

WE
CREATE
SOLUTIONS



CRE DIN

PRZEKĄSKI PEŁNE
SMAKÓW ŚWIATA

WWW.CREDIN.COM

ŁATWO ZROBIĆ TRUDNO SIĘ OPRZEĆ



Anna Budyta

Manager Działu Badań i Rozwoju
oraz Zarządzania Produktem w Credin Polska

Jako firma Credin od zawsze szukamy rozwiązań odpowiadających na zmieniające się potrzeby konsumentów. Nasz projekt przekąskowy wpisuje się w trendy „Snackification” i „Grab & Go”, odpowiadając na rosnące zapotrzebowanie na szybkie, wygodne i różnorodne produkty premium o wyjątkowym smaku. Łączy on wygodę z wysoką jakością oraz atrakcyjnym doświadczeniem smakowym.

Praca nad koncepcją „smaków świata” była dla zespołu R&D kreatywnym i inspirującym wyzwaniem. Eksperymentowanie ze smakami, kolorami i teksturami oraz testy konsumenckie dostarczyły nam wielu emocji i satysfakcji. Profesjonalizm i entuzjazm w zespole sprawiły, że finalny efekt przerósł nasze oczekiwania.

Stworzyliśmy linię przekąsek, która odpowiada na nowoczesne potrzeby konsumenckie i pozwala poczuć smak kuchni świata w codziennym życiu. Jesteśmy dumni, że nasza kreatywność i pasja przełożyły się na produkty wpisujące się w globalne trendy przekąskowe.



Grzegorz Łapanowski

Kucharz / Ekspert w dziedzinie Food Pairingu /
Współautor receptur przekąsek dla Credin Polska

Myślę, że warto tutaj przybliżyć, czym tak naprawdę jest Food Pairing. To nie tylko modne hasło – to naukowe podejście do łączenia smaków, które opiera się na dopasowywaniu składników chemicznych i aromatycznych w taki sposób, aby wytworzyć harmonijną i zaskakującą kompozycję smakową. Dzięki temu możemy przewidzieć, które smaki będą ze sobą idealnie współgrać, a które mogą stworzyć prawdziwą eksplozję doznań dla podniebienia.

Rozpatrując to razem z moim doświadczeniem kulinarnym i ekspercką wiedzą technologów piekarnictwa z Credin, gdzie każdy składnik i proces ma znaczenie dla finalnego efektu, zyskujemy pełną kontrolę nad całym procesem powstania finalnej przekąski. To połączenie nauki, technologii i rzemiosła pozwala nam tworzyć kompozycje naprawdę przemyślane, a następnie przepracowane na liniach produkcyjnych – takie, które zaskakują, intrygują i zostają w pamięci na długo.

Food Pairing w moim wydaniu to nie teoria – to praktyczne narzędzie do komponowania smaków, które doskonale sprawdzi się w świecie piekarniczych kreacji.





Zainspiruj się z nami!

Spis treści

Smaki włoskie	4
Smaki francuskie	9
Smaki marokańskie	14
Smaki indyjskie	19
Smaki azjatyckie	23



Receptury opracowali:



Grzegorz Łapanowski
Kucharz / Food Pairing Ekspert



Artur Romański
KAM Credin Polska



Mariusz Kaczerzewski
KAM Credin Polska



Ryszard Planetorz
Technolog Credin Polska

Smaki włoskie

CREDI® SAVOURY TOMATINO

Nadzienie inspirowane włoską kuchnią, dojrzałe pomidory wzbogacone aromatycznymi ziołami i subtelną kwasowością skórki cytryny. To harmonijne połączenie słodczych pomidorów z orzeźwiająco, lekko ziołową nutą, które przywołuje klimat letniej Italii. Smak prawdziwie włoski, lecz z delikatnym twistem, który dodaje mu nieoczywistego charakteru.

FOOD PAIRING

Nadzienie możesz łączyć z papryką, cukinią, bakłażanem, ziemniakami, serami twardymi czy mozzarellą lub ricotta, pikantną kiełbasą lub kurczakiem, indykiem, oliwkami i cebulą lub czosnkiem.





WYTRAWNY MAESTRO

Receptura: ok. 100 szt.

CREDI® SAVOURY TOMATINO	720 g
Olej	160 g
Woda	1650 g
Szpinak mrożony	510 g
Oliwki czarne krojone	250 g
Pomidor suszony krojony	300 g
Koncentrat pomidorowy	150 g
Ser mozzarella wiórki	250 g
Cebulka prażona	50 g
Razem	4000 g

Metoda: wykonanie sosu

Połączyć razem CREDI® SAVOURY TOMATINO, olej, wodę i wymieszać różgą.

Czas mieszania: 3 min., 2 bieg maszyny (średnie obroty).

Do przygotowanego sosu dodać pozostałe składniki i wymieszać ok. 1 min. płaskim mieszadłem na wolnych obrotach.

Receptura: ciasto półfrancuskie ziemniaczane

POTATO BREAD	830 g
Mąka pszenna typ 550	3330 g
Olej	250 g
Drożdże	80 g
Sól	100 g
Woda	2100 g
Margaryna Puff Pastry	2000 g
Razem	8680 g

Metoda: wykonanie ciasta

Połączyć wszystkie składniki oprócz Margaryny Puff Pastry i wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji ciasta.

Czas mieszania: 6 min. wolne, 4 min. szybkie obroty.

Metoda laminacji:

3x3 – wałkowanie / składanie (laminacja).

Następnie tak przygotowane ciasto, przewałkować z Margaryną Puff Pastry, schłodzić gotowe ciasto przez ok. 20-30 min.

Metoda: wykonanie produktu - 1 półksiężyc

Grubość ciasta: wałkowanie na 3 mm
Z ciasta wyciąć koła o średnicy 140 mm i złożyć na pół.

Waga ciasta: 80 g

Waga sosu: 40 g

Na wyciętym kawałku ciasta rozprowadzić sos i złożyć.

Czas fermentacji końcowej: ok. 60 min.

Po fermentacji końcowej przekąski pomalować jajkiem lub produktem nabłyszczającym.

Temp. pieczenia: wsadowa 210° C, obniżyć do 185° C

Czas pieczenia: 25-28 min.

(w zależności od pieca lub gramatury produktu).



BELLA POMODORE

Receptura: ok. 100 szt.

CREDI® SAVOURY TOMATINO	850 g
Olej	190 g
Woda	1900 g
Kiełbasa Nduja podsmażona kostka	290 g
Boczek parzony kostka	590 g
Koncentrat pomidorowy	180 g
Razem	4000 g

Metoda: wykonanie sosu

Połączyć razem CREDI® SAVOURY TOMATINO, olej, wodę i wymieszać różgą.

Czas mieszania: 3 min., 2 bieg maszyny (średnie obroty).

Do przygotowanego sosu dodać pozostałe składniki i wymieszać ok. 1 min. płaskim mieszadłem na wolnych obrotach.

Uwaga: kiełbasę Nduja pokroić w kostkę i podsmażyć.

Receptura: ciasto francuskie

CREDI® WIENER PUFF PASTRY MIX	1770 g
Mąka pszenna typ 550	1770 g
Sól	50 g
Woda	1770 g
Margaryna Puff Pastry	2650 g
Razem	8000 g

Metoda: wykonanie ciasta

Połączyć wszystkie składniki oprócz Margaryny Puff Pastry i wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji ciasta.

