



CREDI® SOFTCAKE LIMÓN

- Pastel con delicioso y fresco sabor a limón.
- Textura suave, húmeda y resistente.
- Gran versatilidad que permite la elaboración de varias recetas.



CRE DI® SOFTCAKE LIMÓN

Producto completo en polvo con sabor a limón para la elaboración de pastelería variada: bizcochos, piezas pequeñas, bizcocho planchas, galletas...

Con limones procedentes de la Península Iberica.

CRE DI® SOFTCAKE LIMON contiene pepitas de gelatina con jugo de frutas naturales.

RECETA BASE

	Bizcochos y piezas pequeñas	Planchas	Galletas
CRE DI SOFTCAKE LIMÓN	1.000 g	1.000 g	1.000 g
Huevos	320 g	360 g	100 g
Aceite	270 g	270 g	---
Agua	200 g	230 g	---
MARGARINA CRE DIN CREMAS Y MULTIUSOS	----	----	300 g



Bizcochos y piezas pequeñas



Planchas

Galletas

Batir todos los ingredientes, con pala a velocidad lenta, durante ± 4 minutos hasta obtener una masa homogénea

Depositar en los moldes previamente pulverizados con desmoldeante en Spray CREFINO:

Rectangular / Plum cake: 350 g de masa
Redondo con agujero (Ø 18 cm): 550 g
Piezas pequeñas: 80 g
Hornear: Rectangular y redondo: ± 180 ° C, de 40 a 45 minutos.

Tartas: ± 180 ° C, ± 30 minutos.

Piezas pequeñas: ± 220 ° C, de 18 a 20 minutos.

Colocar la masa en bandejas previamente forradas con papel siliconado.

Hornea a ± 230 ° C (horno de suela) durante ± 10 minutos.

Dejar enfriar.

Rellenar con crema lista para usar CREDICREM LIMON.

Enrollar el bizcocho suavemente con la ayuda del papel.

Decorar al gusto.

Retirar la masa de la batidora y hacer un rollo.

Dividir en porciones de ± 30 g y formar bolas.

Depositar en una bandeja previamente pulverizada con desmoldeante en Spray CREFINO o forrar con papel siliconado.

Hornear a ± 230 ° C; ± 8 minutos.

Rendimiento: ± 52 galletas.

