Natal 2012

Receitas

CREDIN®

Sempre consigo!

Natal 2012

Nesta brochura a CREDIN apresenta um conjunto de receitas para Bolo-Rei elaboradas com **CREDIN BOLO-REI**.

CREDIN BOLO-REI é um produto muito versátil que permite, com segurança e facilidade, o fabrico das mais diversas receitas para Bolo-Rei, nomeadamente: o **Tradicional** com todas as frutas; o **Rainha** com frutos secos; o **Príncipe** com gotas de Chocolate; o **Coroa Real** com abóbora Gila e Frutos Secos e o **Noite e Dia** que surge do "casamento" entre o bolo de chocolate com o de frutos secos.
Para 2012, a CREDIN propõe o **Bolo-Rei Lampreia** numa receita inovadora com um formato original e um sabor muito agradável.

Acompanhando o grande interesse que actualmente o consumidor tem por bolos decorados com pastas coloridas, sugerimos algumas decorações de Natal fáceis de executar pelo profissional, usando as pastas **CREDI PASTE COLOR** ou **CHOCOPAN COLOR**.

Para simplificar o trabalho e garantir uma adequada segurança alimentar, temos como novidade o **CREDICREM LIMÃO**, um creme Pronto a Usar para rechear ou decorar, comercializado em baldes com 3 kg.

Apresentamos para a mesa de Natal duas propostas para pão: o **Pão de Girassol** decorado com a mistura de sementes **Credin DECO Pão Girassol** e o **Pão Multicereais com Sementes** decorado com **Credin DECO Pão Multicereais**. Para além destes mixes completos, poderá também adquirir as formas (latas) e os sacos para embalar o pão.

Esperamos que estas sugestões sejam úteis para a promoção e o desenvolvimento do seu negócio.

A todos desejamos um Natal Feliz com votos de um Bom Ano 2013!

Índice

Bolo-Rei Lampreia	3
Bolo Noite e Dia	4
Bolo-Rei Tradicional	5
Bolo Rainha ou Bolo-Rei com frutos secos	5
Bolo Coroa Real	6
Bolo Príncipe ou Bolo-Rei com Chocolate	6
Pão-de-Ló tipo Margaride	7
Pão-de-Ló de Chocolate	7
Broas Doces com Sultanas e Rhum	7
Broas Doces de Chocolate	7
Bolo de Natal	8
Tronco de Chocolate com recheio de CREDICREM Limão	9
Tronco de Natal com recheio de CREDICREM Chocolate	9
Petit Four de Amêndoa	10
Petit Four de Côco	10
Doces de Ovos (Almirantes, Croquetes e Pérolas de ovo)	11
Sonhos de Natal	12
Rabandas ou Fatias Douradas	12
Pão de Girassol	13
Pão Multicereais com Sementes	14
Lista de Produtos CREDIN para o Natal de 2012	15

Bolo-Rei Lampreia

NOVIDADE NATAL 2012

Receita Base:

Aparelho (I): Massa

CREDIN BOLO-REI	1.000 g
LEVEDURA SECA CREDIN PASTELARIA	± 25 g
ou	
Levedura fresca	± 70 g
Ovos	(± 2) 100 g
Água	± 250 g
Mistura de Bebidas	50 g

Aparelho (II): Recheio

CREDICREM ou CREDIN DOCE D'OVOS	± 200 g
DOCE DE GILA (CHILA)	± 200 g
SULTANAS	± 200 g
AMÊNDOA LAMINADA torrada	± 200 g
Canela em pó – Facultativo	q.b.

Procedimento:

Amassar os ingredientes do Aparelho (I) durante ± 15 a 20 minutos.
Temperatura da massa: ± 28ºC.
Laminar a massa a ± 4 mm de espessura e ± 40 cm largura.
Cortar peças com ± 20 cm de comprimento.
Barrar à espátula uma fina camada de CREDICREM ou CREDIN Doce d'Ovos e polvilhar com um pouco de canela (facultativo). Por cima do creme espalhar um pouco de DOCE de GILA (Chila) ou SULTANAS e em seguida a AMÊNDOA LAMINADA previamente torrada.
Enrolar a massa e estender o vergão até obter um diâmetro de ± 5 cm.
Dobrar para baixo uma das pontas de forma a imitar a cabeça da lampreia e espalmar a outra ponta para imitar a cauda.
Dar uma forma de curva ao vergão para que tenha o aspecto de uma lampreia.
Colocar em tabuleiro previamente untado com CREFINO ou SONDORAL E40. Levedar.
Após atingir cerca de 2/3 da fermentação, pintar com ovo e decorar o corpo da lampreia com AMÊNDOA LAMINADA ou então fazer pequenos cortes com a ponta da tesoura, para imitar as escamas.
Na cabeça fazer um corte horizontal e colocar no interior um figo aberto com uma cereja vermelha, para imitar a boca.
Lateralmente fazer dois golpes pequenos e colocar em cada uma cereja vermelha para imitar os olhos.
Cozer.
Temperatura de Cozedura: ± 190ºC / 180ºC. Tempo: ± 25 a 30 min.
Depois de cozer, arrefecer e pintar com CREDIGEL BRILHO ou CREDIGEL PRONTO nas peças sem amêndoa e polvilhar com SNOW SUGAR - Açúcar Anti Humidade nas peças com amêndoa.

Bolo Noite e Dia

Receita Base:

Aparelho (I): Massa (A mesma receita do Bolo-Rei Tradicional feita com CREDIN BOLO-REI).
Depois de amassar divida a massa em duas porções equivalentes para: Massa de Chocolate e Massa de Frutos Secos.

