



Producto completo para la elaboración de pastelería variada.

RECETA BASE CREDI SOFT CAKE

| | |
|----------------|---------|
| CrediSoft Cake | 1000 gr |
| Huevos | 350 gr |
| Aceite | 300 gr |
| Agua | 225 gr |

Procedimiento base:

Mezclar Credí Soft Cake con los huevos, el aceite y el agua. Los ingredientes se deben mezclar a velocidad lenta para no incorporar aire a la masa durante 3 minutos. Cocer a 160°C / 170°C para casi todo tipo de aplicaciones durante 50 minutos. Para piezas pequeñas tipo madalenas o queques, cocer a 220°C durante 15 ó 20 minutos.

Formatos variados:

Redondo, cuadrado, rectangular. En moldes de madalena, aros o tartaletas. Tortas o fantasías.

CrediSoft Cake Sabores Clásicos

Combina perfectamente la moderna tecnología de fabricación con los buenos *sabores de siempre*

RECETA ESPECIAL TORTAS con CrediSoft Cake

Chocolate Dark:

Depositar la masa en una lata previamente untada con Crefino y papel siliconado. Cocer a 230°C durante 8 minutos. Enrollar y decorar.



Credi Softcake *Neutro*



Credi Softcake *Chocolate*



Credi Softcake *Mel & Canela*

Credi Soft Cake's Sabores con frutos secos

Cakes de Nuez y Almendra con pedazos de fruto seco. Buen volumen, miga muy blanda y regular. Excelente sabor



CrediSoft Cake Almendra

Ventajas:
Una receta para todos los sabores.
Contienen frutos secos que les da una calidad única.
Miga húmeda, blanda y con buen volumen.
Excelente conservación



CrediSoft Cake Nuez

Credi Soft Cake's Sabores Integrales



Credi Softcake Integral

Ventajas:
Una receta para todos los sabores.
Con germen de trigo y salvado.
Miga húmeda, blanda y con buen volumen.
Excelente conservación



Yogukake

Credi Soft Cake's Sabores con frutas 5 sabores



Ventajas:
Contienen una significativa cantidad de pedazos de fruta. Credi Soft Cake Tropical contiene piña, mango y papaya. Pueden mezclarse con los Soft Cake tradicionales y entre sí, proporcionando combinaciones únicas de sabores y texturas.
Miga húmeda, blanda y con buen volumen.
Excelente conservación.

Es conveniente dejar reposar la masa durante unos minutos para que la fruta se hidrate.

