

# Novedades e Inspiraciones Credin para *Navidad*



# *Bienvenido al Catálogo de lanzamientos e Inspiraciones Credin para 2023!*

En la Credin entendemos la importancia de innovar constantemente, acercando productos excepcionales a las panaderías y pastelerías artesanales que conforman el corazón del mercado de nuestro país. Así que con mucho orgullo y entusiasmo presentamos nuestras más recientes recetas elaboradas con los lanzamientos de 2023 que sin duda deleitarán e inspirarán.

## **Lanzamientos que Despiertan la Creatividad**

Este año, estamos entusiasmados de presentar recetas con una gran variedad de nuevos productos que abren puertas a la creatividad y la innovación. Desde varios Softcakes, Geles y Rellenos Crocantes así como nuevos Mixes de panadería, cada producto ha sido cuidadosamente desarrollado para aumentar la calidad y el sabor.

## **Nuestro Compromiso con la Calidad**

En Credin la calidad es nuestra prioridad. Cada producto que desarrollamos pasa por rigurosos controles de excelencia, asegurando el tener los ingredientes más confiables y deliciosos para su negocio. Nuestras soluciones de panadería y pastelería se centran en nuestro proceso de fabricación, manera de asegurar una mayor eficiencia y estandarización, manteniendo la autenticidad y el sabor artesanal que a los consumidores les encanta.

**Existimos para crear valor para su negocio, de forma sostenible.**



Credin está aquí para apoyar a nuestros clientes en cada etapa de su proceso productivo, haciendo que cada producto final sea una obra maestra irresistible. Juntos, hagamos de este año la mejor Navidad que jamás hayamos tenido.

## *Vamos a crecer juntos!*

# MIMO DE NARANJA

## RECETA:

### MASA:

- 1.000 g CREDI® SOFTCAKE NARANJA
- 400 g Huevos
- 300 g Aceite
- 300 g Agua

### RELLENO/GEL:

- 20 g CREDI® GEL FRUIT NARANJA

### BASE DE GALLETA:

- 1.000 g CREDIN BASE BOLO SECO COMPLETO
- 300 g MARGARINA CREDIN MASAS Y MULTIUSOS
- 125 g Agua

### SEMIFRÍO:

- 1.000 g CRELINE
- 250 g CREDIN BASE NEUTRA
- 250 g Agua
- 500 g CREDI® GEL FRUIT NARANJA
- 300 g Leche condensada

### DECORACIÓN:

- c.s CRELINE
- c.s Decoración de chocolate
- c.s COCO RALLADO

### PROCEDIMIENTO:

#### MASA:

- Mezclar los ingredientes durante  $\pm 4$  min. a velocidad mínima hasta obtener una masa homogénea.
- Depositar  $\pm 1000$  g de masa en una bandeja de 60 x 40 cm forrada previamente con papel pergamino o siliconado.
- Hornear a  $\pm 230^{\circ}\text{C}$  (horno de suela) durante  $\pm 8$  min. Dejar enfriar y reservar.

#### RELLENO/GEL:

- En un molde de silicona con la forma deseada y utilizando una manga pastelera, colocar 20 g. de CREDI® GEL FRUIT NARANJA y congelar.

#### BASE DE GALLETA:

- Mezclar todos los ingredientes durante  $\pm 3$  min. a baja velocidad. Esticar la masa a 3 mm. y cortar en rectángulos de 14 x 4 cm.
- Colocar en una bandeja sobre un tapete de silicona y hornear  $\pm 220^{\circ}\text{C}$  durante  $\pm 10$  min.

#### SEMIFRÍO:

- Batir parcialmente CRELINE y reservar.
- Por separado, disolver CREDIN BASE NEUTRA en agua, revolviendo con varillas hasta obtener una mezcla uniforme.
- Agregar CREDI® GEL FRUIT NARANJA y la leche condensada a la última mezcla.
- Al final incorporar poco a poco CRELINE parcialmente batida, hasta que quede homogéneo.