NOITE - Massa de Chocolate (escura):

Adição de Chocolate:

CREDICAU PÓ	± 20 g / kg massa

Voltas com Margarina:

MARGARINA CREDIN BOLO-REI	± 100 g / kg massa

Aparelho (II): Recheio

CREDICAU CREME	± 100 g / kg massa
CREDICAU CHOCOLATE GOTAS	± 200 g / kg massa

DIA - Massa de Frutos Secos (clara):

Voltas com Margarina:

MARGARINA CREDIN BOLO-REI	± 100 g / kg massa

Aparelho (II): Recheio

CREDICREM	± 100 g / kg massa
MISTURA DE FRUTOS SECOS (Nozes, Amêndoa, Pinhões, Cajú)	± 300 g / kg massa

Procedimento:

Na amassadeira juntar o CREDICAU PÓ à massa e misturar bem até obter uma cor homogénea.
Laminar a massa a ± 8 mm. Barrar à espátula com MARGARINA CREDIN BOLO-REI (± 100 g / kg massa) e dar uma volta simples (1x3). Descansar ± 15 minutos.
Estender a massa a ± 4 mm. Barrar com CREDICAU CREME e espalhar o CREDICAU CHOCOLATE GOTAS.

Procedimento:

Depois de amassar, laminar a massa a ± 8 mm.
Barrar à espátula com MARGARINA CREDIN BOLO-REI (± 100 g / kg massa) e dar uma volta simples (1x3).
Descansar ± 15 minutos.
Estender a massa a ± 4 mm.
Barrar com CREDICREM e cobrir com os Frutos Secos.

Enrolar a massa e estender o vergão até obter um diâmetro com ± 6 cm.
Dividir o vergão em troços com ± 20 cm de comprimento.
Cortar ao meio no sentido do comprimento e efectuar o entrelaçado usando duas metades, uma de cada cor.
Colocar em tabuleiro previamente untado com CREFINO ou SONDORAL E40. Levedar.
Antes de cozer, pintar com ovo e decorar com CREDICAU CHOCOLATE GOTAS por cima da massa escura e com AMÊNDOA PALITADA por cima da massa clara.
Cozer a ± 200ºC baixando para ± 190ºC / 180ºC a meio da cozedura. Tempo de cozedura cerca de ± 25 min.
Depois de cozer, arrefecer e polvilhar a parte escura com AÇÚCAR em PÓ CREDIN ou SNOW SUGAR - Açúcar Anti Humidade e pintar a parte clara com CREDIGEL BRILHO ou CREDIGEL PRONTO ou em alternativa pintar por completo.

Bolo-Rei Tradicional

Receita Base:

Aparelho (I): Massa

CREDIN BOLO-REI	1.000 g
LEVEDURA SECA CREDIN PASTELARIA	± 25 g
ou	
Levedura fresca	± 70 g
Ovos	(± 2) 100 g
Água	± 250 g
Mistura de Bebidas	50 g

Aparelho (II): Mistura de Frutas

FRUTA ESCORRIDA PICADA	450 g
SULTANAS	150 g
FRUTOS SECOS	150 g

Procedimento:

Amassar os ingredientes do Aparelho (I) durante ± 15 a 20 minutos.
Temperatura final da massa: ± 28ºC. Descansar a massa ± 15 minutos.
Em velocidade lenta, adicionar a MISTURA DE FRUTAS (Aparelho II).
Descansar (Estancar) a massa ± 15 minutos.
Dividir, Pesar, Enrolar e Tender formando as peças (argola).
Colocar em tabuleiro previamente untado com CREFINO ou SONDORAL E40. Levedar.
Após atingir ± 1/2 da fermentação pintar com ovo, decorar com frutas e AÇÚCAR NEVE CREDIN ou AÇÚCAR em PÓ CREDIN ou SNOW SUGAR - - Açúcar Anti Humidade. Cozer.
Temperatura: iniciar a ± 200ºC e descair para ± 190ºC / 180ºC.
Tempo de Cozedura: 30 a 35 min. para peças com ± 1 kg.
Arrefecer e pintar com CREDIGEL BRILHO ou CREDIGEL PRONTO.

Bolo Rainha ou Bolo-Rei com Frutos Secos

Procedimento:

Semelhante ao usado para o fabrico de Bolo-Rei.
Após atingir cerca de 2/3 da fermentação, pintar com ovo e decorar só com frutos secos. Cozer.
Temperatura: iniciar a ± 200ºC e descair para ± 190ºC / 180ºC.
Tempo de Cozedura: 30 a 35 minutos, para peças com ± 1 kg.
Depois de cozer, arrefecer e pintar com CREDIGEL BRILHO ou CREDIGEL PRONTO, ou então polvilhar com AÇÚCAR em PÓ CREDIN ou SNOW SUGAR - Açúcar Anti Humidade.

Receita Base:

Aparelho (I): Massa

CREDIN BOLO-REI	1.000 g
LEVEDURA SECA CREDIN PASTELARIA	± 25 g
ou	
Levedura fresca	± 70 g
Ovos	(± 2) 100 g
MARGARINA CREDIN BOLO-REI	50 g
Açúcar	50 g
Água	± 350 g
Mistura de Bebidas	50 g

Aparelho (II): Mistura de Frutas

Opção A: FRUTOS SECOS	350 g
SULTANAS	350 g
ou	
Opção B: FRUTOS SECOS	700 g

Bolo Coroa Real

Receita Base:

Aparelho (I): Massa - A receita do Bolo-Rei Tradicional feita com CREDIN BOLO-REI

Voltas com Margarina:

MARGARINA CREDIN BOLO-REI	± 100 g / kg massa

Aparelho (II): Recheio

CREDICREM (barrar a massa)	± 100 g / kg massa
Canela em pó	q.b.
MISTURA de FRUTOS (opção A ou B)	± 250 g / kg massa

Opção A:

DOCE DE GILA (CHILA)	± 125 g
FRUTOS SECOS e SULTANAS	± 125 g

ou

Opção B:

FRUTOS SECOS	± 125 g
SULTANAS	± 125 g

Procedimento:

Depois de amassada, laminar a massa até ± 8 mm.
Barrar à espátula com MARGARINA CREDIN BOLO-REI (± 100 g / kg de massa) e dar uma volta simples (1x3). Descansar ± 15 minutos. Estender a massa a ± 4 mm.
Barrar com CREDICREM, polvilhar com canela e cobrir com a mistura de frutas consoante as opções (A ou B).
Enrolar a massa, a exemplo do procedimento para os "caracóis". Cortar em fatias com a largura de ± 1 dedo e colocar numa forma redonda de buraco, na vertical e com a costura da massa virada para baixo, deixando um pouco de espaço entre as fatias.
Levedar. Antes de cozer, pintar com ovo e decorar por cima com AMÊNDOA PALITADA.
Cozer a ± 200ºC baixando para ± 190ºC / 180ºC a meio da cozedura. Tempo de cozedura cerca de ± 25 minutos.
Deixar arrefecer e de seguida pintar com CREDIGEL BRILHO ou CREDIGEL PRONTO.

Bolo Príncipe *ou Bolo-Rei com Chocolate*

Receita Base:

Aparelho (I): Massa - A receita do Bolo-Rei Tradicional feita com CREDIN BOLO-REI

Aparelho (II): Chocolate

CREDICAU CHOCOLATE GOTAS	500 g

Procedimento:

Após o 1º descanso da massa, adicionar em velocidade lenta, o CREDICAU CHOCOLATE GOTAS (Aparelho II).
Colocar em tabuleiro previamente untado com CREFINO ou SONDORAL E40. Levedar.
Após atingir cerca de 2/3 da fermentação, pintar com ovo e decorar com CREDICAU CHOCOLATE GOTAS.
Cozer. Temperatura: iniciar a ± 200ºC e descair para ± 190ºC / 180ºC.
Tempo de cozedura: 30 a 35 minutos para cerca de 1 kg.
Arrefecer e polvilhar com AÇÚCAR em PÓ CREDIN ou SNOW SUGAR - Açúcar Anti Humidade.

Pão-de-Ló tipo Margaride e Pão-de-Ló de Chocolate

Receita Base: Pão-de-Ló tipo Margaride

CREDIN PÃO DE LÓ	1.000 g
Ovos	(± 11) 550 g
Água	± 120 g

Receita Base: Pão-de-Ló de Chocolate

CREDIN PÃO DE LÓ	1.000 g
Ovos	(± 11) 550 g
Água	± 120 g
CREDICAU PÓ	50 a 60 g

Procedimento:

Colocar o CREDIN PÃO DE LÓ na batedeira, juntar os ingredientes e misturar.
Bater com varas, durante ± 9 a 10 min. na veloc. rápida e ± 1 a 2 min. na veloc. média. Forrar as formas de barro para o Pão-de-Ló tipo Margaride com 3 folhas de papel almaço entrelaçadas, encher com o batido até cerca de 2/3 e colocar a tampa nas formas. Cozer as formas tapadas a ± 200ºC / ± 220ºC durante ± 45 minutos (para ± 1 kg).
Retirar as tampas de barro logo após a cozedura.
Arrefecer destapado.

Alternativa para cozer em formas de alumínio:
Forrar as formas de alumínio com 2 folhas de papel almaço entrelaçadas.
Cozer ± 180ºC durante ± 40 a 45 minutos (para ± 600 g).
Depois de cozido, arrefecer um pouco e em seguida retirar da forma.

Broas Doces com Sultanas e Rhum e Broas Doces de Chocolate

NOVIDADE NATAL 2012

Receita Base: Broas Doces com Sultanas e Rhum

CREDIN BROAS DOCES	1.000 g
Água	± 300 g
Ovos	(±1) 50 g
Rhum	100 g
SULTANAS	500 g

Preparação Prévia:
Misturar as SULTANAS com o Rhum e macerar ± 30 min.

Receita Base: Broas Doces de Chocolate

CREDIN BROAS DOCES	1000 g
Água	± 350 g
Ovos	(±2) 100 g
CREDICAU PÓ	40 g
CREDICAU CHOCOLATE GOTAS	100 g

Procedimento:

Juntar os líquidos ao CREDIN BROAS DOCES. Misturar com a raquete, em velocidade lenta ± 4 a 5 minutos.
No final envolver suavemente a mistura de SULTANAS com o Rhum ou o CREDICAU CHOCOLATE GOTAS.
Repousar a massa ± 15 minutos. Tender com o auxílio de uma colher de gelados sempre bem enfarinhada.
Colocar em tabuleiro untado com CREFINO ou enfarinhado ou forrado com papel siliconizado.
Cozer a ±240ºC / 250ºC durante 10 a 12 minutos.

Bolo de Natal

Receita Base:

Aparelho (I): Massa

CREDI SOFTCAKE MEL E CANELA		1.000 g
Ovos	± (7)	350 g
Óleo		300 g
Água		225 g

Aparelho (II): Decoração

CREMA CAFÉ MOKA

CREDI PASTE COLOR **ou** CHOCOPAN COLOR
- Branco
- Vermelho
- Preto
- Bege (Cor de Pele)

Procedimento:

Misturar os líquidos com o CREDI SOFTCAKE MEL E CANELA.
Bater com raquete durante ± 3 minutos em velocidade mínima, até obter uma massa homogénea.
Depositar em formas baixas (tipo tartelete) com ± 14 cm de diâmetro e encher até 2/3 da altura.
Cozer a ± 180ºC durante ± 30 minutos.
Depois de arrefecer, cobrir o bolo com uma fina película de CREMA CAFÉ MOKA e decorar com o desenho da caricatura do Pai Natal, usando CREDI PASTE COLOR ou CHOCOPAN COLOR.

