



CREDIN®

CREDI® SOFTCAKE MIEL Y CANELA

- Bizcocho de aspecto artesano con miel y canela.
- Aroma y sabor exquisito
- Versatilidad y facilidad de elaboración de varias recetas

WWW.CREDIN.ES



CREDI® SOFTCAKE MIEL Y CANELA

Es un preparado en polvo con miel y canela para la elaboración de tartas, masas abizcochadas y magdalenas caseras con un sabor y aroma naturales.

Con CREDI® SOFTCAKE MIEL Y CANELA le aporta diversas soluciones para presentar a sus clientes, con recetas de pastelería adaptadas a los distintos momentos del día.

Disponible en sacos de 10 Kg.



CREDI® SOFTCAKE MIEL & CANELA
CON UVAS PASAS



PAN DE PLÁTANO

BIZCOCHITOS CON
VINO DULCE

RECETAS:	Cakes, Magdalenas y Muffins	Galletas
CREDI® SOFTCAKE MIEL Y CANELA	1.000 g	1.000 g
Huevos	± 350 g	100 g
Aceite de girasol	300 g	---
Agua	± 225 g	---
Uvas pasas (opcional)	90 g	---
Margarina CREMAS Y MULTIUSOS o CREDIN BOLO-REI	---	300 g

PROCEDIMIENTO:

Cakes, Magdalenas o Muffins

- Mezclar los ingredientes y batir con pala a baja velocidad, durante ± 3 minutos hasta obtener una masa homogénea consistència adecuada
- Disponer en moldes previamente engrasados con el agente desmoldante en aerosol CREFINO:
Rectangular (500 g de plum cake): 350 g de masa;
Redondo con agujero (Ø 18 cm): 550 g
Magdalenas / Muffins: 80 g
- Hornear:
Molde Rectangular o Redondo: ± 160 / 170 °C,
± 50 minutos.
Magdalenas o Muffins: ± 220 °C, ± 15 a 20 minutos.

Galletas

- Mezclar todos los ingredientes y formar un rollo.
- Dividir en porciones de ± 30 g y bolear.
- Disponer en una plancha previamente engrasada con desmoldeante en spray CREFINO o forrada con papel de horno o siliconado.
- Hornear a ± 230 °C; ± 8 minutos.

Rendimiento: ± 52 galletas.

RECETAS:

CREDI® SOFTCAKE MIEL Y CANELA	1.000 g
Huevos	± 400 g
Aceite de girasol	300 g
Plátano	± 225 g

PROCEDIMIENTO:

- Mezclar los ingredientes y batir a baja velocidad, durante ± 3 minutos hasta obtener una masa homogénea.
- Disponer en moldes previamente engrasados con desmoldeante en spray CREFINO:
Rectangular (500 g): 350 g de masa;
- Hornear:
Molde Rectangular: ± 160 / 170 °C,
± 50 minutos.

RECETAS:

CREDI® SOFTCAKE MIEL Y CANELA	1.000 g
Harina de trigo	± 200 g
Huevos	± 100 g
Margarina CREMAS Y MULTIUSOS o CREDIN BOLO-REI	200 g
Vino dulce	± 150 g

PROCEDIMIENTO:

- Mezclar los ingredientes y batir a baja velocidad, durante ± 5 minutos hasta obtener una masa homogénea. Quitar la masa de la amasadora y hacer un panecillo.
- Dividir en porciones de ± 40 g y bolear. Disponer en una plancha previamente engrasada con desmoldeante en spray CREFINO o forrada con papel de horno o siliconado. Se pueden pintar con yema de huevo antes de llevarlas al horno.
- Hornear a ± 250 °C; ± 8 minutos

