Orkla
Food Ingredients

DIAVIVA

Sin azúcares añadidos

Contiene azúcares naturalmente presentes

CREDIN®

- Para la elaboración de pastelería variada sin azúcar añadido
- Pastelería fácil de preparar
- Recetas creativas y sabrosas

WWW.CREDIN.ES

Orkla
Food Ingredients

Sin azúcares añadidos

Contiene azúcares naturalmente presentes

DIAVIVA

NEUTRO • CHOCOLATE • CAFÉ

- Es una línea de productos CREDIN, destinados a la fabricación de pasteles sin adición de azúcar.
- La gama DIAVIVA posibilita la elaboración de una gran variedad de pastelería (pasteles, galletas, muffins, etc.), con la incorporación de ingredientes simples como: frutas, verduras, hierbas, café, crema, yogurt, etc.
- Las elaboraciones con productos DIAVIVA, contienen solo el azúcar que está naturalmente presente en los ingredientes utilizados.

Bizcochos DIAVIVA

Sin azúcares añadidos

Contiene azúcares naturalmente presentes

PROCEDIMIENTO:

Batir todos los ingredientes, con pala a velocidad lenta, durante ± 4 minutos hasta obtener una masa homogénea.

Depósitar en los moldes:

- Rectangular / Plum Cake: 350 g
- Redondo con agujero (Ø 18 cm): 550 g
- Tartas (Ø 18 cm y 3 cm de alto): 300 g
- Tartaletas (Ø 10 cm): 45 g

Hornear:

- Rectangular y redondo: ± 180 ° C de 40 a 45 minutos
- Tartas: ± 180 ° C durante ± 30 minutos
- Tartaletas: ± 180 ° C de 15 a 20 minutos
- Magdalenas / Muffins: hornear a ± 220 ° C de 18 a 20 minutos

RECETA BASE:

DIAVIVA:	
Neutro / Chocolate / Café	**1000 g**
Huevos	350 g
Aceite	300 g
Agua	200 g

CREDIN

Sin azúcares añadidos

Contiene azúcares naturalmente presentes

DIAVIVA
Bizcocho Marmoreado

RECETA BASE:

DIAVIVA:	
Neutro / Chocolate / Café	**1000 g**
Huevos	350 g
Aceite	300 g
Agua	200 g

PROCEDIMIENTO:

En los moldes rectangulares o redondos, depositar 1 parte de la masa de cada batido DIAVIVA hasta obtener la cantidad indicada para cada tipo de molde:
1/3 de masa DIAVIVA NEUTRO + 1/3 de masa DIAVIVA CHOCOLATE + 1/3 de masa DIAVIVA CAFÉ.
Hornear a ± 180 ° C de 40 a 45 minutos (según el tipo de molde y la cantidad de masa).

Galletas con Espinacas

Galletas DIAVIVA

Galletas - Neutro, Chocolate o Café

Sin azúcares añadidos

Contiene azúcares naturalmente presentes

Galletas con Espinacas

RECETA:

DIAVIVA NEUTRO	**750 g**
Huevos	50 g
Margarina CREDIN Cremas y Multiusos	150 g
Espinacas frescas (picadas)	100 g

PROCEDIMIENTO:

Mezclar todos los ingredientes con pala a velocidad lenta durante ± 3 minutos hasta obtener una masa homogénea.
Retirar la masa de la batidora y formar un rollo.
Dividir el rollo en porciones de ± 35 g y formar bolas. Colocar en las bandejas previamente engrasadas con desmoldeante en spray CREFINO.
Hornear a ± 220 ° C (horno de suela) durante ± 8 minutos.

Galletas: Neutro, Chocolate o Café

RECETA:

DIAVIVA:	
Neutro / Chocolate / Café	**1000 g**
Margarina CREDIN Cremas y Multiusos	250 g
Huevos	100 g

CREDIN

Orkla Food Ingredients

Sin azúcares añadidos

Contiene azúcares naturalmente presentes

TARTAS Y TARTALETAS

RECETA:

DIAVIVA Neutro o Chocolate	**1000 g**
Huevos	350 g
Aceite	300 g
Agua	200 g

PROCEDIMIENTO:

Batir todos los ingredientes con pala a baja velocidad durante aproximadamente 4 minutos hasta obtener una masa homogénea.

Depósitar en los moldes:
- Tarta (Ø18 cm): 350 g de masa.
  Hornear ± 180 ° C durante ± 30 minutos.
- Tartaletas (Ø10 cm): 45 g de masa.
  Hornear ± 180 ° C durante ± 18 minutos.

MONTAJE:

Colocar la DIAVIAVA CREMA sobre las Tartas o Tartaletas.
Tartas: ± 250 g
Tartaletas: ± 35 g
Decorar con frutos rojos o frutas al gusto.
Almacenar en un ambiente refrigerado.