Tronco de Chocolate com recheio de CREDICREM Limão

NOVO PRODUTO 2012

Receita Base:

Aparelho (I): Massa

CREDIN BISCUIT CHOCOLATE	1.000 g
Ovos	± (15) 750 g
Água	300 g

Aparelho (II): Recheio

CREDICREM Limão – para rechear as pastas

Aparelho (III): Decoração

CREDICREM Chocolate
CREDICAU COBERTURA BARRA
SNOW SUGAR - AÇÚCAR ANTI HUMIDADE
CREDI PASTE COLOR ou CHOCOPAN COLOR – para elaborar os bonecos decorativos

Procedimento:

Colocar os ingredientes na batedeira e misturar.
Bater com as varas, durante ± 10 min. na veloc. rápida e ± 1 min. na veloc. média (a água pode ser adicionada gradualmente). Depositar em tabuleiro previamente forrado com papel vegetal ou siliconizado.
Cozer a ± 240ºC / 250ºC durante ± 5 minutos.
Aconselha-se retirar as pastas dos tabuleiros após a cozedura para evitar a secagem rápida.

Recheio:

Barrar as pastas com CREDICREM Limão e enrolar.
Pintar os topos com CREDIGEL PRONTO.

Decoração:

Cobrir a torta com CREDICREM Chocolate e riscar para imitar o tronco. Decorar com raspas de chocolate CREDICAU COBERTURA BARRA e figuras feitas com as pastas CREDI PASTE COLOR ou CHOCOPAN COLOR. Polvilhar com SNOW SUGAR - Açúcar Anti Humidade.

Tronco de Natal com recheio de CREDICREM Chocolate

NOVIDADE NATAL 2012

Receita Base:

Aparelho (I): Massa

CREDIN BISCUIT TORTAS	1.000 g
Ovos	± (15) 750 g
Água	300 g

Aparelho (II): Recheio

CREDICREM Chocolate - para rechear as pastas

Aparelho (III): Decoração

CREDI PASTE COLOR ou CHOCOPAN COLOR – para forrar os troncos e fazer as figuras decorativas

Procedimento:

Colocar os ingredientes na batedeira e misturar.
Bater com as varas, durante ± 10 min. na veloc. rápida e ± 1 min. na veloc. média (a água pode ser adicionada gradualmente). Depositar em tabuleiro previamente forrado com papel vegetal ou siliconizado.
Cozer a ± 240ºC / 250ºC durante ± 5 minutos.
Aconselha-se retirar as pastas dos tabuleiros após a cozedura para evitar a secagem rápida.

Recheio:

Barrar as pastas com CREDICREM Chocolate e enrolar.
Pintar os topos com CREDIGEL PRONTO.

Decoração:

Cobrir a torta com uma fina película de CREDICREM Chocolate para ajudar a aderência das pastas decorativas.
Usar as pastas CREDI PASTE COLOR ou CHOCOPAN COLOR para decorar. Laminar a pasta até à espessura desejada e cobrir o tronco. Fazer figuras decorativas de acordo com a época natalícia.

Petit Four de Amêndoa

Receita Base: Petit Four de Amêndoa

CREDIN PETIT FOUR DE AMÊNDOA é um produto pronto a usar. Basta retirar a massa directamente do balde e aplicar.

Decoração e Cobertura:

FRUTA ESCORRIDA - Decoração
FRUTOS SECOS - Decoração
CREDICAU PASTILHAS CLARAS - Para a cobertura
CREDICAU PASTILHAS ESCURAS - Para a cobertura

Procedimento:

Retirar da embalagem a massa pronta a usar.
Tender com a ajuda de um saco de pasteleiro, nos formatos desejados.
Decorar com FRUTA ESCORRIDA ou FRUTOS SECOS.
Cozer a 250ºC ± 6 a 7 minutos ou 220ºC ± 12 a 15 minutos dependendo da consistência final desejada.
Nos formatos decorados com chocolate, depois de arrefecer, passar por chocolate derretido feito com CREDICAU PASTILHAS CLARAS (chocolate de leite) ou CREDICAU PASTILHAS ESCURAS (chocolate negro).

Petit Four de Côco

Receita Base: Petit Four de Côco

CREDIN PETIT FOUR DE CÔCO	1.000 g
Água	± 375 g

Decoração e Cobertura:

FRUTA ESCORRIDA - Decoração
FRUTOS SECOS - Decoração
CREDICAU PASTILHAS CLARAS - Para a cobertura
CREDICAU PASTILHAS ESCURAS - Para a cobertura

Procedimento:

Juntar os ingredientes e bater com a raquete ± 3 min. em velocidade média.
Tender com a ajuda do saco de pasteleiro, nos formatos desejados.
Decorar com FRUTA ESCORRIDA ou FRUTOS SECOS.
Cozer a 220ºC ± 15 a 17 minutos.
Nos formatos decorados com chocolate, depois de arrefecer, passar por chocolate derretido feito com CREDICAU PASTILHAS CLARAS (chocolate de leite) ou CREDICAU PASTILHAS ESCURAS (chocolate negro).

NOVIDADE NATAL 2012

Almirantes de Ovo

Procedimento:

Tender o CREDIN MASSA D'OVO DURA no formato de pequenas bolas com o auxílio de um pouco de SNOW SUGAR - - Açúcar Anti Humidade.

No final polvilhar novamente com SNOW SUGAR - Açúcar Anti Humidade.

Croquetes de Ovo

Procedimento:

Tender o CREDIN MASSA D'OVO DURA no formato de pequenos croquetes com o auxílio de SNOW SUGAR - - Açúcar Anti Humidade.

