ORKLA FOODS ROMANIA
Pentru oameni, cu pasiune!

Credi Chocolini Cake

Baking Experts Team

Credi Chocolini Cake

Premix pentru cake-uri și prăjituri cu gust de ciocolată.

AVANTAJELE UTILIZĂRII

- se pot prepara foarte ușor cake-uri și prăjituri cu un gust special de ciocolată
- cake-urile au textura fină și umedă, prospețime îndelungată
- rapiditate și elasticitate în preparare: se pot face combinații cu diverse fructe, creme, bezea etc.
- se combină ușor cu alte produse din portofoliul Orkla: Credi Orange Cake, Credi Yogo Cake, filling-uri termorezitente și pe bază de fructe, permițând obținerea unei game variate de prăjituri

REȚETE RECOMANDATE

Rețetă cake simplu

Credi Chocolini Cake	500 g
Ouă (la temperatura camerei)	175 g
Ulei	150 g
Apă	125 ml

Mod de lucru
Puneți în cuva mixerului ingredientele fluide apoi premixul.
Mixați cu ajutorul paletei timp de 1-2 min., la viteza mică, până se obține o pastă omogenă.
Turnați în forme.
Coacere: 170-180º C/40-60 min. în funcție de gramaj.

Rețetă tort á la Sacher
Un tort foarte gustos, răcoritor și extrem de ușor de preparat.

Blatul de tort – preparați compoziția conform rețetei de mai sus. Turnați compoziția în inele speciale, cu diametrul de 26 cm, unse în prealabil pe interior cu puțină margarină și pudrate cu făină sau tapetate cu hârtie de copt.
Coacere: 170º C/50 min.
Lăsați blatul să se răcească. Tăiați-l pe orizontală în 2 părți egale. Peste prima jumatate de blat întindeți aprox. 250 g dulceață de caise sau pastă de caise „La Minut". Așezați deasupra cealaltă jumatate de blat de tort și întindeți și peste aceasta aceeași cantitate de dulceață sau pastă de caise.
Glazurare tort: cuvertură topită Credi Coating Dark.
Decorare: Cremento Filling Cacao

Rețetă Credi Chocolini Cake cu cremă vanilie
a) Preparați rețeta de mai sus, dar cu cantitățile înmulțite cu 4. Turnați jumatate din compoziție într-o ramă metalică cu marginile înalte cu dimensiunile 60x40 cm. Peste compoziție turnați cu doui-ul rânduri de Cremento Filling Vanilla.
Turnați și restul compoziției de cake în ramă.
Coacere : 170º C/50 min.
După răcire puteți decora pe suprafața prăjiturii cu Krem Napoleon și razătură de ciocolată.
b) Cremento Filling Vanilla poate fi turnată și sub formă de grill pe suprafața compoziției, după ce toată cantitatea a fost turnată în rama metalică. În spațiile grill-ului așezați fructe proaspete sau din compot (vișine, caise, ananas, etc).
Coacere: 170º C/50 min.
După răcire finisați prăjitura cu Credi Glaze Brilho sau Credi Glaze Neutral.

AMBALARE

10 kg net în saci de hârtie+polietilenă.

Baking Experts Team

Orkla Foods România
str. Copilului 14-18, Sector 1, Bucureşti
tel.: +4 031 805 75 70
fax: +4 031 805 75 71