#### MONTAJE Y DECORACIÓN:

- Utilizando un molde de silicona con la forma deseada, cubrir la base con la preparación para el semifrío.
- A continuación, colocar el relleno/gel descrito anteriormente (congelado) y un rectángulo de bizcocho CREDI SOFTCAKE NARANJA (10 X 1,5 cm).
- Rellenar con la preparación para semifrío y llevar al congelador hasta que quede bien congelado.
- Desmoldar y cubrir con CREDI® GEL FRUIT NARANJA, calentado a  $45^{\circ}\text{C}$ .
- Cubrir los laterales con COCO RALLADO y colocar la pieza sobre la base de galleta.
- Terminar la decoración con CRELINE y decoraciones de chocolate al gusto.



# TARTA DE LIMÓN CROCANTE

## RECETA BASE:

### MASA:

- 1.000 g CREDIN BASE BOLO SECO COMPLETO
- 350 g MARGARINA CREDIN MASAS Y MULTIUSOS
- 125 g Agua

### RELLENO (POR UNIDAD):

- 20 g CREDICREM LIMÓN
- 15 g CREDI® FILLING CROCANTE AVELLANA BLANCO

### RELLENO (MERENGUE):

- 300 g AZÚCAR LUSTRE
- 125 g Clara de Huevo

### DECORACIÓN:

- c.s Ralladura de Lima

## PROCEDIMIENTO:

### MASA:

- Mezclar todos los ingredientes durante  $\pm$  3 min. hasta obtener una masa homogénea.
- Laminar a 3 mm, y forrar un molde de 9 cm de diámetro. Rellenar con CREDICREM LIMÓN.
- Hornear a  $\pm$  220°C (horno de suela) durante  $\pm$  12 min. Desmoldar después de enfriar.

### RELLENO:

- Rellenar la tarta con CREDI® FILLING CROCANTE AVELLANA BLANCO.
- Para el merengue, añadir el AZÚCAR LUSTRE con las claras y batir hasta obtener un merengue muy firme.
- Con una boquilla lisa de 2mm, tapar la tarta y utilizar un soplete para tostarla un poco.

### DECORACIÓN:

- Añadir la ralladura de lima sobre el merengue.



# ESPIRAL DE MENTA CROCANTE

## RECETA:

### MASA:

1.000 g CREDI® SOFTCAKE MENTA  
400 g Huevos  
300 g Aceite  
300 g Agua

### RELLENO:




250 g CRELINE  
250 g CREDI® FILLING CROCANTE AVELLANA  
BLANCO

### DECORACIÓN:



300 g CREDI® FILLING CROCANTE AVELLANA  
BLANCO

## PROCEDIMIENTO:


### MASA:

-  Mezclar los ingredientes durante  $\pm$  3 min. a velocidad lenta hasta obtener una masa homogénea.
-  Colocar la masa de  $\pm$  1,2 Kg. en una bandeja de 60 cm x 40 cm previamente forrada con papel pergamino o silicona.
-  Hornear a 230 °C (horno de suela) durante  $\pm$  8 min. Desmoldar después de enfriar.

### RELLENO:

-  Batir parcialmente el CRELINE y mezclar con el CREDI® FILLING CROCANTE AVELLANA BLANCO hasta obtener una mousse.
-  Rellenar la plancha con esta mousse y, con ayuda de una hoja de papel pergamino, enrollarla hasta formar una tarta.

### DECORACIÓN:

-  Cubrir toda a superficie da la tarta CREDI® FILLING CROCANTE AVELLANA BLANCO previamente calentado a 45°C.



# DELÍCIA DE CARAMELO

## RECETA:

### MASA:

1.000 g CREDI® SOFTCAKE CARAMELO  
320 g Huevos  
270 g Aceite  
200 g Agua

### RELLENO:


600 g CRELINE


### DECORACIÓN:


200 g CREDIN COBERTURA CARAMELO  
c.s Isomalte  
c.s Fruta Fresca

## PROCEDIMIENTO:


### MASA:

 Mezclar los ingredientes con una pala durante  $\pm 3$  min. a velocidad lenta hasta obtener una masa homogénea.


 Colocar la masa ( $\pm 1,2$  kg.) en una bandeja (60 cm x 40 cm) previamente engrasada con spray antiadherente o forrada con papel vegetal o siliconado.


