



CREDIN®

UCIERANE GREEK STYLE

Wciągnie Cię jak greckie wakacje. Pyszny smak, długa świeżość i mnogość aplikacji, tym zachwyca ciasto uciране Credi Greek Style.

Dobrze znany i lubiany wypiek wzbogaciliśmy dodatkiem trendowego składnika - jogurtu typu greckiego. W ten sposób powstała uniwersalna baza do całorocznych wypieków, odporna na chłodzenie i mrożenie, dobrze współpracująca z owocami.

WWW.CREDIN.COM

UCIERANE Z OWOCAMI

Receptura: blacha 40x60

CREDI GREEK STYLE	1000 g
Mąka pszenna T-500	300 g
Cukier kryształ	800 g
Jaja	1500 g
Olej	900 g
Woda	100 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem.

Czas mieszania: 5 min. średnie obroty.

Wyłożyć na blachę 40x60 i wyrównać.

Metoda:

Czarna porzeczka	300 g
Czerwona porzeczka	300 g

Owoce rozłożyć na cieście jogurtowym i posypać płatkami migdałowymi.

Temp. pieczenia: 180-170 °C

Czas pieczenia: ok. 50 min.

Dekoracja:

Płatki migdałowe	150 g
CREDI SNOW	100 g



LETNIA PRZYGODA

Receptura: blacha 40x60

CREDI GREEK STYLE	350 g
Mąka pszenna T-500	25 g
Cukier kryształ	270 g
Jaja	500 g
Olej	300 g
Woda	35 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem.

Czas mieszania: 5 min. średnie obroty.

Temp. pieczenia: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 20 min.

Receptura: krem

TOP CREAM	300 g
Woda	600 g
Żelatyna	20 g
Woda (do żelatyny)	80 g

Metoda:

TOP CREAM ubić z wodą.

Czas ubijania: 5 min. szybkie obroty.

Żelatynę namoczyć, rozpuścić połączyć z ubitym TOP CREAM i rozsmarować na upieczonym blacie jogurtowym.

Owoce: Truskawka mrożona (lub świeża) 1000 g

Receptura: galaretka

Galaretka o smaku truskawkowym lub galaretka o smaku brzoskwińowym 600 g, woda 3000 g

Wodę zagotować, rozpuścić galaretkę i pozostawić do wystudzenia, zalać owoce.

BABKA JOGURTOWA GREEK STYLE

Receptura:

CREDI GREEK STYLE	1000 g
Mąka pszenna T-500	100 g
Cukier kryształ	800 g
Jaja	1500 g
Olej	900 g
Woda	100 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem.

Czas mieszania: 5 min. średnie obroty

Naważka na babkę: 270 g

Naważka na muffin: 100 g

Można dekorować owocami lub według uznania

Temp. pieczenia: 180-170 °C

Czas pieczenia: 40-45 min.

TORCIK JOGURTOWY GREEK STYLE

Receptura: rant 20 cm - 6 szt.

CREDI GREEK STYLE	1000 g
Mąka pszenna T-550	300 g
Cukier kryształ	800 g
Jaja	1500 g
Olej	900 g
Woda	100 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem.

Czas mieszania: 5 min., średnie obroty.

Gotowe ciasto wyłożyć na przemian z mrożonymi owocami do rantu wyłożonego papierem do pieczenia. Do jednego rantu włożyć 750 g gotowego ciasta CREDI GREEK STYLE i 150 g mrożonych owoców.

np. jagody, czerwona porzeczka, maliny. Górę papieru zaciśnąć.

Temp. pieczenia: 165-180 °C

Czas pieczenia: ok. 50 min.

Receptura: krem

KREM	
NAPOLEON JOGURTOWY	200 g
Woda	500 g

Metoda :

Połączyć wszystkie składniki razem.

Czas ubijania: 5 min.,

szybkie obroty.

Gotowy krem wyszprycować za pomocą worka cukierniczego na wystygniętym cieście. Ciasto dekorować świeżymi owocami, górę posypać CREDI SNOW.



SZARLOTKA JOGURTOWA

Receptura: rant 20 cm - 10 szt.

Jabłka prażone ósemki	5000 g
Żurawina	300 g
Kardamon	5 g
Woda gorąca	150 g
Żelatyna	50 g

Metoda:

Żelatynę namoczyć i rozpuścić w wodzie następnie połączyć wszystkie składniki razem. Gotową masę jabłkową wyłożyć do rantów wyłożonych papierem do pieczenia.