NOVIDADE NATAL 2012

Pérolas de Ovo

Procedimento:

Tender CREDIN MASSA D'OVO DURA no formato de pequenas bolas com o auxílio de AÇÚCAR EM PÓ CREDIN.

Passar cada bola por CREDIN FONDANT morno.

Depois de seco, decorar com saco fazendo pequenos riscos finos com CREDIN FONDANT morno.

Sonhos de Natal

Receita Base: Sonhos Simples

Aparelho (I): Massa

CREDI SONHOS	1.000 g
Água (morna)	2.000 g

Aparelho (II): Gordura para fritar

CREDIN FRITOS	q.b.

Receita Base: Sonhos de Abóbora e Cenoura

Aparelho (I): Massa

CREDI SONHOS	1.000 g
Água (morna)	1.600 g
Puré de Abóbora ou Cenoura cozida	400 g

Aparelho (II): Gordura para fritar

CREDIN FRITOS	q.b.

Procedimento:

Colocar os ingredientes na batedeira e misturar com a raquete durante ± 3 minutos na velocidade média.
Aromatizar a gosto (conforme o uso e costume de cada região).
Tender sonhos e fritar como habitualmente.
A temperatura de CREDIN FRITOS não deverá exceder 160ºC / 170ºC.
Depois de fritos, polvilhar com açúcar e canela ou colocar em calda de açúcar.

Rabanadas ou Fatias Douradas

Receita Base: Pão de Forma

CREDIN FORMA	500 g	50 %
Farinha Trigo T 65	500 g	50 %
LEVEDURA SECA CREDIN PADARIA	± 15 g	1,5 %
ou		
Levedura Fresca	± 40 g	4 %
Água	± 550 g	± 55 %

Receita Base: Rabanadas ou Fatias Douradas

Calda de Leite para embeber as fatias:

Sugestão A:

Leite frio (pode ser ligeiramente adocicado)

Sugestão B:

Leite	1.000 g
Pau de Canela	1
Casca de Limão	q.b.
Baunilha	q.b.
Açúcar (facultativo)	± 25 g

Juntar tudo e levantar fervura.
Depois de frio usar para passar as fatias de pão.

Procedimento: Pão de Forma

Amassar ± 5 min. em 1ª veloc. e ± 10 min. em 2ª veloc. (variável com o tipo de amassadeira).
Temperatura da massa: ± 26ºC. Descansar (estancar) ± 15 minutos.
Dividir e Pesar em unidades com o peso adequado para as formas.
Descansar (estancar) ± 10 minutos.
Tender em cacete (vergão) e colocar nas formas previamente untadas com CREFINO ou SONDORAL E40. Levedar ± 40 min.
Cozer a ± 220ºC / 240ºC ± 30 a 35 minutos.

Procedimento: Rabanadas ou Fatias Douradas

Envelhecer o Pão de Forma cerca de 1 dia. Cortar em fatias com cerca de 3 cm de espessura. Passar pelo leite e seguidamente por ovo batido. Fritar com CREDIN FRITOS: Temperatura ± 160ºC. Depois de frito polvilhar com uma mistura de açúcar e canela ou colocar em calda de açúcar aromatizada.

Pão de Girassol

NOVO PRODUTO 2012

Produto completo para o fabrico de Pão com Sementes de **Girassol**. Já contém sal.
Adequado para o fabrico de Pão de Forma embalado e fatiado, proporcionando uma frescura prolongada e adequada conservação.
CREDIN PÃO GIRASSOL é produzido com Farinhas de **Trigo** e **Trigo Integral** e quatro sementes **(Girassol, Linhaça, Tremoço e Sésamo)**, originando um pão de sabor muito agradável, miolo macio e suave.
A massa tem boa extensibilidade e enxuga bem após a amassadura. Fácil de usar em processos industriais, com equipamento de linhas automáticas ou semi-automáticas bem como em fabricos artesanais para pão embalado e fatiado, de diversos formatos nomeadamente redondo, comprido, tipo baguete, ou folhado.

Receita Base:

CREDIN PÃO GIRASSOL	1 kg	15 kg
LEVEDURA SECA CREDIN PADARIA	± 15 g	± 0,225 kg
ou Levedura fresca	± 40 g	± 0,600 kg
Água	± 500 g	± 7,500 kg

Decoração:

CREDIN DECO PÃO GIRASSOL

Procedimento:

Amassar os ingredientes durante cerca de 15 minutos.
Se usar LEVEDURA SECA CREDIN PADARIA deve adicionar logo no inicio da amassadura.
Se usar levedura fresca deve adicionar a meio da amassadura.
Temperatura final da massa: ± 26ºC.
Estancar (descansar): ± 15 minutos.
Dividir, pesar e enrolar. Descansar cerca de 15 minutos.
Tender, humedecer a massa e passar pela mistura CREDIN DECO PÃO GIRASSOL.
Para Pão de Forma - colocar nas formas (latas) previamente untadas com CREFINO ou SONDORAL E40.
Para Pão Artesanal (redondos, compridos, baguete ou folhado) - colocar sobre os tabuleiros.
Levedar cerca de 45 a 60 minutos (30ºC / 70% humidade):
Formas Abertas - a massa deverá levedar até atingir o topo da forma.
Formas Fechadas - a massa deverá levedar até atingir 2 dedos antes de chegar à tampa.
Após a levedação e para os formatos redondos, compridos ou baguete, pode efectuar pequenos cortes para conferir ao pão um efeito decorativo. Em seguida enfornar.
Cozer a:
Forno de Lares: ± 220ºC
Forno Rotativo: ± 180ºC
Dar vapor (banho) após enfornar.
Tempo de cozedura: Cerca de 30 a 35 minutos, consoante o tamanho das formas ou das peças.
Retirar das formas após a cozedura