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

Metoda laminacji:

4x4 lub 2x3 i 2x4 – wałkowanie / składanie.

Następnie tak przygotowane ciasto, przewałkować (laminacja) z Margaryną Puff Pastry, następnie schłodzić około 60 min.

Metoda: wykonanie produktu - 1 kwadrat

Grubość ciasta: wałkowanie na 3,5 mm.

Z ciasta wycinamy dwa kwadraty o bokach 90 mm.

Waga ciasta: 2x40 g

Waga sosu: 40 g

Na wyciętym kawałku ciasta rozprowadzić sos i przykryć drugim kawałkiem ciasta, uformować kwadrat.

Przekąski pomalować jajkiem lub produktem nabłyszczającym.

Temp. pieczenia: wsadowa 210° C, obniżyć do 190° C

Czas pieczenia: 25-28 min.

(w zależności od pieca lub gramatury produktu)



ROLLO POMODORO

Receptura: ok. 100 szt.

CREDI® SAVOURY TOMATINO	950 g
Olej	220 g
Woda	2170 g
Koncentrat pomidorowy	330 g
Ser Grana Padano tarty	330 g
Razem	4000 g

Metoda: wykonanie sosu

Połączyć razem CREDI® SAVOURY TOMATINO, olej, wodę i wymieszać rózgą.

Czas mieszania: 3 min., 2 bieg maszyny (średnie obroty).

Do przygotowanego sosu dodać pozostałe składniki i wymieszać ok. 1 min. płaskim mieszadłem na wolnych obrotach.

Receptura: ciasto ziemniaczane

POTATO BREAD	740 g
Mąka pszenna typ 550	3000 g
Olej	220 g
Drożdże	70 g
Sól	90 g
Woda	1890 g
Razem	6000 g

Metoda: wykonanie ciasta

Wszystkie składniki wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji ciasta.

Czas mieszania: 6 min. wolne, 4 min. szybkie obroty.

Metoda: wykonanie produktu - ślimak

Grubość ciasta: wałkowanie na 3 mm.

Szerokość wstęgi ciasta: 400 mm.

Rozsmarować sos na całej powierzchni ciasta, zostawiając 20 mm od brzegu ciasta bez nadzienia, posmarować to miejsce wodą w celu sklejenia. Zwinąć w rulon.

Długość cięcia: 37-40 mm

Czas fermentacji końcowej: ok. 30-35 min.

Po fermentacji końcowej, przekąski pomalować jajkiem lub produktem nabłyszczającym, następnie udekorować wg preferencji, np. złotą posypką, ser żółty lub mozzarella.

Temp. pieczenia: wsadowa 210° C, obniżyć do 190° C

Czas pieczenia: 20-23 min.

(w zależności od pieca lub gramatury produktu)

Przygotowanie nadzienia do tartaletki:

Do ¼ porcji nadzienia przygotowanego wg receptury podstawowej dodać 300 g śmietanki 30%. Wszystkie składniki wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji przez ok. 1 minutę na wolnych obrotach.

Napełnić tartaletki przygotowanym nadzieniem i udekorować wg uznania.

Temp. pieczenia: 180° C

Czas pieczenia: ok. 5-10 min.



TOMATINO SNACK

Receptura: ok. 100 szt.

CREDI® SAVOURY TOMATINO	700 g
Olej	160 g
Woda	1590 g
Koncentrat pomidorowy	150 g
Mięso wieprzowe gotowane szarpane	980 g
Boczek parzony kostka	240 g
Ser Grana Padano tarty	200 g
Razem	4000 g

Metoda: wykonanie sosu

Połączyć razem CREDI® SAVOURY TOMATINO, olej, wodę i wymieszać rózgą.

Czas mieszania: 3 min., 2 bieg maszyny (średnie obroty).

Do przygotowanego sosu dodać pozostałe składniki i wymieszać ok. 1 min. płaskim mieszadłem na wolnych obrotach.

Receptura: ciasto półfrancuskie

CREDI® WIENER PASCO WIENER	2080 g
Mąka pszenna typ 550	2080 g
Jaja	310 g
Sól	60 g
Drożdże	90 g
Woda	1540 g
Margaryna Puff Pastry	1850 g
Razem	8000 g

Metoda: wykonanie ciasta

Połączyć wszystkie składniki oprócz Margaryny Puff Pastry i wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji ciasta.

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

Metoda laminacji:

3x3 – wałkowanie / składanie.

Następnie tak przygotowane ciasto, przewałkować (laminacja) z Margaryną Puff Pastry, schłodzić około 20-30 min.

Metoda: wykonanie produktu

- prostokąt z dekokrem

Grubość ciasta: wałkowanie na 3 mm

Szerokość ciasta: 120 mm, składane na 3.

Można użyć dekor.

Długość ciasta: 120 mm

Na wyciętym kawałku ciasta rozprowadzić sos i złożyć.

Czas fermentacji końcowej: ok. 60 min.

Po fermentacji końcowej, przekąski pomalować jajkiem lub produktem nabłyszczającym, udekorować wg uznania.

Temp. pieczenia: wsadowa 230° C, obniżyć do 210° C

Czas pieczenia: 25-28 min.

(w zależności od pieca lub gramatury produktu).

Smaki francuskie

CREDI®
SAVOURY
SMAK
ŚMIETANKOWEJ
TRUFLI

Kremowe nadzienie inspirowane kuchnią francuską, łączące śmietankę z aromatem truflి. Subtelna nuta tego składnika przywołuje smaki klasycznych francuskich sosów i wykwintnych past kanapkowych. Eleganckie, harmonijne i wyjątkowo aromatyczne, idealne dla produktów premium.

FOOD PAIRING

Nadzienie możesz łączyć z pieczarkami, szpinakiem, porem, dynią, batatami, owocami jak gruszka czy figa, serami pleśniowymi, serem kozim, boczkiem, szynką dojrzewającą, kurczakiem lub indykiem.





BAJECZNY PRZYSMAK O SMAKU TRUFLOWYM

Receptura: ok. 100 szt.

CREDI® SAVOURY SMAK	550 g
ŚMIETANKOWEJ TRUFLI	130 g
Olej	1260 g
Woda	970 g
Kurczak gotowany kostka	190 g
Boczek parzony kostka	780 g
CREDI® Savoury FARSZ PIECZARKOWY	120 g
Cebulka prażona	
Razem	4000 g

Metoda: wykonanie sosu

Połączyć razem CREDI® SAVOURY SMAK ŚMIETANKOWEJ TRUFLI, olej, wodę i wymieszać różgą.

Czas mieszania: 3 min., 2 bieg maszyny (średnie obroty).

Do przygotowanego sosu dodać pozostałe składniki i wymieszać ok. 1 min. płaskim mieszadłem na wolnych obrotach.

Receptura: ciasto półfrancuskie

CREDI® WIENER PASCO WIENER	2080 g
Mąka pszenna typ 550	2080 g
Jaja	310 g
Sól	60 g
Drożdże	90 g
Woda	1540 g
Margaryna Puff Pastry	1850 g
Razem	8000 g

Metoda: wykonanie ciasta

Połączyć wszystkie składniki oprócz Margaryny Puff Pastry i wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji ciasta.