Receptura: spód

CREDI GREEK STYLE	1000 g
Mąka pszenna T-550	300 g
Cukier kryształ	800 g
Jaja	1500 g
Olej	900 g
Woda	100 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem.

Czas mieszania: 5 min., średnie obroty.

Metoda:

Masa z Jabłek	550 g
CREDI GREEK STYLE	450 g

Upiec wszystko razem, po upieczeniu i wystygnięciu ciasta odwrócić jabłkami do góry i dekorować według uznania.

Temp. pieczenia: 165-180 °C

Czas pieczenia: ok. 60 min.

SERNIK GRECKI

Receptura: rant 20 cm - 3 szt.

CREDI GREEK STYLE	350 g
Mąka pszenna T-500	25 g
Cukier kryształ	270 g
Jaja	500 g
Olej	300 g
Woda	35 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem.

Czas mieszania: 5 min., średnie obroty

Temp. pieczenia: 180-170 °C

Czas pieczenia: ok. 18 min.

Z upieczonego blatu jogurtowego wyciąć trzy okrągłe spody o średnicy 18 cm i trzy paski 60x6 cm, którymi należy wyłożyć bok rantu.

Receptura: masa jogurtowa

Jogurt typu greckiego (gęsty)	800 g
Ser biały mielony	300 g
Cukier kryształ	200 g
Jaja	300 g
STABILIZATOR CREDI CHEESE CAKE	300 g

Metoda:

Oddzielić żółtko od białka. Ser biały mielony rozmieszać, dodać jogurt typu greckiego, żółtko i STABILIZATOR CREDI CHEESE CAKE. Białko ubić, w końcowej fazie dodać cukier kryształ, połączyć obie masy razem (można dodać rodzynki lub owoce wg uznania), wyłożyć do wcześniej przygotowanych rantów. Z pozostałego blatu jogurtowego wykroić kostki i wyłożyć na górną część sernika. Dekorować CREDI SNOW (30 g)

Temp. pieczenia: 165 °C

Czas pieczenia: ok. 60-70 min.



TRIO JOGURTOWE

Receptura: formy do babek 8x20 cm - 6 szt.

CREDI GREEK STYLE	400 g
Mąka pszenna T-500	120 g
Cukier kryształ	320 g
Jaja	600 g
Olej	360 g
Woda	40 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem.

Czas mieszania: 5 min. średnie obroty

Receptura: masa serowa

Twaróg biały mielony	1000 g
Jaja	150 g
Woda	390 g
STABILIZATOR CREDI CHEESE CAKE	300 g

Metoda:

Połączyć wszystkie składniki razem do uzyskania gładkiej konsystencji około 3 min.

Receptura: ciasto czekoladowe

SUPER DARK CAKE „50”	500 g
Mąka pszenna T-500	250 g
Cukier kryształ	250 g
Jaja	500 g
Olej	150 g
Woda	200 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem.

Czas mieszania: 1 min. wolne, 4 min. szybkie obroty

Metoda:

Formę do babki należy wyłożyć papierem do pieczenia.

Do formy nakładamy po 300 g ciasta jogurtowego i masy serowej oraz ciasto czekoladowe.

Temp. pieczenia: 170 °C

Czas pieczenia: ok. 60 min.

Dekoracja:

MISS KONGO.

LIMONETKA

Receptura: blacha 40x60

CREDI GREEK STYLE	350 g
Mąka pszenna T-550	25 g
Cukier kryształ	270 g
Jaja	500 g
Olej	300 g
Woda	35 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem.

Czas mieszania: 5 min. średnie obroty

Gotowe ciasto wyłożyć do blachy wyłożonej papierem do pieczenia.

Temp. pieczenia: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 20 min.

Receptura: krem z limonki

Śmietanka 34%	800 g
Biała czekolada	800 g
Żelatyna	40 g
Pomarańcza świeża	2 szt.
Limonka świeża	4 szt.
TOP CREAM	500 g
Woda (zimna)	1000 g

Metoda:

Zagotować śmietanę następnie rozpuścić białą czekoladę i żelatynę w gorącej śmietanie. Limonkę i pomarańcze z parzyć gorącą wodą następnie zetrzeć na tarce skórkę z 3 limonek i 1 pomarańczy. Skórkę dodajemy do masy czekoladowej. TOP CREAM ubić z wodą następnie połączyć z sokiem z limonek. Na koniec dodajemy wcześniej przygotowany mus z białej czekolady. Całość kremu nakładamy na przestudzone ciasto jogurtowe.

Dekaracja:

Otarta skórka z limonki i pomarańczy.

