

WE
CREATE
SOLUTIONS



CRÉDIN®

INSPIRACJE JESIEŃ-ZIMA

Zobacz więcej





Pozwól nam się zainspirować!

Spis treści

SERNIK PERFEKT VELVET.....	3
CIASTO RED VELVET	4
ŚLIMAK Z MALINĄ.....	5
PERFECT VELVET COOKIS.....	6
PERFECT VELVET MUFFIN.....	7
TORT BLACK VELVET.....	8
CIASTO CZEKOLADOWE Z GENACHEM.....	9
BABKA CZEKOLADOWA Z KREMEM I KAKAO.....	10
TORT CZEKOLADOWY Z KREMEM I KAKAO.....	11
CHCKO HARMONY COOKIES.....	12
CIASTO BANANOWE Z KREMEM I PRAŻONYMI PESTKAMI DYNI.....	13
BABKA CZEKOLADOWO BANANOWA.....	14
BANANA COOKIES.....	15
MINI TORCIK Z ROLADY.....	16
CIASTO PORZECZKOWE.....	17
ZWIJANIEC PORZECZKOWY.....	19
TARTA MILKY.....	20

Receptury opracował zespół technologów Credin Polska:



Andrzej Kapustka



Ryszard Planetorz

SERNIK PERFEKT VELVET

Receptura: blacha 60x40

CREDI SOFTCAKE PERFECT VELVET	1000 g
Jaja	320 g
Olej roślinny	270 g
Woda	200 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem.
Wylać masę na blachę 60x40 (1500 g)
Pozostałą część pozostawić na wierzch masy serowej.

Temp. pieczenia: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 18-20 min.

Receptura: masa serowa

CREDI STABILIZER SERNIK	900 g
Śmietanka 30 %	700 g
Ser biały mielony	3000 g
Jaja	500 g
Cukier wanilinowy	100 g
Cukier	150 g

Metoda:

Wmieszać wszystkie składniki razem.
Rozłożyć na wcześniej upieczony blat.
Pozostałą część masy wyszprycować
workiem cukierniczym w paski wzdłuż formy.
Następnie łyżeczką zawinąć w masę serową.

Temp. pieczenia: 160 °C

Czas pieczenia: ok. 90 min.

Dekoracja:

Według uznania.

opr. Ryszard Planetor



CIASTO RED VELVET

Receptura: blacha 60x40

CREDI SOFTCAKE PERFECT VELVET	1500 g
Jaja	480 g
Olej roślinny	400 g
Woda	300 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem.

Czas mieszania: 3 min. wolne obroty.

Wylać masę na dwie blachy 40x60

Temp. pieczenia: 190 °C

Czas pieczenia: ok. 18-20 min.

CREDI® FILLING NOCCIOLA	
BIANCO CRUNCHY	1200 g
Lekko podgrzać i wylać między dwa blaty.	

Dekoracja:

Truskawka mrożona	2000 g
Zmiksować blenderem.	