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

Metoda laminacji:

3x3 – wałkowanie / składanie.

Następnie tak przygotowane ciasto, przewałkować (laminacja) z Margaryną Puff Pastry, schłodzić około 20-30 min.

Metoda: wykonanie produktu

- 1 prostokąt z dekiem

Grubość ciasta: wałkowanie na 3 mm.

Szerokość ciasta: 120 mm, składane na 3.

Można użyć dekor.

Długość ciasta: 120 mm

Waga ciasta: 80 g

Waga sosu: 40 g

Na wyciętym kawałku ciasta rozprowadzić sos i złożyć w prostokąt.

Czas fermentacji końcowej: ok. 60 min.

Po fermentacji końcowej, przekąski pomalować jajkiem lub produktem nabłyszczającym, udekorować wg uznania.

Temp. pieczenia: wsadowa 230° C, obniżyć do 210° C

Czas pieczenia: 25-28 min.

(w zależności od pieca lub gramatury produktu).



LAZUROWE WYBRZEŻE

Receptura: ok. 100 szt.

CREDI® SAVOURY SMAK ŚMIETANKOWEJ TRUFLI	550 g
Olej	120 g
Woda	1240 g
Ser Lazur Błękitny tarty	380 g
Twaróg biały mielony	1330 g
Szpinak mrożony	380 g
Razem	4000 g

Metoda: wykonanie sosu

Połączyć razem CREDI® SAVOURY SMAK ŚMIETANKOWEJ TRUFLI, olej, wodę i wymieszać rózgą.

Czas mieszania: 3 min., 2 bieg maszyny (średnie obroty).

Do przygotowanego sosu dodać pozostałe składniki i wymieszać ok. 1 min. płaskim mieszadłem na wolnych obrotach.

Receptura: ciasto francuskie

CREDI® WIENER PUFF PASTRY MIX	1770 g
Mąka pszenna typ 550	1770 g
Sól	50 g
Woda	1770 g
Margaryna Puff Pastry	2650 g
Razem	8000 g

Metoda: wykonanie ciasta

Połączyć wszystkie składniki oprócz Margaryny Puff Pastry i wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji ciasta.

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

Metoda laminacji:

4x4 lub 2x3 i 2x4 - wałkowanie / składanie.

Następnie tak przygotowane ciasto, przewalkować (laminacja) z Margaryną Puff Pastry, schłodzić około 60 min.

Metoda: wykonanie produktu

- prostokąt z nacięciem po przekątnej

Grubość ciasta: wałkowanie na 3,5 mm.

Szerokość ciasta: 110 mm, składane na 3.

Długość ciasta: 160 mm

Waga ciasta: 80 g

Waga sosu: 40 g

Na wyciętym kawałku ciasta rozprowadzić sos i złożyć w prostokąt.

Przekąski pomalować jajkiem lub produktem nabłyszczającym, następnie udekorować wg uznania.

Temp. pieczenia: wsadowa 210° C, obniżyć do 190° C

Czas pieczenia: 25-28 min.

(w zależności od pieca lub gramatury produktu).

Przygotowanie nadzienia do tartaletki:

Do ¼ porcji nadzienia przygotowanego wg receptury podstawowej dodać 300 g śmietanki 30%. Wszystkie składniki wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji przez ok. 1 minutę na wolnych obrotach.

Napełnić tartaletki przygotowanym nadzieniem i udekorować wg uznania.

Temp. pieczenia: 180° C

Czas pieczenia: ok. 5-10 min.



ŚMIETANKOWY TWISTER

Receptura: ok. 100 szt.

CREDI® SAVOURY SMAK ŚMIETANKOWEJ TRUFLI	730 g
Olej	170 g
Woda	1670 g
Ser twarogowy wędzony	1280 g
Cebulka prażona	150 g
Razem	4000 g

Metoda: wykonanie sosu

Połączyć razem CREDI® SAVOURY SMAK ŚMIETANKOWEJ TRUFLI, olej, wodę i wymieszać różgą.

Czas mieszania: 3 min., 2 bieg maszyny (średnie obroty).

Do przygotowanego sosu dodać pozostałe składniki i wymieszać ok. 1 min. płaskim mieszadłem na wolnych obrotach.

Receptura: ciasto ziemniaczane

POTATO BREAD	1000 g
Mąka pszenna typ 550	4000 g
Olej	300 g
Drożdże	90 g
Sól	120 g
Woda	2520 g
Razem	8000 g

Metoda: wykonanie ciasta

Wszystkie składniki wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji ciasta.

Czas mieszania: 6 min. wolne, 4 min. szybkie obroty.

Metoda: wykonanie produktu - twister

Grubość ciasta: wałkowanie na 3 mm.

Szerokość wstęgi ciasta: 450 mm

Rozsmarowujemy sos na 3/4 powierzchni ciasta, następnie składamy na 3.

Długość cięcia: 42-45mm – po ucięciu przewinąć na 2 i odłożyć optymalnie na blachy faliste tzw. muldy

Czas fermentacji końcowej: ok. 30-35 min.

Po fermentacji końcowej, przekąski pomalować jajkiem lub produktem nabłyszczającym, następnie udekorować posypką Yellow Mix.

Temp. pieczenia: wsadowa 210° C, obniżyć do 190° C

Czas pieczenia: 22-25 min.

(w zależności od pieca lub gramatury produktu).



BUŁECZKA O SMAKU TRUFLOWYM

Receptura: ok. 100 szt.

CREDI® SAVOURY SMAK ŚMIETANKOWEJ TRUFLI	740 g
Olej	170 g
Woda	1690 g
Boczek parzony kostka	310 g
Twaróg biały mielony	780 g
Ser Grana Padano tarty	310 g
Razem	4000 g

Metoda: wykonanie sosu

Połączyć razem CREDI® SAVOURY SMAK ŚMIETANKOWEJ TRUFLI, olej, wodę i wymieszać różgą.

Czas mieszania: 3 min., 2 bieg maszyny (średnie obroty).

Do przygotowanego sosu dodać pozostałe składniki i wymieszać ok. 1 min. płaskim mieszadłem na wolnych obrotach.

Receptura: ciasto półfrancuskie

CREDI® WIENER PASCO WIENER	2080 g
Mąka pszenna typ 550	2080 g
Jaja	310 g
Sól	60 g
Drożdże	90 g
Woda	1540 g
Margaryna Puff Pastry	1850 g
Razem	8000 g

Metoda: wykonanie ciasta

Połączyć wszystkie składniki oprócz Margaryny Puff Pastry i wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji ciasta.

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

Metoda laminacji:

3x3 – wałkowanie / składanie.

Następnie tak przygotowane ciasto, przewałkować (laminacja) z Margaryną Puff Pastry, schłodzić około 20-30 min.

Metoda: wykonanie produktu - okrągła bułeczka

Grubość ciasta: wałkowanie na 3 mm

Z ciasta wyciąć dwa koła o średnicy 100 mm.

Na wycięte koło nałożyć sos i przykryć drugim kołem.

