomendados para hojaldres, brioix, muffins y otros productos de pastelería.

CARACTERÍSTICAS: Producto en polvo

APLICACIÓN: Relleno de pastelería

RECETA BASE : CrediFilling 1000 gr; Agua aprox. 285 gr; Margarina Cremas 460 gr.

RECETA BASE cont.: Pueden añadirse otros ingredientes para personalizar el relleno

VENTAJAS: Agradable sensación en boca.

Sin aromas artificiales

Ahorro de costes de almacenaje y compras

Ahorro en gestión de ingredientes

Estable a la cocción y congelación

Muy versatil.

CREDIFILLING PISTACHIO 25 kg CREDIFILLING CAPPUCCINO 25 kg CREDIFILLING MAPLE jarabe de arce y nueces 25 kg CREDIFILLING ALMOND -almendra



CREDIFILLING LIQUORICE -regaliz CREDIFILLING aple/cinnamon/raisin 25 kg CREDIFILLING CINNAMON canela 25 kg OTRAS VARIACIONES



CREDFILLING PISTACHIO 25 kg

RECETA BASE : CrediFilling Pistachio 1000 gr; Agua1º 150 gr,

RECETA BASE cont.: Margarina cremas 455 gr, Agua2º 130 gr.

Proceso 1: Mezclar CrediFilling Pistachio con el agua 1º hasta que quede homogénea la mezcla

Proceso 2: Añadir margarina cremas y mezclar hasta homogeneizar la mezcla

Proceso 3: Añadir agua 2º y mezclar hasta homogeneizar la mezcla

Proceso 4: -

Fermentación: Sin fermentación

Cocción: Sin cocción

Tiempos: Mezclar hasta conseguir la textura deseada.

RESULTADO: Relleno homogéneo. Apto para cocción y congelación

VENTAJAS: Libre de números E. Harina de pistacho natural



CREDFILLING CAPPUCCINO 25 kg

RECETA BASE : CrediFilling Cappuccino 1000 gr; Agua 1º 150 gr;

RECETA BASE cont.: Margarina Cremas 455 gr; Agua2º 130 gr

Proceso 1: Margarina Cremas 455 gr; Agua2º 130 gr

Proceso 2: Mezclar CrediFilling Cappuccino con el agua 1º hasta que quede homogénea la mezcla

Proceso 3: Añadir margarina cremas y mezclar hasta homogeneizar la mezcla

Proceso 4: Añadir agua 2º y mezclar hasta homogeneizar la mezcla

Fermentación: Sin fermentación

Cocción: Sin cocción

Tiempos: Mezclar hasta conseguir la textura deseada.

RESULTADO: Relleno homogéneo. Apto para cocción y congelación

VENTAJAS: Libre de números E



CREDFILLING MAPLE jarabe de arce y nueces 25 kg

RECETA BASE : CrediFilling Maple 1000 gr; Jarabe 65 gr; Agua 1º 150 gr.

RECETA BASE cont.: Margarina Cremas 455 gr; Agua2º 130 gr

Proceso 1: Mezclar CrediFilling Maple con el jarabe y el agua 1º hasta que quede homogénea la mezcla

Proceso 2: Añadir margarina cremas y mezclar hasta homogeneizar la mezcla

Proceso 3: Añadir agua 2º y mezclar hasta homogeneizar la mezcla

Proceso 4: -

Fermentación: Sin fermentación

Cocción: Sin cocción

Tiempos: Mezclar hasta conseguir la textura deseada.

RESULTADO: Relleno homogéneo. Apto para cocción y congelación. Brillante y liso.

VENTAJAS: Libre de números E



CREDIFILLING ALMOND -almendra 25 kg

RECETA BASE : CrediFilling Almendras 1000 gr; Agua 1º 150 gr;

RECETA BASE cont.: Margarina Cremas 455 gr; Agua2º 130 gr

Proceso 1: Mezclar CrediFilling Almendra con el jarabe y el agua 1º hasta que quede homogénea la mezcla

Proceso 2: Añadir margarina cremas y mezclar hasta homogeneizar la mezcla

Proceso 3: Añadir agua 2º y mezclar hasta homogeneizar la mezcla

Proceso 4: -

Fermentación: Sin fermentación

Cocción: Sin cocción

Tiempos: Mezclar hasta conseguir la textura deseada.

RESULTADO: Relleno homogéneo. Apto para cocción y congelación

VENTAJAS: Libre de números E



CREDIFILLING LIQUORICE -regaliz 25 kg

RECETA BASE : CrediFilling Liquorice 1000 gr; Agua 1º 150 gr;

RECETA BASE cont.: Margarina Cremas 455 gr; Agua2º 130 gr

Proceso 1: Mezclar CrediFilling Liquorice con el jarabe y el agua 1º hasta que quede homogénea la mezcla

Proceso 2: Añadir margarina cremas y mezclar hasta homogeneizar la mezcla

Proceso 3: Añadir agua 2º y mezclar hasta homogeneizar la mezcla

Proceso 4: -

Fermentación: Sin fermentación

Cocción: Sin cocción

Tiempos: Mezclar hasta conseguir la textura deseada.

RESULTADO: Relleno homogéneo. Apto para cocción y congelación

VENTAJAS: Nueva tendencia en aroma y sabor



CREDIFILLING aple/cinnamon/raisin 25 kg

RECETA BASE : CrediFilling Apple/Cinnamon/Raisin 1000 gr; Agua 1º 150 gr;

RECETA BASE cont.: Margarina Cremas 455 gr; Agua2º 130 gr

Proceso 1: Mezclar CrediFilling Apple/Cinnamon/Raisin y el agua 1º hasta que quede homogénea la mezcla

Proceso 2: Añadir margarina cremas y mezclar hasta homogeneizar la mezcla

Proceso 3: Añadir agua 2º y mezclar hasta homogeneizar la mezcla

Proceso 4: -

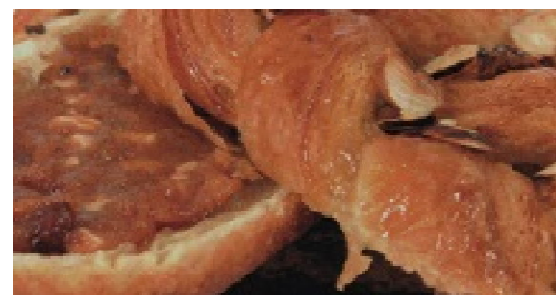
Fermentación: Sin fermentación

Cocción: Sin cocción

Tiempos: Mezclar hasta conseguir la textura deseada.

RESULTADO: Relleno homogéneo. Apto para cocción y congelación

VENTAJAS: Libre de números E



CREDFILLING CINNAMON canela 25 kg

RECETA CrediFilling Cinnamon 1000 gr; Agua 1º 150 gr;
BASE :

RECETA Margarina Cremas 455 gr; Agua2º 130 gr
BASE cont.:

Proceso 1: Mezclar CrediFilling Cinnamon y el agua 1º hasta que quede homogénea la mezcla

Proceso 2: Añadir margarina cremas y mezclar hasta homogeneizar la mezcla

Proceso 3: Añadir agua 2º y mezclar hasta homogeneizar la mezcla

Proceso 4: -

Fermentación: Sin fermentación

Cocción: Relleno homogéneo. Apto para cocción y congelación

Tiempos: Mezclar hasta conseguir la textura deseada.

RESULTADO: Relleno homogéneo. Apto para cocción y congelación

VENTAJAS: Libre de números E