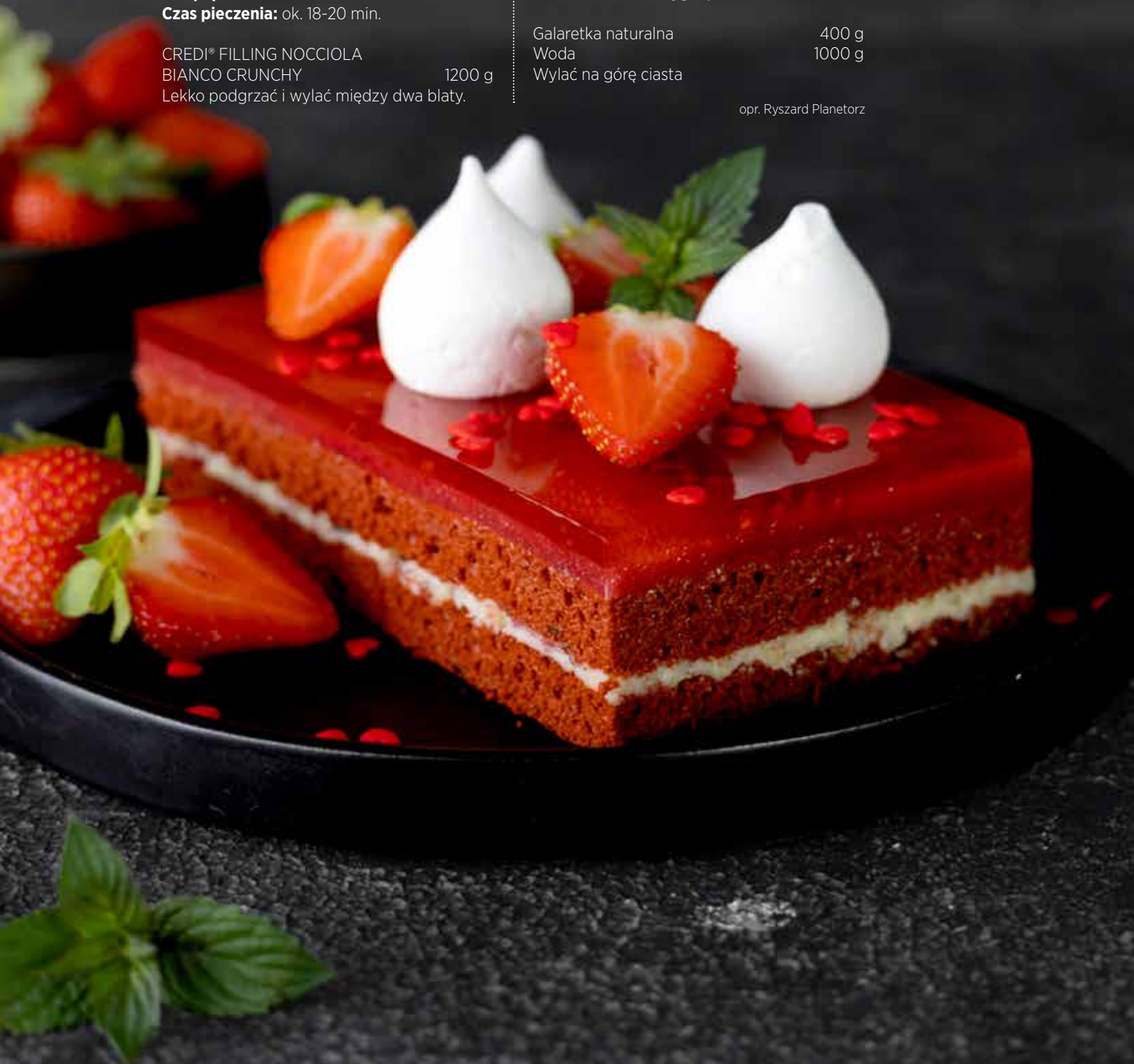
Galaretka o smaku truskawkowym	500 g
Woda	800 g

Wymieszać i dodać do musu z truskawek.

Posypać liofilizowaną maliną	20 g
Pozostawić do zastygnięcia	

Galaretka naturalna	400 g
Woda	1000 g
Wylać na górę ciasta	

opr. Ryszard Planetorz



ŚLIMAK Z MALINĄ

Receptura:

CREDI® SOFTDOUGH	1000 g
DROŹDŹOWE FRESH	750 g
CREDI SOFTCAKE PERFECT VELVET	750 g
Mąka pszenna T-500	400 g
Jaja	600 g
Woda	200 g
Margaryna	100 g
Cukier	100 g
Drożdże	100 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem.

Czas mieszania: 4 min. wolne,
5 min. średnie obroty.

Fermentacja wstępna: 20 min.

Następnie ciasto rozwałkować i rozsmarować malinę w żelu (1000 g) do malin dodać lefix (5 g).

Ciasto zwinąć w rulon i pokroić w kawałki o wadze 60 gr.

Włożyć do rantu o śr. 20 cm

Fermentacja końcowa: 40 min.

Temp. pieczenia: 190 °C

Czas pieczenia: 30 min.

