



# CREDI CHOUX

## *Lionesas*

### RECETA

#### Base:

**CREDI CHOUX** 1000 g

Aceite 300 g

Agua 2000 g

### PROCEDIMIENTO

1. Mezclar CREDI CHOUX con el agua y el aceite en la batidora, con la pala. Batir 1 min. a velocidad lenta y 2 min. a velocidad media.
2. Cocción entre 220°C - 230°C. Tiro del horno abierto. En horno de aire, aumentar el agua de la receta a 2200 g.
3. Tiempo de cocción: 20 minutos.

# CREDI CHOUX

## Buñuelos

### RECETA

#### Base:

<b>CREDI CHOUX</b>	1.000 g	Agua (50°C)	2.000 g
<b>Crediart</b>	300 g	Huevos	225 g
Anís molido	25 g	Leche	350 g

### PROCEDIMIENTO

1. Mezclar CREDI CHOUX y CREDIART con el agua, los huevos, la leche y el anís en la batidora, con la pala batir 2 min. a velocidad lenta y 3 min a velocidad media.
2. Escudillar en aceite caliente a 174°C aprox 7 min.
3. Rociar con anís cuando salgan de la freidora y espolvorear con azúcar en grano.
4. Se pueden rellenar con las cremas pasteleras Crediart o Cremin.