Pão Multicereais com Sementes

NOVO PRODUTO 2012

Produto completo para o fabrico de Pão Multicereais com mistura de Sementes incorporada. Já contém sal.
Adequado para o fabrico de Pão de Forma embalado e fatiado, proporcionando uma frescura prolongada e adequada conservação.
CREDIN MULTICEREAIS com SEMENTES é composto por três farinhas **(Trigo, Cevada e Centeio)** e quatro sementes **(Abóbora, Linhaça, Tremoço e Sésamo)**, produzindo um pão distinto, com um sabor muito agradável, miolo macio e suave.
A massa tem boa extensibilidade e enxuga bem após a amassadura.
Fácil de usar em processos industriais, com equipamento de linhas automáticas ou semi-automáticas bem como em fabricos artesanais.

Receita Base:

CREDIN MULTICEREAIS com SEMENTES	1 kg	15 kg
LEVEDURA SECA CREDIN PADARIA	± 15 g	± 0,225 kg
ou Levedura fresca	± 40 g	± 0,600 kg
Água	± 550 g	± 8,250 kg

Decoração:

CREDIN DECO PÃO MULTICEREAIS

Procedimento:

Amassar os ingredientes durante cerca de 15 minutos.
Se usar LEVEDURA SECA CREDIN PADARIA deve adicionar logo no inicio da amassadura.
Se usar levedura fresca deve adicionar a meio da amassadura.
Temperatura final da massa: ± 26ºC.
Estancar (descansar): ± 15 minutos.
Dividir, pesar e enrolar. Descansar cerca de 15 minutos.
Tender, humedecer a massa e passar pela mistura CREDIN DECO PÃO MULTICEREAIS.
Para Pão de Forma - colocar nas formas (latas) previamente untadas com CREFINO ou SONDORAL E40.
Para Pão Artesanal nos formatos redondos ou compridos - colocar sobre os tabuleiros.
Levedar cerca de 45 a 60 minutos (30ºC / 70% humidade):
Formas Abertas - a massa deverá levedar até atingir o topo da forma.
Formas Fechadas - a massa deverá levedar até atingir 2 dedos antes de chegar à tampa.
Após a levedação e para os formatos redondos ou compridos, pode efectuar pequenos cortes para conferir ao pão um efeito decorativo. Em seguida enfornar.
Cozer a:
Forno de Lares: ± 220ºC
Forno Rotativo: ± 180ºC
Dar vapor (banho) após enfornar.
Tempo de cozedura: Cerca de 30 a 35 minutos, consoante o tamanho das formas ou das peças.
Retirar das formas após a cozedura

