

BIZCOCHOS

Bizcochos

CrediBiscuit

CrediBiscuit Express

Credibiscuit Planchas


CrediBiscuit Chocolate

Pao de Lò.



CREDIN PRODUCTOS ALIMENTICIOS, S.A.
C/ Duran i Reynolds, 9
08192 St. Quirze del Vallés –Barcelona-
www.credin.es
Tel. 93 7102024

BIZCOCHOS

	RECETA	PROCESO	COCCIÓN
<u>CREDIBISCUIT – saco de 15 Kg.®.</u>	CrediBiscuit.....1000 gr. Huevos(12)..... 600 gr. Agua150 gr.	Colocar CREDIBISCUIT en la batidora, añadir huevos y agua y batir durante 7' a velocidad rápida, más 3' a velocidad lenta. Untar los moldes o latas con desmoldeante CREFINO.	180°C – 190°C durante 30'.
<u>CREDI BISCUIT EXPRESS</u> <u>saco de 15 Kg.®.</u> 	CREDI BISCUIT EXPRESS.....1 kg Huevos...12 n.....600 gr Agua.....150 gr	Colocar CREDI BISCUIT EXPRESS en la batidora, añadir huevos y agua y batir durante 7' a velocidad rápida, más 3' a velocidad lenta. Untar los moldes o latas con desmoldeante CREFINO.	Planchas: 240°C – 250°C durante 5' – 7'. Bizcochos: 180°C – 190°C durante 30'.
<u>CREDIBISCUIT PLANCHAS</u> <u>saco de 10 Kg.</u>	CrediBiscuit planchas....1000 gr. Huevos(12).....900 gr.	Colocar CREDIBISCUIT en la batidora, añadir huevos y agua y batir durante 7' a velocidad rápida, más 3' a velocidad lenta.	240°C – 250°C durante 3' -5'.
<u>CREDIN BISCUIT CHOCOLATE® - saco de 15 kg.</u> 	Biscuit Biscuit Chocolate1000 gr. Huevos.....750 gr. Agua.....150 gr. Planchas Biscuit Chocolate1000 gr. Huevos.....750 gr. Agua.....300 gr.	Colocar Credin Biscuit Chocolate en la batidora, añadir huevos y agua y batir durante 10' a velocidad rápida. Untar los moldes o latas con desmoldeante Crefino, Margarina Credin Cremas o trabajar con papel.	Biscuit 180°C – 190°C durante 30'. Planchas 240°C - 250°C, durante aprox. 5'.
<u>CREDIN PÃO de LÓ</u> <u>saco de 15 kg.</u> 	CREDIN PÃO DE LÓ..... 1 Kg Huevos.....(11un)..... 550 gr Agua..... 120 gr	Colocar CREDIN PÃO DE LÓ en la batidora, añadir los huevos y el agua y batir con las varas durante 7' a velocidad más rápida y 3' a velocidad media. Depositar el batido en moldes de barro para Pão de Ló de Margaride, forradas con papel.	220°C durante aprox. 45'. Retirar la tapa de los moldes de barro al retirar el Pão de Ló del horno.