Waga ciasta: 40 g x 2

Waga sosu: 40 g

Czas fermentacji końcowej: ok. 60 min.

Po fermentacji końcowej, przekąski pomalować jajkiem lub produktem nabylszczającym, udekorować wg uznania.

Temp. pieczenia: wsadowa 220° C, obniżyć do 200° C

Czas pieczenia: 25-28 min.

(w zależności od pieca lub gramatury produktu).

Smaki marokańskie

CREDI®
SAVOURY
SMAK HARISSA

Aromatyczne nadzienie inspirowane kuchnią Maroka, łączące delikatną kremowość z wyrazistą, pikantną nutą harissy. Charakterystyczne dla marokańskich potraw połączenie chili, czosnku i korzennych przypraw nadaje mu głębi i orientalnego, rozgrzewającego charakteru. Intensywne, esencjonalne i pełne smaku, idealne dla miłośników kuchni północnoafrykańskiej.

FOOD PAIRING

Nadzienie możesz łączyć z bakłazanem, cieciorą, soczewicą, ziemniakami, dynią, papryką, fetą lub kremowym serkiem, kielbasą marokańską, kurczakiem, pomarańczową skórką, morelą lub rodzynkami.





TRÓJKĄCIK PIKANTNY

Receptura: ok. 100 szt.

CREDI® SAVOURY SMAK HARISSA	560 g
Olej	130 g
Woda	1330 g
Kurczak gotowany kostka	1230 g
Morela suszona krojona	210 g
Ziemniaki gotowane kostka	410 g
Koncentrat pomidorowy	120 g
Razem	4000 g

Metoda: wykonanie sosu

Połączyć razem CREDI® SAVOURY SMAK HARISSA, olej, wodę i wymieszać rózgą.

Czas mieszania: 3 min., 2 bieg maszyny (średnie obroty).

Do przygotowanego sosu dodać pozostałe składniki i wymieszać ok. 1 min. płaskim mieszadłem na wolnych obrotach.

Receptura: ciasto francuskie

CREDI® WIENER PUFF PASTRY MIX	1770 g
Mąka pszenna typ 550	1770 g
Sól	50 g
Woda	1770 g
Margaryna Puff Pastry	2650 g
Razem	8000 g

Metoda: wykonanie ciasta

Połączyć wszystkie składniki oprócz Margaryny Puff Pastry i wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji ciasta.

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

Metoda laminacji:

4x4 lub 2x3 i 2x4 – wałkowanie / składanie.

Następnie tak przygotowane ciasto, przewałkować (laminacja) z Margaryną Puff Pastry, schłodzić około 60 min.

Metoda: wykonanie produktu - trójkąt

Grubość ciasta: wałkowanie na 3,5 mm.

Następnie wyciąć kwadrat o bokach 120 mm.

Waga ciasta: 80 g

Waga sosu: 40 g

Na wyciętym kawałku ciasta rozprowadzić sos i złożyć po przekątnej.

Przekąski pomalować jajkiem lub produktem nabylszczającym, następnie udekorować wg uznania.

Temp. pieczenia: wsadowa 210° C, obniżyć do 190° C

Czas pieczenia: 25-28 min.

(w zależności od pieca lub gramatury produktu).



CHLEBEK W STYLU MAROKAŃSKIM

Receptura: ok. 100 szt.

CREDI® SAVOURY SMAK HARISSA	580 g
Olej	130 g
Woda	1330 g
Kurczak kostka	1220 g
Szpinak mrożony	200 g
Ser typu Feta kostka	410 g
Koncentrat pomidorowy	120 g
Razem	4000 g

Metoda: wykonanie sosu

Połączyć razem CREDI® SAVOURY SMAK HARISSA, olej, wodę i wymieszać różgą.

Czas mieszania: 3 min., 2 bieg maszyny (średnie obroty).

Do przygotowanego sosu dodać pozostałe składniki i wymieszać ok. 1 min. płaskim mieszadłem na wolnych obrotach.

Receptura: ciasto pszenne typu soft

CREDI® BREAD PINSA	240 g
Mąka pszenna typ 550	4750 g
Olej	90 g
Sól	90 g
Cukier	90 g
Drożdże	120 g
Mleko w proszku	50 g
Woda	2560 g
Razem	8000 g

Metoda: wykonanie ciasta

Wszystkie składniki wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji ciasta.

Czas mieszania: 6 min. wolne, 4 min. szybkie obroty.

Metoda: wykonanie produktu - chlebek okrągły

Grubość ciasta: wałkowanie na 3 mm.

Wyciąć koło o średnicy 100 mm.

Na wycięte koło nałożyć sos, przykryć wstęgą ciasta i wyciąć koło, lub zrobić jak pączka na maszynie typu ADV.

Waga ciasta: 40 g (wyciętego koła)

Waga sosu: 40 g

Czas fermentacji końcowej: ok. 60 min.

Po fermentacji końcowej, przekąski pomalować wodą i udekorować wg uznania, przykryć papierem i drugą blachą.

Temp. pieczenia: wsadowa 220° C, obniżyć do 200° C

Czas pieczenia: 22-25 min.

(w zależności od pieca lub gramatury produktu).



ŚLIMAK W STYLU MAROKAŃSKIM

Receptura: ok. 100 szt.

CREDI® SAVOURY SMAK HARISSA	1060 g
Olej	240 g
Woda	2410 g
Migdał słupki lub płatki	300 g

Razem 4000 g

Metoda: wykonanie sosu

Połączyć razem CREDI® SAVOURY SMAK HARISSA, olej, wodę i wymieszać różgą.

Czas mieszania: 3 min., 2 bieg maszyny (średnie obroty).

Do przygotowanego sosu dodać pozostałe składniki i wymieszać ok. 1 min. płaskim mieszadłem na wolnych obrotach.

Uwaga: płatki należy uprażyć w piecu.

Receptura: ciasto półfrancuskie

CREDI® WIENER PASCO WIENER	2080 g
Mąka pszenna typ 550	2080 g
Jaja	310 g
Sól	60 g
Drożdże	90 g
Woda	1540 g
Margaryna Puff Pastry	1850 g

Razem 8000 g

Metoda: wykonanie ciasta

Połączyć wszystkie składniki oprócz Margaryny Puff Pastry i wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji ciasta.

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

Metoda laminacji:

3x3 – wałkowanie / składanie.

Następnie tak przygotowane ciasto, przewalkować (laminacja) z Margaryną Puff Pastry, schłodzić około 20-30 min.

Metoda: wykonanie produktu - ślimak

Grubość ciasta: wałkowanie na 3 mm.

Szerokość wstęgi ciasta: 400 mm

Rozsmarować sos na całej powierzchni ciasta, zostawiając 20 mm od brzegu ciasta bez nadzienia.

Posmarować to miejsce wodą w celu sklejenia.

Zwinąć w rulon.

Długość cięcia: 37-40 mm

Czas fermentacji końcowej: ok. 30-35 min.

Po fermentacji końcowej, przekąski pomalować jajkiem lub produktem nabłyszczającym, następnie udekorować płatkami migdałowymi.

Temp. pieczenia: wsadowa 210° C, obniżyć do 190° C

Czas pieczenia: 20-23 min.

(w zależności od pieca lub gramatury produktu).

