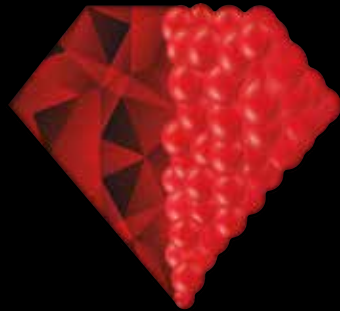


Credi® Softcake Ruby



CREDIN®

WWW.CREDIN.ES



CREDI® Softcake Ruby

Es el miembro más reciente de la **familia de los Softcakes con zumo de frutas**.

Después de CREDI® **Softcake limón, que ha sido un gran éxito**, hemos decidido seguir trabajando en productos de alta calidad con la presencia de zumo de frutas.

Así que **hemos creado un Softcake con Cacao y pepitas con zumo de Frambuesa**.

Una combinación que permite hacer desde bizcochos y galletas hasta a los más sofisticados pasteles y tartas.

¿Por qué queríamos incluir la frambuesa?

- Los **frutos rojos** están cada vez más presentes en nuestra alimentación, porque son **naturalmente ricos en vitamina C**, conocida por poseer un **efecto antioxidante** que ayuda a mantener un estilo de vida más saludable.
- Su **brillante color rubí** da una alegría única a las recetas y al escaparate de su establecimiento.
- Y sobre todo, porque en este producto hemos logrado obtener un contraste entre el sabor dulce del chocolate y la acidez de la frambuesa, consiguiendo así un equilibrio sabroso y apetitoso.
- A los **consumidores les gustan y buscan novedades, pero** la verdad es que **los clásicos todavía tienen su fuerza**. Por eso es importante combinar lo mejor de ambos mundos. Recetas simples y prácticas, con un ingrediente versátil y una apariencia atractiva.



Ruby con crema de queso

RECETA:

Masa:

CREDI® SOFTCAKE RUBY	1.000 g
Huevos	320 g
Aceite vegetal	270 g
Agua	200 g

Relleno - Crema de queso:

Crema CRELINE

Queso crema

PROCEDIMIENTO:

Masa: Mezclar los ingredientes con la pala, a una velocidad lenta \pm 4 minutos hasta obtener una masa homogénea.

Depositar \pm 930 g de masa en 2 bandejas de 60x40 previamente forradas con papel de horno.

Hornear a \pm 230 °C (horno de suela) durante \pm 10 min. Dejar enfriar y reservar la plancha.

Relleno: Mezclar los ingredientes y batir a velocidad media durante \pm 5 min.

Montaje: Cortar los discos a \varnothing 8 cm. Superponer 3 discos y con una boquilla lisa n° 11, colocar el relleno entre cada capa y en la decoración final.

Rendimiento de la receta: 20 pasteles rellenos de \pm 110 g.



¿Sabías que...



En la mitología griega, la frambuesa fue relacionada con la fertilidad y posteriormente los cristianos en sus obras artísticas vincularon esta fruta con la bondad.



Galletas Ruby

con Cheesecake



Las frambuesas son nativas de Europa y parte de Asia, siendo Rusia su mayor productor. Para que su producción sea satisfactoria, es necesario que el arbusto de frambuesas se esté expuesto al menos 700 horas al año a una temperatura por debajo de 7 °C.

RECETA:

Masa:

CREDI® SOFTCAKE RUBY	1.000 g
Huevos	100 g
Margarina CREDIN MULTIUSOS	300 g
Harina de Trigo T55	100 g

Relleno:

CREDI CHEESECAKE	100 g
Queso crema	240 g
Huevos	50 g
Agua	130 g

PROCEDIMIENTO:

Masa: Mezclar los ingredientes con la pala, a baja velocidad \pm 3 minutos hasta que se obtenga una masa homogénea.

Relleno: Mezclar los ingredientes y batir a velocidad media, durante \pm 5 min.

Montaje: Sacar la masa de la batidora y hacer un rollo. Dividir el rollo en porciones de \pm 30 g y aplanar cada unidad.

Para rellenar las galletas, con la ayuda de una manga pastelera, aplicamos el relleno el centro de cada porción, tapamos con otra y presionamos bien por los extremos para que el relleno se mantenga en el centro.

Depositar en una bandeja previamente engrasada con spray **CREFINO** o forrado con papel de horno o siliconado.

Hornear a \pm 220 °C (horno de suela) durante \pm 8 minutos.

Rendimiento de la receta: 25 galletas rellenas de \pm 70 g.





Tarta Ruby

Cheesecake

RECETA:

Base de la Tarta:

CREDI® SOFTCAKE RUBY	330 g
Harina de Trigo T55	115 g
Margarina CREDIN MULTIUSOS	150 g

Relleno (Apartado 1):

CREDI CHEESECAKE	230 g
Queso crema	550 g
Huevos	115 g
Agua	300 g

Relleno (Apartado 2):

CREDI® SOFTCAKE RUBY	85 g
Huevos	30 g
Aceite Vegetal	25 g
Agua	20 g

PROCEDIMIENTO:

Masa: Mezclar los ingredientes con pala a a velocidad baja de \pm 4 minutos hasta que la mezcla esté lista.

Relleno (Apartado 1): Cheesecake: Mezclar los ingredientes a velocidad media durante \pm 5 minutos.

Relleno (Apartado 2): Credi Softcake Ruby: Mezclar los ingredientes y mezclar con pala a baja velocidad durante \pm 3 minutos.

Montaje: Usar moldes de \varnothing 22 cm y colocar unos 200 g de mezcla, moldear para cubrir toda el molde, presionar bien en la base y extender para cubrir los laterales del molde.

En cada tarta, añadir unos 400 g de relleno del Apartado 1 (Cheesecake). Añadir unos 50 g de del Apartado 2 (Credi Softcake Ruby) y mezclar con ayuda de un palillo para crear un efecto "marmoleado".

Cocción: \pm 170 °C durante unos 40 minutos.

Rendimiento de la receta: 3 pasteles con \pm 600 g.

Tarta Festiva Ruby

RECETA:

Masa:

CREDI® SOFTCAKE RUBY	1.000 g
Huevos	320 g
Aceite Vegetal	270 g
Agua	200 g

Relleno:

Crema CRELINE	1.000 g
---------------	---------

Decoración:

Frutos Rojos	200 g
--------------	-------

PROCEDIMIENTO:

Masa: Mezclar los ingredientes con pala a velocidad baja durante ± 3 minutos hasta obtener una masa homogénea.

Depositar ± 800 g en 2 moldes de $\varnothing 18$ cm, previamente engrasados con **CREFINO** Spray.

Hornear a ± 170 °C / ± 180 °C durante ± 45 min. (para moldes completos). Poner masa restante en un molde y hornear.

Relleno: Batir el mix **CRELINE** en la batidora a velocidad media durante ± 6 minutos, hasta que gane firmeza.

Montaje y decoración: Realizar 3 cortes en cada uno de los bizcochos y rellenar y alisar con **CRELINE**.

Utilizaremos el bizcocho del molde sobrante para desmenuzarlo y cubrir toda la superficie y laterales de la tarta.

Terminar de decorar con frutos rojos.

Rendimiento de la receta: 2 tarta de ± 1.400 g.

¿Sabías
que...



Las frambuesas combinan una textura suave con un sabor ácido y son conocidas por su riqueza en nutrientes.





CREDIN PRODUCTOS ALIMENTICIOS S.A. FRANCESC LAYRET 75, 2ª, 4ª - 08100 - Mollet del Vallés - Barcelona- España

Tel: +34 93 570 99 44 - credin@credin.es - www.credin.es