 Hornear a  $\pm 220$  °C (horno de suela) durante  $\pm 10$  minutos. Desmoldar después de enfriar.


### RELLENO:

 Batir CRELINE hasta obtener una crema tipo Chantilly.

### DECORACIÓN:

 Dividir la tarta en 3 capas (20 cm x 40 cm) y rellenar con CRELINE ya batido.

 Cortar en el tamaño deseado (16 cm x18 cm).

 Decorar con isomalt al gusto y fruta fresca.



# TARTA DE NIEVE

## RECETA:

### MASA:

1.000 g CREDI® SOFTCAKE PIÑA

350 g Huevos

300 g Aceite

225 g Agua

### RELLENO:

1.000 g CRELINE


800 g CREDI® FILLING CROCANTE AVELLANA BLANCO


### DECORACIÓN:


c.s Coco Rallado

## PROCEDIMIENTO:

### MASA:

 Mezclar los ingredientes durante ± 3 min. a velocidad lenta hasta obtener una masa homogénea.


 Colocar la masa (± 625 g) en un molde (Ø 18cm), previamente engrasado con spray desmoldante.

 Hornear a ± 160 °C / 170 °C (horno de suela) durante ± 45 min. Desmoldar después de enfriar.


### RELLENO:

### MOUSSE:

 Batir la CRELINE y reservar.  
Agregar CREDI® FILLING CROCANTE AVELLANA BLANCO y mezclar.

 Dividir cada bizcocho en 3 capas iguales, rellenar la primera capa con CREDI® FILLING CROCANTE AVELLANA BLANCO y rellenar la segunda capa con el mousse previamente preparado.

### DECORACIÓN:

 Terminar cubriendo con una capa de mousse y espolvoreando con Coco Rallado.



# ROSCÓN DE REYES

## RECETA:

### MASA:

- 1.000 g BRIFLEX SP
- 100 g Huevos
- 50 g Azúcar
- 150 g MARGARINA CREDIN CREMAS Y MULTIUSOS
- 50 g LEVADURA FRESCA
  - c.s Canela en polvo
  - 3 g PASTAROMAS DE VAINILLA, LIMÓN Y NARANJA \*De cada sabor
- 250 g Agua

### RELLENO:

- 1.000 g CRELINE
- 800 g CREDI® FILLING CROCANTE AVELLANA BLANCO
- 800 g o CREDI® FILLING CROCANTE AVELLANA CHOCOLATE

### DECORACIÓN:

- c.s CREDIGEL SPRAY
- c.s AMENDRA LAMINADA
- c.s AZÚCAR BOLADO
- c.s Rodajas de naranja confitada

## PROCEDIMIENTO:

### MASA:

Amasar todos los ingredientes exceptuando la margarina que añadiremos a los 5 min. de amaso y la levadura que añadiremos a los 10 min. de amasado. Tiempo total de amaso  $\pm$  17 min. aprox. hasta que la masa se desprege completamente de los laterales de la amasadora y nos haga una tela fina al estirla con los dedos. Temperatura de la masa:  $\pm$  25°C.

Tapar y reposar en bloque  $\pm$  10 min. a temperatura refrigerada.

Dividir piezas de peso a convenir y bolear. Dejar reposar 5 min.

Estirar la masa y formas bastones, dejar reposar 5 min. Estirar los bastones del largo deseado y cerrar de forma circular para formar los roscones.

Colocar en latas, pintar con huevo y fermentar a 30 C / 70% humedad durante 90 min. aprox.

Con cuidado no desgasificar colocar la fruta confitada y el azúcar bolado.

Cocción a 195°C en horno de suela aprox. 14 min.

### RELLENO Y MONTAJE:

Batir parcialmente la CRELINE y agregar el CREDI® FILLING CROCANTE AVELLANA CHOCOLATE o CREDI® FILLING AVELLANA BLANCO hasta obtener una mousse.

Dividir el roscón en dos capas y utilizar una manga pastelera rellenando la capa inferior con la mousse.

Colocar la parte superior y pintar con CREDIGEL SPRAY.

Rendimiento de la receta:  
5 roscones de  $\pm$  800g.





