

CREDI® PETIT GÂTEAU

La combinación perfecta de los mejores chocolates hace de este Petit Gâteau un pastel irresistible.

Deleita a los amantes del chocolate con su sabor intenso y delicado.

Chocolate derretido, trozos de fresas frescas u otras frutas rojas y una bola de helado de vainilla, le darán un toque inmejorable.

*¡Petit Gâteau,
un pastel magico!*



CRE DIN

CRE DI® PETIT GÂTEAU

Una tentación de chocolate

- Acentuado sabor a chocolate
- El postre ideal para los amantes del chocolate
- Un pastel de fácil preparación

CREDI® PETIT GÂTEAU

Petit Gâteau, "Coulant au chocolat", "Fondant au chocolat" o "Lava cake", son designaciones diferentes para un pequeño pastel de chocolate, caracterizado por tener un exterior suave y un relleno cremoso.

Es un postre que se sirve caliente, acompañado de una bola de helado, fresas frescas u otros frutos rojos y opcionalmente, chantilly.

Para preparar estos pasteles basta añadir agua y aceite vegetal.

Después de mezclar los ingredientes, los pasteles son parcialmente horneados y luego congelados o refrigerados.

Antes de servir los pasteles se calientan en el microondas o en el horno convencional.

RECETA:

1000 g CREDI® PETIT GÂTEAU

435 g Agua

300 g Aceite vegetal

PROCESO:

Mezclar todos los ingredientes y batir con raqueta ± 4 minutos a velocidad media.

Verter ± 80 g del batido en moldes individuales previamente engrasados.

Horneado:

- Horno de Suela: 215 °C a 230 °C durante ± 7 a 8 minutos.
- Horno Rotativo: 180 °C durante ± 6 a 7 minutos.

Una vez que se hayan enfriado, congelar los pasteles en un abatidor y almacenar a -18 °C.

Rendimiento de la receta: ± 21 pasteles individuales.

NOTA: Recomendamos que se realicen pruebas para determinar el tiempo de cocción adecuado para obtener un exterior consistente y un relleno meloso.

PREPARACIÓN FINAL:

Retirar el pastel del congelador y calentar directamente:

- Microondas: ± 25 a 30 segundos, a 1000 W.
Tiempo estimado para 1 pieza.
Dejar reposar ± 2 minutos antes de servir.
- Horno de Suela: ± 12 minutos a 230 °C.
- Horno Giratorio: ± 7 minutos a 200 °C.

NOTA: Temperatura, potencia y tiempo pueden variar en función de los equipos utilizados.

Se deben realizar pruebas preliminares para obtener el resultado deseado.



*¡Una tentación
de Chocolate!*