Dekoracja:

Według uznania.

opr. Ryszard Planetorz



PERFECT VELVET COOKIS

Receptura:

CREDI SOFTCAKE PERFECT VELVET	900 g
Mąka pszenna T-500	100 g
Margaryna 80 %	350 g
Jajka	150 g
Cukier kryształ	100 g

Metoda:

Ubić margarynę z cukrem i stopniowo dodawać jajka, następnie wymieszać mąkę z CREDI SOFTCAKE PERFECT VELVET, dodać na końcu, delikatnie wymieszać, rozłożyć gałkownicą (ok. 80 g) z odstępami na blachę.

Temp. pieczenia: 190 °C

Czas pieczenia: 14 min.

opr. Andrzej Kapustka

PERFECT VELVET MUFFIN

Receptura:

CREDI SOFTCAKE PERFECT VELVET	1000 g
Jaja	320 g
Olej	270 g
Woda	200 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki za pomocą różgi.

Czas mieszania: ok. 4 min. wolne obroty.

Naważka: ok. 80-110 g

Temp. pieczenia: 190 °C

Czas pieczenia: ok. 30-35 min.

opr. Andrzej Kapustka



TORT BLACK VELVET

Blacha 60x40, receptura na 3 torty

Receptura: blat

CREDI® COOKIE RODEO MIX	1500 g
Jaja	600 g
Olej roślinny	450 g
Woda	300 g
Proszek do pieczenia	30 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem.

Czas mieszania: 2 min. wolne obroty.

Gotową masę wyłożyć na 2 blachy.

Temp. pieczenia: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 18 min.

Następnie wyciąć krążki o średnicy 18 cm.

Receptura: genach czekoladowy

Śmietanka 33 %	1100 g
Czekolada deserowa	1100 g

Śmietankę zagotować następnie dodać czekoladę schłodzić przekładać, wcześniej wycięte krążki o średnicy 18 cm. Tort składamy z 4 krążków przekładamy warstwy 150 g genachu.

Łącznie na tort 3x150 g + 250 g na dekorację genachu. Dekoracja wg. uznania.

opr. Andrzej Kapustka



CIASTO CZEKOLADOWE Z GENACHEM

Rant 20 cm, 3 szt.

Receptura: ciasto

CREDI® CAKE CHOCO HARMONY	1150 g
Jaja	400 g
Olej roślinny	460 g
Woda	230 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem (nie ubijać).

Czas mieszania: 2-3 min. wolne obroty/paleta.

Temp. pieczenia: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 40-45 min.

Naważka: 700 g

Receptura: genache czekoladowy

Czekolada ciemna	450 g
Śmietanka 33 %	450 g

Metoda:

Zagotować śmietankę, następnie dodać czekoladę, pozostawić do ostygnięcia, nałożyć na krążek czekoladowy po 300 g na sztukę, w dekoracji ułożyć świeże figi.

opr. Andrzej Kapustka



BABKA CZEKOLADOWA Z KREMEM I KAKAO

Foremka 225x112x70, 3 szt.

Receptura: ciasto

CREDI® CAKE CHOCO HARMONY	1150 g
Jaja	400 g
Olej roślinny	460 g
Woda	230 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem (nie ubijać).

Czas mieszania: 2-3 min. wolne obroty/paleta.

Temp. pieczenia: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 40-45 min.

Naważka: 700 g

Receptura: krem

CREDI® WHIPPING DOUBLE	450 g
Mleko	450 g

Metoda:

Ubić wszystkie składniki razem.

Czas ubijania: ok. 2-3 min.

Dekoracja:

Krem wyłożyć na babkę	300 g
Posypać kakao.	

opr. Andrzej Kapustka



TORT CZEKOLADOWY Z KREMEM I KAKAO

Rant 20 cm, 3 szt.

Receptura: ciasto

CREDI® CAKE CHOCO HARMONY	1150 g
Jaja	400 g
Olej roślinny	460 g
Woda	230 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem (nie ubijać).

Czas mieszania: ok. 2-3 min. wolne obroty/paleta.

Temp. pieczenia: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 40-45 min.

Naważka: 700 g

Receptura: krem

CREDI® WHIPPING DOUBLE	700 g
Mleko	700 g
CREDI® FILLING O SMAKU TOFFI	400 g

Metoda:

Wszystkie składniki ubić razem.

Czas ubijania: 4-5 min.