# TRONCO SORPRESA DE CALABAZA



## RECETA:

### MASA:

- 1.000 g CREDI® MIX CALABAZA
- 50 g Huevos
- 30 g Azúcar
- 50 g MARGARINA CREDIN MASAS Y MULTIUSOS
- 25 g LEVADURA SECA CREDIN PASTELERÍA
- 75 g o Levadura fresca
- 300 g Agua

### RELLENO:

- 500 g Cabello de Angel
- 100 g CREDI MAÍZ EXTRUIDO
- 10 g Canela en polvo

### PROCEDIMIENTO:

#### MASA:

- Amasar todos los ingredientes ± 4 min. en 1ª velocidad y ± 7 min. en 2ª velocidad.
- Temperatura de la masa: ± 26°C.

Descanso: ± 15 min.

Laminar: 5 mm de espesor.

#### RELLENO:

Extender el relleno por toda la base de la masa.  
Enrollar hasta formar un verdugón. Cortar a lo largo en dos partes iguales.

Trenzar y cortar piezas de ± 600 g cada una.

- Colocar en un molde rectangular (15 x 12 x 7 cm) previamente engrasado con desmoldante en spray.

Fermentar: ± 30 °C, ± 45 min. , 70% de humedad.

- Espolvorear con harina de trigo.

Hornear: ± 180 °C durante ± 30 min.

Rentabilidad de la Receta:  
± 3,5 unidades de 600g.



# PAN DE MAÍZ Y GIRASOL

## RECETA:

### MASA:

- 1.000 g CREDI® MAÍZ Y GIRASOL 50%
- 1.000 g Harina de Trigo W180
- 30 g LEVADURA SECA CREDIN PASTELERÍA
- 60 g o Levadura fresca
- 1.040 g Agua

### DECORACIÓN:

- c.s CREDI® MAÍZ EXTRUIDO.

## PROCEDIMIENTO:

### MASA:

- Amasar todos los ingredientes ± 15 min. (Amasadora de Espiral) o ± 20 min. (Amasadora de Garfio).  
Temperatura de la masa: ± 26°C.

- Descanso: ± 10 min.  
Dividir en piezas de 1,5kg y bolear.

- Dividir en unidades de 50 g. y dar forma alargada.  
Pasar por agua y decorar con CREDI® MAÍZ EXTRUIDO.

- Usar 5 unidades y formar una estrella.  
Fermentar: ± 30 min. a 35°C y 80% humedad.

- Hornear a 230°C durante ± 20 min.  
Dar vapor al inicio del horneado.

Rendimiento de la receta:  
± 12,5 unidades de 250 g.



# ESTRELLA NAVIDEÑA DE MAÍZ Y GIRASOL

## RECETA:

### MASA:








- 1.000 g CREDI® MAÍZ Y GIRASOL 50%
- 1.000 g Harina de Trigo W180
- 20 g LEVADURA SECA CREDIN PASTELERÍA
- 60 g O Levadura fresca
- 1.040 g Agua

### DECORACIÓN:

- c.s CREDI® MAÍZ EXTRUIDO

## PROCEDIMIENTO:

### MASA:

-  Amasar todos los ingredientes  $\pm$  15 min. (Amasadora de Espiral) o  $\pm$  20 min. (Amasadora de Garfio).  
Temperatura de la masa:  $+ 26^{\circ}\text{C}$
-  Descanso:  $\pm$  10 min.  
Retirar 500 g. de masa y reservar para decorar
-  Dividir, pesar, dividir la masa restante en trozos de 200 g. y darle forma.  
Enjuagar las bolitas en agua y decorar con CREDI® MAÍZ EXTRUIDO.
-  Enrollar los 500 g. de masa reservados a 3 mm.  
Con el cortador en forma de estrella, cortar piezas para decorar.
-  Con ayuda de agua, pegar una estrella en cada bolita preparada.
-  Fermentar:  $\pm$  45 min. a  $35^{\circ}\text{C}$  y 80 % humedad.
-  Hornear:  $\pm$   $230^{\circ}\text{C}$  durante  $\pm$  20 min.  
Dar vapor al inicio de la cocción.

Rendimiento de la receta:  
 $\pm$  12,5 unidades de 250 g.