Lista de Produtos CREDIN para o Natal de 2012

CREMES DE PASTELEIRO		
BAGE CREMIN	Produto semi completo p/ creme pasteleiro	Sc: 15-10kg
CREDIART	Produto completo para creme pasteleiro	Sc: 10kg
CREMES PARA RECHEAR PRONTOS A USAR		
CREDICREM; CREDICREM S	Cremes prontos. Sabor a Baunilha	Bd: 12-3kg
CREDICREM CHOCOLATE	Creme pronto. Sabor a Chocolate	Bd: 6kg
CREDICREM LIMÃO	Creme pronto. Sabor a Limão	Bd: 3kg
CREMES TIPO MANTEIGA PARA RECHEIOS E DECORAÇÃO		
CREMA	Creme tipo manteiga. **BRANCA; CHOCOLATE; CAFÉ MOKA**	Bd: 10kg
OUTROS CREMES E RECHEIOS		
CREDIN DOCE DE OVOS	Doce de ovos pronto	Bd: 7kg
MASSA D'OVO DURA	Massa de ovo pronta para especialidades	Bd: 7kg
COBERTURAS E DECORAÇÕES		
MASSAPAN	Pasta de amêndoa para pastelaria	Cx: 2x5kg
FONDANT	Fondant pronto para cobertura e decoração	Bd: 15kg
AÇÚCAR NEVE	Açúcar em partículas para decoração	Sc: 5kg
AÇUCAR EM PÓ	Açúcar em pó	Sc: 10kg
SNOW SUGAR - Açúcar Anti Humidade	Açúcar em pó resistente à humidade, para decoração de pastelaria embalada	Sc: 10kg
PASTAS DE DECORAÇÃO		
CHOCOPAN	Pasta doce para moldar. Cor Branco pérola	Cx: 2x2,5kg
CHOCOPAN COLOR	Cores: **Branco; Preto; Castanho; Azul; Verde; Vermelho; Rosa; Bege; Amarelo**	Cx: 1kg
CREDI PASTE	Pasta de açúcar para moldar. Cor Branco	Cx: 2x2,5kg
CREDI PASTE COLOR	Cores: **Branco; Preto; Castanho; Azul; Verde; Vermelho; Rosa; Bege; Amarelo**	Cx: 1kg
CHOCOLATES E SUCEDÂNEOS		
CREDICAU PASTILHAS	Cobertura de sucedâneo de chocolate: **CLARAS; ESCURAS; BRANCAS**	Cx: 12kg
CREDICAU CREME	Creme de cacau estável forno e congelação	Bd: 13kg
CREDICAU PÓ	Cacau puro em pó	Sc: 5kg
CREDICAU COBER. BARRA	Sucedâneo em barra - 18% Cacau	Barra: 5kg
CREDICAU CHOC. GOTAS	Chocolate em gotas resistente ao forno	Cx: 5kg
CREDICAU VERMICELLI	Suced. chocolate granul. (brigadeiros, etc.)	Sc: 1kg
CREDICAU LISCREM	Creme de cacau e avelã p/cobertura e decoração. Cor: **CHOCOLATE; BRANCO**	Bd: 5kg
CREMES PARA DECORAÇÃO E RECHEIO		
CREDI DECOR	Gel pronto a usar para decoração e recheio: **CHOCOLATE; MORANGO; LIMÃO**	Bd: 6kg
GELEIAS		
CREDIGEL BRILHO	Geleia concentrada para pintar, decorar. Diluição a quente com água	Bd: 13kg
CREDIGEL PRONTO	Geleia pronta para pintar e decorar a frio: **NEUTRO; CHOCOLATE; CARAMELO; MORANGO**	Bd: 6kg
CREDINGEL	Geleia em pó, para pintar e decorar. Diluição a quente com água	Sc: 10kg
BATIDOS SEM GORDURA		
CREDIN PÃO DE LÓ	Produto completo p/ Pão de Ló tipo Margaride	Sc: 15kg
CREDIN BISCUIT	Produto completo para Pão de Ló, Entremeios, Tortas e Fantasias	Sc: 15kg
CREDIN BISCUIT TORTAS	Produto completo p/ Tortas, Guardanapos	Sc: 15-10kg
CREDIN BISCUIT CHOCOLATE	Produto completo p/ Entremeios, Tortas e Fantasias de Chocolate	Sc: 15kg
CREDIN BISCUIT TRADIÇÃO	Produto completo para Pão de Ló, Entremeios, Tortas, Bolo de Gema, etc	Sc: 15kg
SUPERBATIDO	Produto Concentrado para Pão de Ló, Entremeios, Tortas e Fantasias	Sc: 15kg
BATIDOS COM GORDURA		
CREDIN QUEIJADAS	Produto completo para Queijadas, tortas, tartes e pudins. Sabor: **LEITE; LARANJA**	Sc: 15kg
CREDI SOFTCAKE	Produto completo p/ pastelaria variada tipo bolo d'avó, cakes. **NEUTRO; CHOCOLATE; CHOC DARK; NOZ, MEL & CANELA; INTEGRAL; CENOURA; ANANÁS; LARANJA; MAÇÃ**	Sc: 15-5kg
YOGUCAKE	Produto completo para bolos de Iogurte	Sc: 15-5kg
ORKIDE	Fermento em pó	Sc: 10kg
MASSAS LÊVEDAS DOCES		
CREDIN BRIOCHE	Melhorante a 5% p/ massas lêvedas doces	Sc: 10kg
COMBI CREDIN	Melhorante em pasta p/ massas lêvedas doces	Bd: 12kg
CREDIN BRIFLEX SP	Produto completo p/ massas lêvedas doces	Sc: 15kg
CREDIN CROISSANT	Produto completo p/ croissant tradicional	Sc: 15kg
CREDIN BRIOCHE FORMA	Produto completo p/ massa de brioche em Formas abertas ou fechadas	Sc: 15kg
CREDIN BOLO-REI	Produto completo para Bolo-Rei	Sc: 25 kg
CREDIN BOLO-REI SP	Produto completo para Bolo-Rei	Sc: 25 kg
MASSAS CONGELADAS		
CROISSANT FROST	Melhorante a 4% p/ croissants congelados	Sc: 15kg
BOLO-SECO		
CREDIN PETIT FOUR DE AMÊNDOA	Pasta de amêndoa p/ Petit Four de Amêndoa	Bd: 6kg
CREDIN PETIT FOUR DE CÔCO	Produto completo para Petit Four de Côco	Sc: 15kg
CREDIN BROAS DOCES	Produto completo p/ fabrico de Broas Doces	Sc: 10kg
DIVERSOS PARA PASTELARIA		
CREDI CHOUX	Produto completo para choux e sonhos	Sc: 10kg
CREDI SONHOS	Produto completo para sonhos e fritos	Sc: 10kg
SEMI-FRIOS, BAVAROISES e MOUSSES		
CREDIFOND	Base completa em pó: **NEUTRO; CHOCOLATE; MORANGO; LIMÃO**	Bd: 3kg
DESMOLDANTES		
SONDORAL E40	Desmoldante 100% vegetal p/ panificação e pastelaria	Bilha: 10 lit.
CREFINO	Desmoldante aerosol universal: Pastelaria, Panificação, Hotelaria, Restauração, etc	Latas: 500ml e 12x500ml

