

# CREDI® SOFTCAKE MENTA





# CREDI® SOFTCAKE MENTA

*Producto completo con sabor a Menta para la elaboración de pastelería variada: bizcochos, tartas, muffins, cupcakes y galletas entre otras creaciones de confitería*

- Color verde claro y un refrescante sabor a menta.
- Textura suave y núcleo resistente.
- Miga resistente al corte, manejo y excelente para rellenar.
- Gran versatilidad que permite la elaboración de diferentes recetas.

## NAKED CAKE DE MENTA

### RECETA:

#### MASA

- 1.000 g CREDI® SOFTCAKE MENTA
- 350 g Huevos
- 300 g Aceite
- 225 g Agua

#### RELLENO

- 400 g CRELINE

#### DECORACIÓN

- C.S. Chocolate de cobertura

### PROCESO:

#### MASA:

-  Mezclar los ingredientes durante ± 3 minutos a velocidad mínima hasta obtener una masa homogénea.
-  Colocar ± 1,3 kg de masa en una bandeja (60x40 cm) previamente engrasada con spray desmoldeante o forrada con papel vegetal o siliconado.
-  Hornear a ± 230 °C (horno de suela) durante ± 8 minutos. Desmoldar después de enfriar. El resto de la masa de la receta (± 550 g) se puede utilizar para muffins u otras elaboraciones.

#### RELLENO:

-  Batir CRELINE hasta que se convierta en crema batida tipo Chantilly.

#### MONTAJE Y DECORACIÓN:

-  Cortar 4 capas de bizcocho con un aro de 18 cm. Montar la tarta con las 4 capas rellenando cada capa con la CRELINE ya batida. Usar CRELINE batida para untarla ligeramente por fuera, tipo naked cake.
-  Cortar el bizcocho sobrante en cuadrados de 1x1 cm y llevar al horno a secar a ± 150 °C durante ± 20 minutos.
-  Dejar enfriar y pasar por el chocolate previamente derretido. Con ayuda de una brocha, salpicar la tarta con el chocolate derretido y decorar con cubitos de menta recubiertos con el mismo

Rendimiento de la receta: 1 tarta redonda + 6 Muffins 90 g

# ESPIRAL DE MENTA

## RECETA:

### MASA

1.000 g CREDI® SOFTCAKE MENTA  
400 g Huevos  
300 g Aceite  
300 g Agua

### RELLENO

450 g CRELINE

### DECORACIÓN

C.S. Chocolate de cobertura  
C.S. Frutas al gusto

## PROCESO:

### MASA:

 Mezclar los ingredientes durante ± 3 minutos a velocidad mínima hasta obtener una masa homogénea.

 Colocar la masa (± 1,2 kg) sobre una bandeja de 60 x 40 cm previamente engrasada con spray desmoldeante o forrada con papel vegetal o siliconado.

Hornear a ± 230 °C (horno de suela) durante ± 8 minutos. Desmoldar después de enfriar.

 El resto de la masa de la receta (± 800 g) se puede utilizar para muffins u otras elaboraciones.

### RELLENO:

 Batir la CRELINE hasta que se convierta en crema batida tipo Chantilly

### MONTAJE Y DECORACIÓN:

 Cubrir la superficie de la tarta con CRELINE previamente batida y alisar con una espátula.

 Enrollar con la ayuda de una hoja de papel vegetal.

 Derretir el chocolate y cubrir la superficie de la tarta haciendo un efecto de zigzag. Sobre esta capa, aplicar CRELINE previamente batida con boquilla ondulada y decorar con frutas al gusto.

Rentabilidad de la receta: 1 tarta 60cm / 2 tartas 30cm



# TARTA DE MENTA

## RECETA:

### MASA

- 1.000 g CREDI® SOFTCAKE MENTA
- 400 g Huevos
- 300 g Aceite
- 300 g Agua

### RELLENO

- 1.300 g CRELINE

### DECORACIÓN

- C.S. CREDI® SOFTCAKE MENTA
- C.S. Chocolate de cobertura

### PROCESO:

#### MASA:

-  Mezclar los ingredientes durante  $\pm 3$  minutos a velocidad mínima hasta obtener una masa homogénea.
-  Colocar la masa ( $\pm 1$  kg) sobre una bandeja (60x40 cm) previamente engrasada con spray desmoldeante o forrada con papel vegetal o siliconado.  
Hornear a  $\pm 230^{\circ}\text{C}$  (horno de suelo durante  $\pm 8$  minutos).  
Desmoldar después de enfriar.
-  La masa restante de la receta ( $\pm 1$  kg) se puede utilizar para muffins u otras formas de pasteles.

#### RELLENO:

-  Batir CRELINE hasta que se convierta en crema batida tipo Chantilly.

#### MONTAJE Y DECORACIÓN:

-  Dividir el bizcocho en 4 partes iguales (15cm x 40cm) y rellenar con CRELINE ya batida.
-  Superponer las 4 partes y cortarlas en rodajas triangulares o rectangulares.
-  Cortar la pasta sobrante en cuadrados de 1x1 cm y colocar en el horno para secar a  $150^{\circ}\text{C}$  durante  $\pm 20$  minutos.
-  Dejar enfriar y pasar por chocolate previamente derretido y decorar una vez seco.

Rentabilidad de la receta: 2 tartas