Przygotowanie nadzienia do tartaletki:

Do ¼ porcji nadzienia przygotowanego wg receptury podstawowej dodać 300 g śmietanki 30%.

Wszystkie składniki wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji przez ok. 1 minutę na wolnych obrotach.

Napełnić tartaletki przygotowanym nadzieniem i udekorować wg uznania.

Temp. pieczenia: 180° C

Czas pieczenia: ok. 5-10 min.



PIEROŻEK W STYLU MAROKAŃSKIM

Receptura: ok. 100 szt.

CREDI® SAVOURY SMAK HARISSA	650 g
Olej	150 g
Woda	1470 g
Mięso wołowe mielone gotowane	450 g
Kurczak gotowany kostka	910 g
Koncentrat pomidorowy	140 g
Szpinak mrożony	230 g
Tabasco Chipotle	10 g

Razem 4000 g

Metoda: wykonanie sosu

Połączyć razem CREDI® SAVOURY SMAK HARISSA, olej, wodę i wymieszać różgą.

Czas mieszania: 3 min., 2 bieg maszyny (średnie obroty).

Do przygotowanego sosu dodać pozostałe składniki i wymieszać ok. 1 min. płaskim mieszadłem na wolnych obrotach.

Receptura: ciasto francuskie

CREDI® WIENER PUFF PASTRY MIX	1770 g
Mąka pszenna typ 550	1770 g
Sól	50 g
Woda	1770 g
Margaryna Puff Pastry	2650 g

Razem 8000 g

Metoda: wykonanie ciasta

Połączyć wszystkie składniki oprócz Margaryny Puff Pastry i wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji ciasta.

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

Metoda laminacji:

4x4 lub 2x3 i 2x4 – wałkowanie / składanie.

Następnie tak przygotowane ciasto, przewałkować (laminacja) z Margaryną Puff Pastry, schłodzić około 60 min.

Metoda: wykonanie produktu - półksiężyc

Grubość ciasta: wałkowanie na 3,5 mm.

Z ciasta wyciąć dwa koła o średnicy 140 mm i złożyć na pół.

Waga ciasta: 80 g

Waga sosu: 40 g

Na wyciętym kawałku ciasta rozprowadzić sos i złożyć na pół.

Czas fermentacji końcowej: ok. 60 min.

Po fermentacji końcowej, przekąski pomalować jajkiem lub produktem nabłyszczającym, udekorować wg uznania..

Temp. pieczenia: wsadowa 210° C, obniżyć do 185° C

Czas pieczenia: 25-28 min.

(w zależności od pieca lub gramatury produktu).

Smaki indyjskie

CREDI®
SAVOURY
SMAK TANDOORI

Aromatyczne nadzienie inspirowane kuchnią indyjską, w którym przyprawa tandoori nadaje intensywny, rozgrzewający smak z nutą chili i czosnku. Wyraziste, aromatyczne i pełne orientального charakteru, idealne dla miłośników odważnych, indyjskich aromatów.

FOOD PAIRING

Nadzienie możesz łączyć z papryką, dynią, ziemniakami, groszkiem, szpinakiem, ciecierzycą, ryżem, serkiem kremowym, kurczakiem, indykiem, morelą, ananasem, mango.





CHRUPACZ Z NUTĄ TANDOORI

Receptura: ok. 100 szt.

CREDI® SAVOURY SMAK TANDOORI	580 g
Olej	130 g
Woda	1320 g
Koncentrat pomidorowy	120 g
Ciecierzycza mrożona lub konserwowa	610 g
Soja edamame	610 g
Kukurydza mrożona lub konserwowa	610 g
Suszona papryka Gochugaru	20 g
Razem	4000 g

Metoda: wykonanie sosu

Połączyć razem CREDI® SAVOURY SMAK TANDOORI, olej, wodę i wymieszać różgą.

Czas mieszania: 3 min., 2 bieg maszyny (średnie obroty).

Do przygotowanego sosu dodać pozostałe składniki i wymieszać ok. 1 min. płaskim mieszadłem na wolnych obrotach.

Przygotowanie nadzienia do tartaletki:

Do ¼ porcji nadzienia przygotowanego wg receptury podstawowej dodać 300 g śmietanki 30%. Wszystkie składniki wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji przez ok. 1 minutę na wolnych obrotach.

Napełnić tartaletki przygotowanym nadzieniem i udekorować wg uznania.

Temp. pieczenia: 180° C

Czas pieczenia: ok. 5-10 min.

Receptura: ciasto francuskie

CREDI® WIENER PUFF PASTRY MIX	1770 g
Mąka pszenna typ 550	1770 g
Sól	50 g
Woda	1770 g
Margaryna Puff Pastry	2650 g
Razem	8000 g

Metoda: wykonanie ciasta

Połączyć wszystkie składniki oprócz Margaryny Puff Pastry i wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji ciasta.

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

Metoda laminacji:

4x4 lub 2x3 i 2x4 – wałkowanie / składanie.

Następnie tak przygotowane ciasto, przewałkować (laminacja) z Margaryną Puff Pastry, schłodzić około 60 min.

Metoda: wykonanie produktu - trójkąt

Grubość ciasta: wałkowanie na 3,5 mm.

Następnie wyciąć kwadrat o bokach 120 mm.

Waga ciasta: 80 g

Waga sosu: 40 g

Na ciasto nałożyć przygotowany sos i złożyć po przekątnej (trójkąt).

Przekąski pomalować jajkiem lub produktem nabylszającym, ewentualnie udekorować wg uznania.

Temp. pieczenia: wsadowa 210° C, obniżyć do 190° C

Czas pieczenia: 25-28 min.

(w zależności od pieca lub gramatury produktu).



TRÓJKĄCIK W STYLU INDYJSKIM

Receptura: ok. 100 szt.

CREDI® SAVOURY SMAK TANDOORI	570 g
Olej	130 g
Woda	1300 g
Kurczak gotowany kostka	1200 g
Kukurydza mrożona lub konserwowa	400 g
Soja Edamame	400 g
Razem	4000 g

Metoda: wykonanie sosu

Połączyć razem CREDI® SAVOURY SMAK TANDOORI, olej, wodę i wymieszać różgą.

Czas mieszania: 3 min., 2 bieg maszyny (średnie obroty).

Do przygotowanego sosu dodać pozostałe składniki i wymieszać ok. 1 min. płaskim mieszadłem na wolnych obrotach.

Receptura: ciasto półfrancuskie-ziemniaczane

POTATO BREAD	830 g
Mąka pszenna typ 550	3330 g
Olej	250 g
Drożdże	80 g
Sól	100 g
Woda	2100 g
Margaryna Puff Pastry	2000 g
Razem	8680 g

Metoda: wykonanie ciasta

Połączyć wszystkie składniki oprócz Margaryny Puff Pastry i wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji ciasta.

Czas mieszania: 6 min. wolne, 4 min. szybkie obroty.

Metoda laminacji:

3x3 – wałkowanie / składanie.

Następnie tak przygotowane ciasto, przewałkować (laminacja) z Margaryną Puff Pastry, schłodzić około 20-30 min.

Metoda: wykonanie produktu - trójkąt

Grubość ciasta: wałkowanie na 3 mm.