Upieczony krążek tortu przekroić w połowie, następnie nałożyć do środka 300 g kremu, przykryć kolejnym krążkiem, wyłożyć kolejne 300 g kremu, dekoracja kakao.

opr. Andrzej Kapustka



CHCKO HARMONY COOKIES

Receptura:

CREDI® CAKE CHOCO HARMONY	900 g
Mąka pszenna T-500	100 g
Margaryna 80 %	350 g
Jaja	150 g
Cukier kryształ	100 g

Metoda:

Ubić margarynę z cukrem, dodać stopniowo jajka, następnie wymieszać mąkę z mieszanką, dodać na końcu delikatnie wymieszać, rozłożyć gałkownicą z odstępami na blachę.

Naważka: ok. 80 g

Temp. Pieczenia: 190 °C

Czas pieczenia: 14 min.

oprac. Andrzej Kapustka



CIASTO BANANOWE Z KREMEM I PRAŻONYMI PESTKAMI DYNI

3 torty, śr. 20 cm

Receptura: ciasto

CREDI® SOFTCAKE BANANANA MIX	1000 g
Olej roślinny	240 g
Jaja	240 g
Banany świeże	860 g

Metoda:

Banany obrać ze skórki rozgnieść, dodać pozostałe składniki.
Wymieszać ciasto do jednolitej konsystencji.
Czas mieszania: ok. 2 min wolne obroty/
paleta.

Naważka: 700 g

Temp. pieczenia: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 40-45 min.

Receptura: krem

CREDI® WHIPPING DOUBLE	400 g
Mleko	400 g

Metoda:

Składniki ubić razem.

Czas ubijania: ok. 2-3 min.

Krem wyłożyć na upieczone krążki bananowe,
uprażyć 200 g pestek dyni i posypać górę
ciasta.

opr. Andrzej Kapustka



BABKA CZEKOLADOWO BANANOWA

Forma 140x11x60, 13 szt., naważka 350 g.

Receptura: ciasto bananowe

CREDI® SOFTCAKE BANANANA MIX	1000 g
Olej roślinny	240 g
Jaja	240 g
Banany świeże	860 g

Metoda:

Banany obrać ze skórki rozgnieść, dodać pozostałe składniki.

Wymieszać ciasto do jednolitej konsystencji.

Czas mieszania: ok. 2 min. wolne obroty/paleta.

Receptura: ciasto czekoladowe

CREDI® CAKE CHOCO HARMONY	1200 g
Jaja	420 g
Olej roślinny	480 g
Woda	240 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem (nie ubijać).

Czas mieszania: 2-3 min wolne obroty/paleta.

Ciasto rozłożyć do foremek po 175 g

czekoladowego i 175 g bananowego.

Zaciągnąć ciasta po włożeniu do foremki.

Temp. pieczenia: 180 °C

Czas pieczenia: 45-50 min.

opr. Andrzej Kapustka



BANANA COOKIES

Receptura:

CREDI® SOFTCAKE BANANANA MIX	900 g
Mąka pszenna T-500	100 g
Margaryna 80 %	350 g
Jaja	150 g
Cukier kryształ	100 g
Czekolada termostabilna	100 g

Metoda:

Ubić margarynę z cukrem, dodać stopniowo jajka, następnie wymieszać mąkę z mieszanką, dodać na końcu z czekoladę, delikatnie wymieszać, rozłożyć łyżką na blachę z odstępami.

Naważka: ok. 80 g

Temp. pieczenia: 190 °C

Czas pieczenia: 14 min.

opr. Andrzej Kapustka



MINI TORCIK Z ROLADY

Blacha 60x40, 7 szt. po 8 cm.

Receptura: rolada

CREDI® SPONGE BISZKOPT GOLD 300 g
Jaja 300 g

Metoda:

Ubić wszystkie składniki.

Czas ubijania: ok. 6-7 min. szybkie obroty.

Temp. pieczenia: 240 °C

(para przy wkładaniu).

Czas pieczenia: ok. 5 min.

CREDI® FRUIT JAGODY W ŻELU 60 % 250 g
CREDI® WHIPPING DOUBLE 300 g
Mleko 300 g

Metoda:

Na upieczoną roladę rozsmarować nadzienie jagodowe, następnie dodać ubity krem.