LEVEDURA		
LEVEDURA CREDIN PASTELARIA	Levedura seca instantânea para massas lêvedas doces	Cx: 20x500g
LEVEDURA CREDIN PADARIA	Levedura seca instantânea para panificação e massas lêvedas pouco doces	Cx: 20x500g
MELHORANTES		
PAN UP FRIO	Melhorante a 1% p/ fermentação retardada de massas parcialmente lêvedas e fermentação longa até 24H	Sc: 15-5kg
PAN UP SUPER	Melhorante a 1% p/ panificação em linhas automáticas e fabricos directos	Sc: 15-5kg
PAN UP	Melhorante a 1% p/ panificação em linhas automáticas ou fabricos c/ pouco descanso	Sc: 15-5kg
PANILAC	Melhorante a 5% para Pão de Forma	Sc: 10kg
CENTEX	Melhorante aplicação de 4% a 10% para Pão Rústico, Pão Escuro	Sc: 15-5kg
PÃES ESPECIAIS		
CREDIN PÃO DE TRADIÇÃO	Produto para Pão de Trigo Tradicional e Pão Artesanal. Aplicação a 50%	Sc: 15Kg
CREDIN PÃO DE MISTURA	Produto completo para Pão de Mistura. Aplicação a 100%	Sc: 25kg
CREDIN BAGUETTE	Produto p/ Baguette tipo Francesa. Aplic. 50%	Sc: 15kg
CREDIN CHAPATA	Produto completo para: CHAPATA e CHAPATA ESCURA. Aplicação a 100%	Sc: 15kg
CREDIN BROA DE MILHO AMARELO	Produto completo p/ Broa de Milho Amarelo. Aplicação a 100%	Sc: 15kg
CREDIN FORMA 10%	Concentrado em pasta para Pão de Forma. Aplicação a 10%	Bd: 10kg
CREDIN FORMA	Produto p/ Pão de Forma. Aplicação a 50%	Sc: 15kg
CREDIN FORMA ESPECIAL	Produto p/ Pão Forma pré-embalado. Aplic. 50%	Sc: 15kg
CREDIN FORMA SUPER	Produto para Pão de Forma pré-embalado e fatiado. Aplicação a 50%	Sc: 15kg
CREDIN SOJA	Produto para Pão de Soja. Aplicação a 50%	Sc: 15kg
CREDIN 3 CEREAIS	Concentrado p/ pão de 3 cereais. Apli. 33%	Sc: 10kg
CREDIN PÃO DE GIRASSOL	Produto para Pão de Girassol. Apli. 100%	Sc: 15kg
CREDIN MULTICEREAIS COM SEMENTES	Produto p/ Pão Multicereais com Sementes. Aplicação a 100%	Sc: 15kg
CREDIN DECO PÃO DE GIRASSOL	Mistura sementes: Girassol e Linhaça para Decoração de Pão de Girassol	Sc: 5kg
CREDIN DECO PÃO DE MULTICEREAIS	Mistura sementes: Sésamo e Aveia para Decoração de pão Multicereais c/ Sementes	Sc: 5kg
DIVERSOS PANIFICAÇÃO		
GORMAX	Gordura vegetal para panificação	Bd: 10kg
MARGARINAS E GORDURAS PARA PASTELARIA		
CREDIN MASSAS	Margarina em blocos, para massas lêvedas, bolos batidos com gordura e cremes	Cx: 20kg (8x2,5)
CREDIN BOLO-REI	Margarina em blocos, p/ mas. lêvedas bolos bat. c/ gordura e cremes. Cor amarelo forte	Cx: 20kg (8x2,5)
CREDIN MEIO-FOLHADOS PLACAS	Margarina em placas, p/ massas laminadas folhadas e meio-folhadas	Cx: 20kg (10x2)
CREDIN CROISSANT e PASTEL DE NATA	Margarina em placas, p/ massas laminadas para fabrico Croissant e Pastel de Nata	Cx: 20kg (10x2)
CREDIN FOLHADOS PLACAS	Margarina em placas, p/ massas laminadas folhadas	Cx: 20kg (10x2)
CREDIN MARGARINA C/ MANTEIGA	Margarina em placas, com 10% de manteiga p/ massas laminadas	Cx: 20kg (10x2)
CREDIN CREMES	Margarina em blocos e de cor Branca para Cremes e Recheios	Cx: 20kg (8x2,5)
CREDIN MULTIUSO	Margarina em blocos para todo o tipo de usos	Cx: 20kg (8x2,5)
CERTA BOLO-REI	Margarina em blocos para Massas e Bolo-Rei. Cor amarelo forte	Cx: 20kg (8x2,5)
CERTA FOLHADOS PLACAS	Margarina em placas, para massas laminadas folhadas	Cx: 20kg (10x2)
SORTENINGS		
FRITOS	Gordura 100% vegetal, em blocos, p/ fritura	Cx: 8x2,5kg
FRUTA ESCORRIDA		
FRUTA SORTIDA PICADA	Fruta Sortida Picada para Pastelaria	Cx: 10kg
CEREJA VERMELHA	Cereja Vermelha Confitada	Cx: 5kg
ABÓBORA BRANCA LAMINADA	Abóbora Branca Confitada. Apresentação em tiras	Cx: 10kg
ABÓBORA VERMELHA LAMINADA	Abóbora Vermelha Confitada. Apresentação em tiras	Cx: 10kg
ABÓBORA VERDE LAMINADA	Abóbora Verde Confitada. Apresentação em tiras	Cx: 10kg
CASCA DE LARANJA	Casca de Laranja Confitada	Cx: 10kg
FIGO	Figo Confitado	Cx: 10kg
PERA	Pera Confitada	Cx: 10kg
DOCE DE GILA	Doce de Gila, pronto a usar	Bd: 7kg
FRUTOS SECOS		
MIOLO DE NOZ	Miolo de Noz: **METADES; QUARTOS**	Cx: 10kg
AMÊNDOA	Amêndoa: **PALITADA; LAMINADA; TRITURADA; INTEIRA com PELE; INTEIRA sem PELE**	Cx: 10kg
MIOLO DE PINHÃO	Miolo de Pinhão	Cx: 3kg
SULTANA TURCA CLARA	Sultana Turca Clara	Cx: 12,5kg
EMBALAGENS E CONSUMÍVEIS		
FORMA DE PÃO DE LÓ	Cx com 100 formas	
FORMA FLANDRES TAPADA 25x10x10	Forma em folha de Flandres, com tampa, para panificação e pastelaria	
FORMA FLANDRES TAPADA 35x10x10	Forma em folha de Flandres, com tampa, para panificação e pastelaria	
Scs p/ PÃO FORMA - Rotulado	Saco com 60 unidades	
Scs p/ PÃO FORMA - Neutro	Saco com 60 unidades	

CREDIN®

Sempre consigo!

CREDIN PORTUGAL - Produtos Alimentares, S.A.,
Rua Heróis do Ultramar, 370, Freixeira
2670-747 LOUSA L.R.S., Portugal
Tel.: 219 668 150 - Fax: 219 660 206
credin@credin.pt
Visite-nos em **www.credin.pt** ou