



**CrediFond®**  
**CrediDecor®**  
**Creline®**  
**PiskeErmol®**



Preparados de alta calidad para  
semi-fríos, bavaroises y mousses

# SEMI-FRÍOS, BAVAROISES, MOUSSES



	RECETA	PROCESO	
<p><b>CREDIFOND®</b>  <u>neutro</u>  <u>fresa</u>  <u>limón</u></p> <p><u>balde de 3 Kg.</u></p>	<p><b>SEMI-FRÍOS:</b>            CrediFond.....200 gr.            Agua o leche a ± 25°C..... 250 gr.            Creline o nata.....1000 gr.</p> <p><b>MOUSSES:</b>            Credi Fond..... 200 gr.            Azúcar..... 100 gr.            Leche ± 25°C..... 400 gr.            Creline o nata..... 1000 gr.</p>	<p>Disolver CrediFond en agua o leche a ± 25°C.            Añadir Creline previamente semi montada.            Mezclar hasta homogeneizar.            Depositar en moldes o aros.            Enfriar ± de 1º a 4º C.</p> <p>Decorar con CrediDecor</p>	
<p><b>CREDIFOND®</b>  <u>chocolate</u></p> <p><u>balde de 2,5 kg.</u></p>	<p><b>SEMI-FRÍOS:</b>            CrediFond.....250 gr.            Agua o leche a ± 25°C..... 250 gr.            Creline o nata.....1000 gr.</p> <p><b>MOUSSES:</b>            Credi Fond..... 250 gr.            Azúcar..... 150 gr.            Leche ± 25°C..... 300 gr.            Creline o nata..... 1000 gr.</p>	<p>Disolver CrediFond en agua o leche a ± 25°C.            Añadir Creline previamente semi montada.            Mezclar hasta homogeneizar.            Depositar en moldes o aros.            Enfriar ± de 1º a 4º C.</p> <p>Decorar con CrediDecor</p>	
<p><b>CREDIDECOR®</b></p> <p><u>balde termo sellado de 6 kg.</u></p>	<p>Directo del envase.</p> <p>Óptima plasticidad y adherencia en decoración.</p> <p>Puede usarse en relleno de tartas.</p> <p>Estable al frío, congelación y descongelación.</p>	<p>Puede aplicarse con espátula, manga de pastelero o línea automática.</p>	
<p><b>CRELINE®</b></p> <p><u>UHT de 1 litro en caja de 12 litros.</u></p>	<p>Crema vegetal azucarada para montar.</p> <p>Mantener por debajo de los 20°C.</p>	<p>Puede mezclarse con nata pura al 30% y azúcar.</p> <p>Batir a velocidad alta para incorporar aire.</p>	
<p><b>PISKE ERMOL®</b></p> <p><u>saco de 5 kg.</u></p>	<p>Piske Ermol..... 300 gr.            Azúcar..... 300 gr.            Leche o Agua fría..... 750 gr.</p>	<p>Base para crema chantilly</p>	