

PREPARADOS DE PASTERERÍA

Preparados de Pastelería

Queixada de leche

Queixada de Naranja

Credin Berliner

Credi Choux

Credin Brioix Completo

Credin Briflex SP

Credi Base BS completo I, II y Chocolate

Chesse Cake



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

PREPARADOS DE PASTERERÍA

	<u>RECETA:</u>	<u>PROCESO:</u>	<u>COCCIÓN:</u>
<u>QUEIXADA DE LECHE</u> <u>QUEIXADA DE NARANJA</u> <u>Saco 15 Kg.</u> Preparado en polvo para la elaboración de queixadas	Queixada 1000 g Huevos 450 g Agua 600 g	Mezclar los huevos en la batidora con la pala a velocidad lenta. Añadir Queixada y batir todo a la misma velocidad. Añadir el agua hasta obtener una masa homogénea.	220°C - 230°C. sistema baño maría
<u>CREDIBERLINER 15 Kg. ®</u> Preparado para la elaboración de berlinas	CREDIBERLINER 1.000 gr. Levadura 75 gr. Agua (aprox.) 450 gr.	Tiempo de amasado: 15', Temperatura de la masa: 23°C. Tiempo de reposo: 5' en bloque, Laminar a 8 mm. Reposar 5'. Tiempo de fermentación: 40'.	Temperatura del aceite: 180°C.
<u>CREDICHOUX 10 Kg.</u>	Lionesas Buñuelos CREDICHOUX. 1000 gr. 1000 gr. Aceite 300 gr. 0 gr. Agua 2000 gr. 2000 gr. Crema P CREMIN ---- 400 gr. En horno de aire, el contenido de agua deberá aumentarse a 2.200grs.	Mezclar CREDICHOUX con el agua a 45°C y el aceite en la batidora, con la pala. Batir durante 1' a velocidad rápida y 2' a velocidad media.	Lionesa 220°C – 230°C aprox. aprox. 20'. Tiro del horno abierto. Buñuelos, aceite a 180°C.
<u>CREDIN BRIOCHE COMPLETO. BRIFLEX SP 15 kg</u> Producto completo para elaboración de masas dulces fermentadas.	Credin Brioché completo 1000 gr Levadura 60 gr Agua 340 gr <u>Para Briflex SP 400 gr de agua</u>	Amasar durante 15', Añadir levadura a los 7' de amasado, reposar 10', fermentar 45'-60'	220° C durante 15'.
<u>CREDIN CROISSANT 15 Kg</u>	Credin Croissant 1000 gr Levadura fresca 60 gr Agua 450 gr Margarina CredinH y CR 500 gr	Amasar 6' velocidad media. Reposo 10' Dar 2 vueltas de libro y descansar 15' Laminar a 4 mm. Fermentar 1 hora. Pintar con huevo	240°C durante 15' Vapor a la entrada.
<u>CREDI BASE BS COMPLETO I saco 10 Kg</u> Preparado completo para galletería.	Galletas de mantequilla, Galleta Inglesa y Francesa . Pasta Brisa CREDI BASE BOLO SECO COMPLETO I.....1000 gr Margarina Credin Cremas.....300 gr Agua.....125 gr	Tempo de amasado: 3' a 5' a velocidad baja. Laminar a 4mm , con cortantes de Ø 6 cm, o en máquina adecuada.	240°C, con el aire cerrado.15'.
<u>CREDI BASE BS COMPLETO II</u> Preparado completo para pasta seca y de te.	CREDI BASE BOLO SECO COMPLETO II.....1000 gr Margarina Credin cremas.....350 gr Agua.....250 gr	Tiempo de amasado: 3' a 5' a velocidad baja. Escudillar con manga con boquilla lisa n.º 11 o en máquina.	260°C, con el aire cerrado 12'.
<u>CREDI BASE BS COMPLETO CHOCOLATE</u> Preparado para galletería, pasta seca y de te de chocolate	"Surtido Húngaro" CREDI BASE BOLO SECO CHOC.....1000 gr Margarina Credin Cremas.....350 gr Agua.....225 gr	Tiempo de amasado: 3 a 5 min. a velocidad baja. Escudillar con manga con boquilla lisa n.º 11 o en máquina. Decoración / acabado: "casar" dos piezas y cubrir las mitades superior e inferior con chocolate derretido	260°C, con aire cerrado. 12'.
<u>CHESSÉ CAKE</u>	CREDICHEESECAKE.....200 gr Queso crema.....480 gr Huevos.....100 gr Agua.....260 gr	Colocar todos los ingredientes en la batidora mezclando con barillas a velocidad media durante 5'. Rellenar las tartas.	160°C. de 45' a 50'.