Szerokość ciasta: 120 mm

Długość ciasta: 120 mm

Waga ciasta: 80 g

Waga sosu: 40 g

Na wyciętym kawałku ciasta rozprowadzić sos i złożyć.

Czas fermentacji końcowej: ok. 60 min.

Po fermentacji końcowej, przekąski pomalować jajkiem lub produktem nabłyszczającym, udekorować wg uznania..

Temp. pieczenia: wsadowa 210° C, obniżyc do 185° C

Czas pieczenia: 25-28 min.

(w zależności od pieca lub gramatury produktu).



SAMOSA A'LA INDYJSKA

Receptura: ok. 100 szt.

CREDI® SAVOURY SMAK TANDOORI	480 g
Olej	120 g
Woda	1120 g
Kebab kurczak krojony	1120 g
Papryka grillowana kostka	750 g
Groszek zielony mrożony lub konserwowy	370 g
Papryka Gochugaru suszona	40 g

Razem 4000 g

Metoda: wykonanie sosu

Połączyć razem CREDI® SAVOURY SMAK TANDOORI, olej, wodę i wymieszać różgą.

Czas mieszania: 3 min., 2 bieg maszyny (średnie obroty).

Do przygotowanego sosu dodać pozostałe składniki i wymieszać ok. 1 min. płaskim mieszadłem na wolnych obrotach.

Receptura: ciasto ziemniaczane półfrancuskie

POTATO BREAD	830 g
Mąka pszenna typ 550	3330 g
Olej	250 g
Drożdże	80 g
Sól	100 g
Woda	2100 g
Margaryna Puff Pastry	2000 g

Razem 8680 g

Metoda: wykonanie ciasta

Połączyć wszystkie składniki oprócz Margaryny Puff Pastry i wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji ciasta.

Czas mieszania: 6 min. wolne, 4 min. szybkie obroty.

Metoda laminacji:

3x3 – wałkowanie / składanie.

Następnie tak przygotowane ciasto, przewałkować (laminacja) z Margaryną Puff Pastry, schłodzić około 20-30 min.

Metoda: wykonanie produktu - trójkąt

Grubość ciasta: wałkowanie na 3 mm.

Szerokość ciasta: 120 mm

Długość ciasta: 120 mm

Waga ciasta: 80 g

Waga sosu: 40 g

Na ciasto nałożyć przygotowany sos i złożyć po przekątnej.

Czas fermentacji końcowej: ok. 60 min.

Po fermentacji końcowej, przekąski pomalować jajkiem lub produktem nabłyszczającym, następnie udekorować wg uznania.

Temp. pieczenia: wsadowa 210° C, obniżyć do 185° C

Czas pieczenia: 25-28 min.

(w zależności od pieca lub gramatury produktu).

Smaki azjatyckie

CREDI® SAVOURY SMAK ZIELONEGO CURRY

Nadzenie inspirowane kuchnią azjatycką, oparte na wyrazistym smaku zielonego curry. Lekko pikantne, świeże i aromatyczne z nutami kolendry i papryczek chili, nadaje produktom autentyczny, egzotyczny charakter.

FOOD PAIRING

Nadzenie możesz łączyć z cukinią, bakłażanem, papryką, szpinakiem, groszkiem, kurczakiem, indykiem, tofu, kremowym serkiem, ananasem, mango.





BIAŁA KIEŁBASKA A'LA CURRY

Receptura: ok. 100 szt.

CREDI® SAVOURY SMAK ZIELONEGO CURRY	560 g
Olej	140 g
Woda	1300 g
Biała kiełbaska	ok. ok. 100 szt.

Razem 2000 g

Metoda: wykonanie sosu

Połączyć razem CREDI® SAVOURY SMAK ZIELONEGO CURRY, olej, wodę i wymieszać różgą.

Czas mieszania: 3 min., 2 bieg maszyny (średnie obroty).

Receptura: ciasto ziemniaczane półfrancuskie

POTATO BREAD	830 g
Mąka pszenna typ 550	3300 g
Olej	250 g
Drożdże	80 g
Sól	100 g
Woda	2100 g
Margaryna Puff Pastry	2000 g

Razem 8680 g

Metoda: wykonanie ciasta

Połączyć wszystkie składniki oprócz Margaryny Puff Pastry i wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji ciasta.

Czas mieszania: 6 min. wolne, 4 min. szybkie obroty.

Metoda laminacji:

3x3 – wałkowanie / składanie.

Następnie tak przygotowane ciasto, przewałkować (laminacja) z Margaryną Puff Pastry, schłodzić około 20-30 min.

Metoda: wykonanie produktu

- prostokąt z dekokiem

Grubość ciasta: wałkowanie na 3 mm.

Szerokość ciasta: 120 mm, które będzie składane na 3. Można użyć dekoru.

Długość ciasta: 120 mm (uzależnione od długości użytej kiełbaski).

Ilość sosu: 20 g (uzależnione od długości użytej kiełbaski).

Na wyciętym kawałku ciasta rozprowadzić sos i ułożyć kiełbaskę. Zawinąć całość.

Czas fermentacji końcowej: ok. 60 min.

Po fermentacji końcowej, przekąski pomalować jajkiem lub produktem nabłyszczającym, ewentualnie udekorować wg uznania.

Temp. pieczenia: wsadowa 210° C, obniżyć do 185° C

Czas pieczenia: 25-28 min.

(w zależności od pieca lub gramatury produktu).



AZJA EXPRESS

Receptura: ok. 100 szt.

CREDI® SAVOURY SMAK ZIELONEGO CURRY	700 g
Olej	150 g
Woda	1300 g
Ziemniaki gotowane kostka	930 g
Kukurydza mrożona lub konserwowa	370 g
Tofu wędzone kostka	460 g
Cebula prażona	90 g
Razem	4000 g

Metoda: wykonanie sosu

Połączyć razem CREDI® SAVOURY SMAK ZIELONEGO CURRY, olej, wodę i wymieszać rózgą.

Czas mieszania: 3 min., 2 bieg maszyny (średnie obroty).

Do przygotowanego sosu dodać pozostałe składniki i wymieszać ok. 1 min. płaskim mieszadłem na wolnych obrotach.

Receptura: ciasto ziemniaczane półfrancuskie

POTATO BREAD	830 g
Mąka pszenna typ 550	3330 g
Olej	250 g
Drożdże	80 g
Sól	100 g
Woda	2100 g
Margaryna Puff Pastry	2000 g
Razem	8680 g

Metoda: wykonanie ciasta

Połączyć wszystkie składniki oprócz Margaryny Puff Pastry i wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji ciasta.

Czas mieszania: 6 min. wolne, 4 min. szybkie obroty.

Metoda laminacji:

3x3 – wałkowanie / składanie.

Następnie tak przygotowane ciasto, przewałkować (laminacja) z Margaryną Puff Pastry, schłodzić około 20-30 min.

Metoda: wykonanie produktu

- prostokąt z dekokrem

Grubość ciasta: wałkowanie na 3 mm.

Szerokość ciasta: 120 mm, składane na 3.

Można użyć dekoru.

Długość ciasta: 120 mm, w zależności od żądanej wagi produktu.