Złożyć roladę schłodzić. Odciąć boki następnie pokroić kawałki o szerokości 8 cm.

Dekoracja:

Czekolada ciemna 300 g
Olej roślinny 30 g
Rozpuścić, jeden koniec rolady poleać czekoladą, następnie udekorować owocami.

opr. Andrzej Kapustka



CIASTO PORZECZKOWE

Blacha 60x40.

Receptura: ciasto

CREDI® SPONGE BISZKOPT GOLD	1100 g
Jaja	660 g
Woda	200 g

Metoda:

Ubić wszystkie składniki razem.

Czas ubijania: ok. 10 min.

Wyłożyć na dwie blachy po 980 g.

Temp. pieczenia: 190 °C

Czas pieczenia: ok. 20 min.

Po wystudzeniu wyłożyć jeden blat do rantu i przesmarować żelką z czarnej porzeczki.

Receptura: żelka z czarnej porzeczki

CREDI® FRUIT CZARNA	
PORZECZKA W ŻELU 50%	2000 g
Żelatyna	20 g
Woda	200 g

Metoda:

Czarną porzeczkę wymieszać z uprzednio namoczoną i podgrzaną żelatyną, wylać na biszkopt. Przykryć żelką następnym biszkoptem, następnie wyłożyć żelkę z czerwonej porzeczki.

Receptura: żelka z czerwonej porzeczki

Czerwona porzeczka mrożona	2000 g
Cukier krystal	200 g
Woda	400 g
Żelatyna	30 g

Metoda:

Żelatynę należy namoczyć w zimnej wodzie (200 g). Resztę składników włożyć do garnka i zagotować. Zdjąć z ognia, dodać namoczoną żelatynę i wymieszać.

Odstawić do ostygnięcia, następnie wylać masę na blat.

Receptura: krem serowy

Serek Mascarpone	1200 g
CREDI® WHIPPING DOUBLE	500 g
Woda	1000 g
Żelatyna	20 g
Woda do żelatyny	200 g

Metoda:

Serek Mascarpone wymieszać z ubitym CREDI® WHIPPING DOUBLE i dodać żelatynę. Wyłożyć na górę ciasta.

Dekoracja:

Według uznania.

opr. Ryszard Planetorz



ZWIJANIEC PORZECZKOWY

Receptura:

CREDI® SOFTDOUGH	
DROŹDZOWE FRESH	500 g
Mąka pszenna T-550	750 g
Jaja	500 g
Margaryna 80 %	300 g
Cukier kryształ	200 g
Woda	200 g
Drożdże	0,70 g

CREDI® FRUIT CZARNA	
PORZECZKA W ŻELU 50 %	1000 g
Credi son lefix	50 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem.

Czas mieszania: 3 min. wolne,
4 min. średnie obroty.

Fermentacja wstępna: 15 min.

Podzielić ciasto na 10 kawałków po 250 g.

Rozwłokować w prostokąty, nałożyć

ndzienie porzeczkowe (100 g).

Zwinać w rulon i pokroić na dwie części.

Zwinać do formy.

Fermentacja końcowa: 40 min.

Temp. pieczenia: 210 °C

Czas pieczenia: 35 min.

Dekoracja:

CREDI® GEL INSTANT

opr. Ryszard Planetorz

opr. Krzysztof Markiewicz

TARTA MILKY

Receptura: krem

CREDI® FILLING MILKY

Śmietanka 33 %

Żelatyna

Woda do żelatyny

800 g

1000 g

40 g

200 g

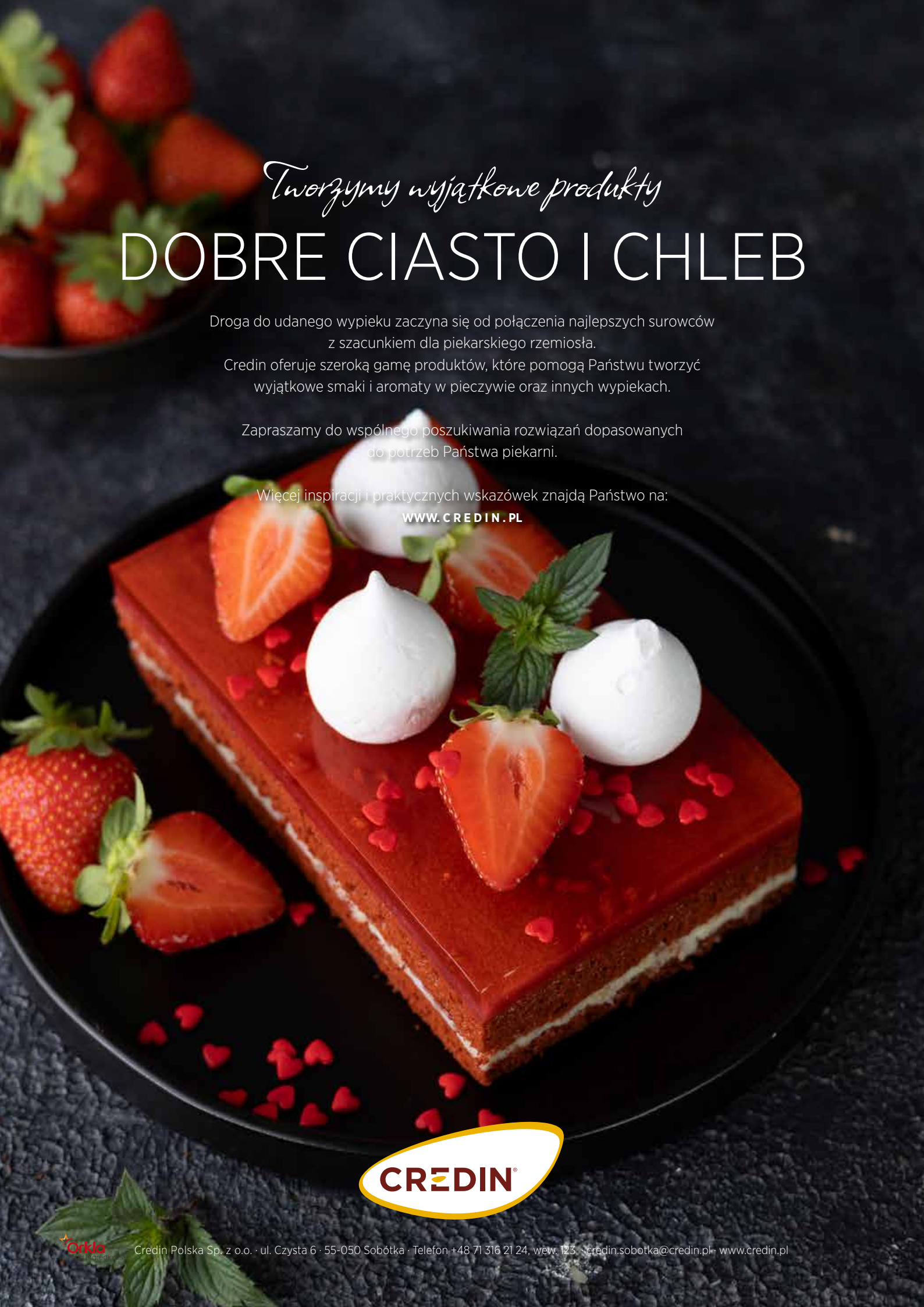
Metoda:

Śmietankę ubić na $\frac{3}{4}$ następnie dodać nadzienie milky w temp. pokojowej.

Wymieszać następnie dodać wcześniej namoczoną i podgrzaną żelatynę.

opr. Andrzej Kapustka





Tworzymy wyjątkowe produkty

DOBRE CIASTO I CHLEB

Droga do udanego wypieku zaczyna się od połączenia najlepszych surowców z szacunkiem dla piekarskiego rzemiosła.

Credin oferuje szeroką gamę produktów, które pomogą Państwu tworzyć wyjątkowe smaki i aromaty w pieczywie oraz innych wypiekach.

Zapraszamy do wspólnego poszukiwania rozwiązań dopasowanych do potrzeb Państwa piekarni.

Więcej inspiracji i praktycznych wskazówek znajdą Państwo na:

WWW.CREDIN.PL

CREDIN®