DIAVIVA Bizcocho Café

RECETA :

DIAVIVA CAFÉ	**1000 g**
Huevos	350 g
Aceite	300 g
Agua	200 g

PROCEDIMIENTO:

Batir todos los ingredientes con pala a baja velocidad durante ± 4 minutos hasta obtener una masa homogénea.
Depositar ± 925 g del batido en 2 moldes de 22 cm, previamente engrasados con CREFINO Spray.
Hornear de 160 ºC/170 ºC durante ± 50 minutos.

DIAVIVA CREMA

- Crema pastelera sin azúcares añadidos
- Preparación con agua o leche
- También se puede preparar agregando otros ingredientes sin azúcar añadido como: yogurt, crema, café, etc., para obtener diferentes variantes de cremas.

RECETA:

DIAVIVA CREME	**400 g**
Agua	1000 g
o	
Leche semidesnatada	1100 g

PROCEDIMIENTO:

Mezclar DIAVIVA CREMA con agua o leche.
Batir con las varillas de 3 a 4 minutos a velocidad media hasta obtener una crema homogénea.
Mantener la crema en un ambiente refrigerado.

DIAVIVA
Tarta y Tartaletas con Frutos Secos

DIAVIVA Bizcocho con Crema de Café

RECETA Creme de Café:

DIAVIVA CREME	**400 g**
Agua	950 g
Café líquido	50 g

PROCEDIMIENTO:

Mezclar DIAVIVA CREME con agua e café.
Batir con las varillas de 3 a 4 minutos a velocidad media hasta obtener una crema homogénea.

MONTAJE:

Cortar lo bizcocho en 3 capas iguales. Rellenar e cubrir lo bizcocho con la crema y decorar.
Rendimiento de la Receta: 2 bizcochos.

Bizcochos DIAVIVA con Sabores Frescos

- La gama DIAVIVA permite ofrecer al consumidor una pastelería variada, agradable al gusto y atractiva a la vista, sin el contenido de azúcar normalmente asociado con la pastelería convencional.
- Las recetas elaboradas con DIAVIVA pueden contribuir positivamente a la prevención de la obesidad y otros problemas relacionados con el consumo excesivo de azúcar.

Bizcochos con Frutas

Sin azúcares añadidos

Contiene azúcares naturalmente presentes

DIAVIVA Bizcocho con Piña y Coco

RECETA:

DIAVIVA NEUTRO	**1000 g**
Huevos	350 g
Aceite	300 g
Agua	200 g
Piña troceada	150 g
Coco rallado	50 g

DIAVIVA Bizcocho con Fresas

RECETA:

DIAVIVA NEUTRO	**1000 g**
Huevos	350 g
Aceite	300 g
Agua	200 g
Fresas troceadas	250 g

PROCEDIMIENTO:

Batir todos los ingredientes con pala a velocidad lenta, durante ± 4 minutos hasta obtener una masa homogénea.
Depositar en moldes redondos (Ø 18 cm) o rectangulares:
Hornear ± 180 ° C de 40 a 45 minutos.
Piezas pequeñas:
Hornear a ± 220 ° C de 15 a 20 minutos.

CREDIN

DIAVIVA

Sin azúcares añadidos

Contiene azúcares naturalmente presentes

Bizcochos DIAVIVA con Sabores Frescos

DIAVIVA Bizcocho de Espinacas

RECETA:

DIAVIVA NEUTRO	**1000 g**
Huevos	350 g
Aceite	300 g
Agua	200 g
Espinacas trituradas	200 g

Bizcochos con Vegetales y plantas Aromáticas

DIAVIVA Bizcocho de Pepino y Menta

RECETA:

DIAVIVA NEUTRO	**1000 g**
Huevos	350 g
Aceite	300 g
Agua	200 g
Pepino triturado	165 g
Menta	35 g

DIAVIVA Bizcocho de Chocolate y Menta

RECETA:

DIAVIVA CHOCOLATE	**1000 g**
Huevos	350 g
Aceite	300 g
Agua	200 g
Menta triturada	40 g
Pimenta Rosa molida (opcinal)	4 g

PROCEDIMIENTO:

Batir todos los ingredientes con pala a velocidad lenta durante ± 4 minutos hasta obtener una masa homogénea.
Depositar en moldes redondos (Ø 18 cm) o rectangulares:
Hornear a ± 180 ° C de 40 a 45 minutos.
Piezas pequeñas:
Hornear a ± 220 ° C de 15 a 20 minutos.

CREDIN

CREDIN PRODUCTOS ALIMENTICIOS, S.A.
FRANCESC LAYRET, 75, 2º 4ª, 08100 Mollet del Vallés, Barcelona - España
Tel.: +34 93 5709944 - credin@credin.es