Waga ciasta: 80 g

Waga sosu: 40 g

Na wyciętym kawałku ciasta rozprowadzić sos i uformować prostokąt.

Czas fermentacji końcowej: ok. 60 min.

Po fermentacji końcowej, przekąski pomalować jajkiem lub produktem nabylszczającym, ewentualnie udekorować sezamem.

Temp. pieczenia: wsadowa 210° C, obniżyć do 185° C

Czas pieczenia: 25-28 min.

(w zależności od pieca lub gramatury produktu).



GRYZAK A'LA CURRY

Receptura: ok. 100 szt.

CREDI® SAVOURY SMAK ZIELONEGO CURRY	640 g
Olej	140 g
Woda	1200 g
Ziemniaki gotowane kostka	860 g
Groszek zielony mrożony lub konserwowy	300 g
Kukurydza mrożona lub konserwowa	340 g
Szpinak mrożony	430 g
Cebulka prażona	90 g

Razem 4000 g

Metoda: wykonanie sosu

Połączyć razem CREDI® SAVOURY SMAK ZIELONEGO CURRY, olej, wodę i wymieszać różgą.

Czas mieszania: 3 min., 2 bieg maszyny (średnie obroty).

Do przygotowanego sosu dodać pozostałe składniki i wymieszać ok. 1 min. płaskim mieszadłem na wolnych obrotach.

Receptura: ciasto półfrancuskie

CREDI® WIENER PASCO WIENER	2080 g
Mąka pszenna typ 550	2080 g
Jaja	310 g
Sól	60 g
Drożdże	90 g
Woda	1540 g
Margaryna Puff Pastry	1850 g

Razem 8000 g

Metoda: wykonanie ciasta

Połączyć wszystkie składniki oprócz Margaryny Puff Pastry i wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji ciasta.

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

Metoda laminacji:

3x3 – wałkowanie / składanie.

Następnie tak przygotowane ciasto, przewałkować (laminacja) z Margaryną Puff Pastry, schłodzić około 20-30 min.

Metoda: wykonanie produktu

- prostokąt z dekokrem

Grubość ciasta: wałkowanie na 3 mm.

Szerokość ciasta: 120 mm, składane na 3.

Można użyć dekoru.

Długość ciasta: 120 mm

Na wyciętym kawałku ciasta rozprowadzić sos i uformować prostokąt.

Czas fermentacji końcowej: ok. 60 min.

Po fermentacji końcowej, przekąski pomalować jajkiem lub produktem nabłyszczającym, udekorować sezamem.

Temp. pieczenia: wsadowa 230° C, obniżyć do 210° C

Czas pieczenia: 25-28 min.

(w zależności od pieca lub gramatury produktu).



PROSTOKĄCIK A'LA CURRY

Receptura: ok. 100 szt.

CREDI® SAVOURY SMAK ZIEŁONEGO CURRY	520 g
Olej	130 g
Woda	1200 g
Kurczak gotowany kostka	1600 g
Kukurydza mrożona lub konserwowa	280 g
Groszek zielony mrożony lub konserwowy	280 g
Razem	4000 g

Metoda: wykonanie sosu

Połączyć razem CREDI® SAVOURY SMAK ZIEŁONEGO CURRY, olej, wodę i wymieszać różgą.

Czas mieszania: 3 min., 2 bieg maszyny (średnie obroty).

Do przygotowanego sosu dodać pozostałe składniki i wymieszać ok. 1 min. płaskim mieszadłem na wolnych obrotach.

Receptura: ciasto ziemniaczane półfrancuskie

POTATO BREAD	830 g
Mąka pszenna typ 550	3330 g
Olej	250 g
Drożdże	80 g
Sól	100 g
Woda	2100 g
Margaryna Puff Pastry	2000 g
Razem	8680 g

Metoda: wykonanie ciasta

Połączyć wszystkie składniki oprócz Margaryny Puff Pastry i wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji ciasta.

Czas mieszania: 6 min. wolne, 4 min. szybkie obroty.

Metoda laminacji:

3x3 – wałkowanie / składanie.

Następnie tak przygotowane ciasto, przewałkować (laminacja) z Margaryną Puff Pastry, schłodzić około 20-30 min.

Metoda: wykonanie produktu

- prostokąt z dekokiem zewnętrznym tzw. grzebień

Grubość ciasta: wałkowanie na 3 mm.

Szerokość ciasta: 120 mm, składane na pół (60 mm). Można użyć dekoru, po zewnętrznej stronie uformować grzebień.

Długość ciasta: 120 mm, w zależności od żądanej wagi produktu.

Waga ciasta: 80 g

Waga sosu: 40 g

Czas fermentacji końcowej: ok. 60 min.

Na wyciętym kawałku ciasta rozprowadzić sos i złożyć formując na brzegach grzebień.

Po fermentacji końcowej, przekąski pomalować jajkiem lub produktem nabłyszczającym, następnie udekorować sezamem jasnym i czarnym.

Temp. pieczenia: wsadowa 210° C, obniżyć do 185° C

Czas pieczenia: 25-28 min.

(w zależności od pieca lub gramatury produktu).

Przygotowanie nadzienia do tartaletki:

Do ¼ porcji nadzienia przygotowanego wg receptury podstawowej dodać 300 g śmietanki 30%.

Wszystkie składniki wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji przez ok. 1 minutę na wolnych obrotach.

Napełnić tartaletki przygotowanym nadzieniem i udekorować wg uznania.

Temp. pieczenia: 180° C

Czas pieczenia: ok. 5-10 min.

Przekąski pełne smaków świata

Nasze przekąski to łączenie smaków kuchni świata w rytmie food pairing, dopasowane zarówno do mniejszych produkcji inspirowanych rzemiosłem, jak i produkcji przemysłowej.

W Credin od lat tworzymy rozwiązania, które odpowiadają na dynamicznie zmieniające się potrzeby rynku. Nasz projekt przekąsek piekarniczych powstał w odpowiedzi na globalne trendy „Snackification” oraz „Grab & Go”, oferując produkty idealnie dopasowane do oczekiwań współczesnego konsumenta: wygodne, różnorodne i premium w smaku.



Koncepcja „smaków kuchni świata” to efekt intensywnej pracy zespołu ekspertów Credin, który połączył kreatywność z technologią. Testy konsumenckie i eksperymenty z aromatami, kolorami i teksturami pozwoliły stworzyć produkty o wyrazistym profilu sensorycznym i atrakcyjnym wyglądem.



Nasza nowa linia nadzień do przekąsek została zaprojektowana z myślą o różnej skali produkcji. Produkty doskonale sprawdzają się zarówno w mniejszych piekarniach, jak i w produkcji półprzemysłowej oraz przemysłowej.

Nasze przekąski pozwalają przenieść smaki kuchni świata do codziennej oferty.

Efekt jest uniwersalna linia nadzień do przekąsek, która:

- odpowiada na trendy konsumenckie
- tworzy niezwykle połączenia smakowe w oparciu o food pairing
- dzięki różnorodności pomysłów smakowych będzie atrakcyjną propozycją produktów do oferty piekarni
- sprawdza się w produkcji ręcznej i zautomatyzowanej
- zapewnia wysoką stabilność jakościową



Zainspiruj się z nami!

Spis treści

Smaki wytrawne.....	30
Posypki	35

Receptury opracował:



Marcin Szałkowski
KAM Credin Polska

Smaki wytrawne

CREDI® BERLINER
WYTRAWNE KĄSKI

Wytrawne kule to przekąski o perfekcyjnej strukturze – delikatne w środku, wyraziste w smaku i idealnie wilgotne w każdym kęsie.

Ich smak dodatkowo podkreślają różnorodne posypki, które wzbogacają aromat, teksturę i nadają całości wyrazisty charakter.





WYTRAWNE KĄSKI Z BOCZKIEM

Receptura: podstawowa

CREDI® BERLINER WYTRAWNE KĄSKI	1000 g
Maślanka	700-800 g
Jaja	500 g
Olej	100 g

Razem **ok. 2300 g**

Receptura: wsad smakowy

Boczek kostka smażony	100 g
Szczypiorek suszony	4 g
Sól	28 g
Cebula prażona	40 g
Maślanka	200 g

Razem **372 g**

Metoda:

Etap 1.

Wymieszać wszystkie składniki z „Receptury: wsad smakowy”.

Czas mieszania: 1 min., wolne obroty, paleta.

Uwaga: Jeśli mamy do dyspozycji boczek parzony wędzony w kawałkach należy go usmażyć lub upiec w piecu.

Etap 2.

Wymieszać wszystkie składniki z receptury podstawowej z przygotowanym wsadem smakowym.

Czas mieszania: 3 min., średnie obroty, paleta.

Czas leżakowania: 20 min.

Temp. smażenia: 170 °C

Czas smażenia: ok. 6 min.

Dekoracja:

Wytrawne kęski można udekorować jedną z posypek.

CREDI® SAVOURY DECOR SMAK BEKONU

CREDI® SAVOURY DECOR SMAK CHILLI

CREDI® SAVOURY DECOR SMAK TANDOORI

CREDI® SAVOURY DECOR SMAK WĘDZONEGO SERA



WYTRAWNE KĄSKI Z BURAKIEM

Receptura: podstawowa

CREDI® BERLINER WYTRAWNE KĄSKI	1000 g
Maślanka	700-800 g
Jaja	500 g
Olej	100 g

Razem **ok. 2300 g**

Receptura: wsad smakowy

Maślanka	200 g
Sól	28 g
Szczypiorek suszony	20 g
Pieprz czarny	4 g
Burak suszony kostka/proszek	30 g
Chrzan tarty	100

Razem **382 g**

Metoda:

Etap 1.

Wymieszać wszystkie składniki z „Receptury: wsad smakowy”.

Czas mieszania: 1 min., wolne obroty lub zblendować.

Etap 2.

Wymieszać wszystkie składniki z receptury podstawowej z przygotowanym wsadem smakowym.

Czas mieszania: 3 min., średnie obroty, paleta.

Czas leżakowania: 20 min.

Temp. smażenia: 170 °C

Czas smażenia: ok. 6 min.

Dekoracja:

Wytrawne kęski można udekorować jedną z posypek.

CREDI® SAVOURY DECOR SMAK BEKONU

CREDI® SAVOURY DECOR SMAK CHILLI

CREDI® SAVOURY DECOR SMAK TANDOORI

CREDI® SAVOURY DECOR SMAK WĘDZONEGO SERA



WYTRAWNE KĄSKI Z SOSEM SEROWYM CHEDDAR

Receptura: podstawowa

CREDI® BERLINER WYTRAWNE KĄSKI	1000 g
Maślanka	850-1000 g
Jaja	500 g
Olej	100 g
Sól	20 g
Razem	ok. 2320 g

Metoda:

Etap 1.

Wymieszać wszystkie składniki z receptury podstawowej.

Czas mieszania: 3 min., średnie obroty, paleta.

Czas leżakowania: 20 min.

Temp. smażenia: 170 °C

Czas smażenia: ok. 6 min.

Po wysmażeniu nadziewamy wytrawne kęski Sosem Serowym Cheddar firmy Hochland.

Dekoracja:

Wytrawne kęski można udekorować jedną z posypek.

CREDI® SAVOURY DECOR SMAK BEKONU

CREDI® SAVOURY DECOR SMAK CHILLI

CREDI® SAVOURY DECOR SMAK TANDOORI

CREDI® SAVOURY DECOR SMAK WĘDZONEGO SERA



WYTRAWNE KĄSKI Z PRZYPRAWĄ ZIEMNIACZANĄ

Receptura: podstawowa

CREDI® BERLINER WYTRAWNE KĄSKI	1000 g
Maślanka	700-800 g
Jaja	500 g
Olej	100 g

Razem **ok. 2300 g**

Receptura: wsad smakowy

Przyprawa do ziemniaków	40 g
Maślanka	200 g
Sól	10 g

Razem **250 g**

Metoda:

Etap 1.

Wymieszać wszystkie składniki z „Receptury: wsad smakowy”.

Czas mieszania: 1 min., wolne obroty.

Etap 2.

Wymieszać wszystkie składniki z receptury podstawowej z przygotowanym wsadem smakowym.

Czas mieszania: 3 min., średnie obroty, paleta.

Czas leżakowania: 20 min.

Temp. smażenia: 170 °C

Czas smażenia: ok. 6 min.

Dekoracja:

Wytrawne kęski można udekorować jedną z posypek.

CREDI® SAVOURY DECOR SMAK BEKONU

CREDI® SAVOURY DECOR SMAK CHILLI

CREDI® SAVOURY DECOR SMAK TANDOORI

CREDI® SAVOURY DECOR SMAK WĘDZONEGO SERA

Posypki

CREDI® SAVOURY DECOR
SMAK BEKONU



CREDI® SAVOURY DECOR
SMAK WĘDZONEGO SERA



CREDI® SAVOURY DECOR
SMAK CHILLI



CREDI® SAVOURY DECOR
SMAK TANDOORI



Posypka

CREDI® SAVOURY DECOR
SMAK BEKONU



Posypka

CREDI® SAVOURY DECOR
SMAK WĘDZONEGO SERA



Posypka

CREDI® SAVOURY DECOR
SMAK CHILLI



Posypka

CREDI® SAVOURY DECOR
SMAK TANDOORI



Kreujemy powtarzalne rozwiązania dopasowane do stopnia automatyzacji produkcji

Nowa oferta mieszanek piekarniczych, nadziei i posypek Credin została zaprojektowana z myślą o produkcji na liniach przemysłowych i półprzemysłowych, gdzie kluczowym parametrem jest powtarzalność oraz stabilność ciasta i wsadów smakowych.

Elastyczność naszych rozwiązań pozwala na płynne skalowanie produkcji przy zachowaniu najwyższych standardów sensorycznych, co jest kluczowe w modelach Grab & Go oraz Snackification.

Wdrożenie produktów Credin to gwarancja:

- wysokiej jakości
- powtarzalnego profilu smakowego
- atrakcyjnej oferty przekąskowej dla konsumentów

Zapraszamy do współpracy technologicznej w celu implementacji gotowych rozwiązań w Państwa zakładach produkcyjnych.

Więcej inspiracji i praktycznych wskazówek na:

WWW.CREDIN.PL



CREDIN