

WE
CREATE
SOLUTIONS



CREDIN®

CREDI® SOFTCAKE PUMPKIN STYLE

Sekret tej mieszanki tkwi w starannie dobranej kompozycji składników, inspirowanej smakiem dyniowych wypieków oraz domowym charakterem ciast. Dzięki swojej wszechstronności CREDI® SOFTCAKE PUMPKIN STYLE doskonale sprawdza się w wielu aplikacjach - od ciast i babek, przez muffiny, aż po nowoczesne desery i wypieki sezonowe, które przyciągają uwagę konsumentów zarówno smakiem, jak i wyglądem, zachęcając do kolejnego kawałka.



SMAK
DYNIOWY



WILGOTNA
STRUKTURA



ATRAKCYJNY EFEKT
KONCOWY



WIELE
ZASTOSOWAŃ

WWW.CREDIN.COM



Znajdź inspirację z nami!

Spis treści

PUMPKIN GOLD	3
BAKALIEWIEC DYNIOWY	3
JESIENNY DUET	4
PUMPKIN PASSION & YUZU CAKE	5
PUMPKIN CRUMBLE	6
PUMPKIN CAPPUCCINO TASTE	6
PUMPKIN FRUIT FUSION	7

Przepisy opracowane przez:



Ryszard Milewski
Technolog, Credin Polska



Adrian Sobieski
Technolog, Credin Polska



PUMPKIN GOLD

Receptura: blacha 60x40

CREDI® SOFTCAKE	
PUMPKIN STYLE	1500 g
Jaja	520 g
Olej	450 g
Woda	370 g

Metoda:

Wszystkie składniki wymieszać razem.

Czas mieszania: 2 min. płaskie mieszadło. Gotową masę wyłożyć na 2 blachy.

Temp. pieczenia: 175 °C

Czas pieczenia: ok. 18 min.

Receptura: krem deserowy o smaku pomarańczowy

Woda przegotowana zimna	1500 g
CREDI® CUSTARD	
NAPOLEON	200 g
CREDI® CUSTARD NAPOLEON	
JOGURTOWY	400 g
Aromat pomarańczowy	4 g

Metoda:

CREDI® CUSTARD NAPOLEON i CREDI® CUSTARD NAPOLEON JOGURTOWY połączyć z wodą i aromatem.

Czas mieszania: 5 min. ubijać różgą, średnie obroty. Gotowy krem wyłożyć na 1 blat ciasta o smaku dyni i przykryć 2 blatem ciasta o smaku dyni.

Receptura: krem z yuzu

Śmietanka 33% UHT	1500 g
CREDI® FRUIT YUZU	700 g
Żelatyna	40 g
Woda do żelatyny	200 g

Metoda:

Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie i odstawić do spęczenia, śmietankę 33 % ubić, dodać CREDI® FRUIT YUZU wymieszać, dodać rozpuszczoną żelatynę. Gotowy krem wyłożyć na 2 blaty ciasta o smaku dyni. Odstawić do schłodzenia.

Receptura: żelka mango

Pulpa mango	1000 g
Żelatyna	20 g
Woda do żelatyny	100 g

Metoda:

Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie. Napęczniałą żelatynę rozpuścić i połączyć z pulpą mango.

Gotową żelkę wylać na schłodzony krem z yuzu.

Odstawić do schłodzenia.

Receptura: galaretka bezbarwna

Woda wrzątek	1000 g
Galaretka bezbarwna	200 g

Metoda:

Galaretkę rozpuścić we wrzątku. Odstawić do schłodzenia. Tężejącą już galaretkę delikatnie wylać na żelkę mango.



BAKALIOWIEC DYNIOWY

Receptura: forma okrągła, 5 szt., średnica 20 cm

CREDI® SOFTCAKE	
PUMPKIN STYLE	1500 g
Jaja	525 g
Twaróg	150 g
Olej	450 g
Woda	375 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem.

Czas mieszania: ok. 2 min., wolne obroty, płaskie mieszadło. Pod koniec mieszania dodać odsączone z wody bakalie.

Receptura: mieszanka bakaliowa

Orzech włoski	200 g
Morele suszone	200 g
Pestki dyni	200 g
Woda wrzątek	600 g

Metoda:

Bakalie zalać wrzątkiem i odstawić na 60 min. Następnie odsączyć i dodać do ciasta o smaku dyni.

Receptura: JOGO CAKE

CREDI® CAKE JOGO	500 g
Jaja	175 g
Olej	150 g
Woda	75 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem.

Czas mieszania: ok. 5 min., średnie obroty, różga.

Metoda:

Do jednej formy okrągłej nałożyć 750 g masy ciasta o smaku dyni z bakaliami.

Na górę ciasta nałożyć 180 g masy ciasta CREDI® CAKE JOGO.

Dwie masy ciasta delikatnie zakręcić nożykiem.

Temp. pieczenia: 170 °C

Czas pieczenia: ok. 50 min.

Po wystudzeniu ciasto posypać CREDI® DECOR SNOW.

JESIENNY DUET

Receptura: blacha 60x40

CREDI® SOFTCAKE

PUMPKIN STYLE	1500 g
Jaja	520 g
Olej	450 g
Woda	370 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem.

Czas mieszania: 2 min.,

wolne obroty.

Gotową masę ciasta wyłożyć na blachę.

Receptura: kakaowa

kruszonka z gruszką

CREDI® CAKE SKUBANIEC

SMAK WANILIOWY	800 g
CREDI® SOFTCAKE	
PUMPKIN STYLE	100 g
Margaryna	400 g
Jaja	40 g

Kakao	60 g
Gruszka z syropu	1800 g

Metoda:

Wszystkie składniki poza gruszką wymieszać

do konsystencji kruszonki.

Gruszkę pokroić w kostkę średniej wielkości, wymieszać z kruszonką.

Połączenie słodkiej, soczystej gruszki z aromatycznym ciastem o dyniowym smaku tworzy kompozycję, która przywołuje skojarzenia z domowym wypiekami w nowoczesnym wydaniu. Owoce harmonijnie uzupełniają korzenny charakter ciasta, nadając całości subtelnej świeżości i wyjątkowo apetycznego charakteru. To smak, który trafia zarówno do miłośników klasyki, jak i osób poszukujących sezonowych inspiracji.

Gotową kruszonkę rozłożyć na całe surowe ciasto, delikatnie docisnąć.

Temp. pieczenia: 165-170 °C

Czas pieczenia: 60-70 min.

Po wypieczeniu i przestygnięciu ciasta, wysprycować paski z CREDI® FILLING O SMAKU TONKI (150 g).



PUMPKIN PASSION & YUZU CAKE

Receptura: 4 szt. śr. 20 cm

CREDI® SOFTCAKE	
PUMPKIN STYLE	1000 g
Jaja	350 g
Olej	300 g
Woda	250 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem.

Czas mieszania: 2 min.

wolne obroty.

Gotowe ciasto podzielić po 470 g do 4 okrągłych forem o średnicy 18 cm.

Temp. pieczenia: 170-180 °C

Czas pieczenia: ok. 30 min.

Po wystudzeniu ciasto przeciąć na połowę, na jego dolną warstwę nałożyć 100 g CREDI® FILLING NOCCIOLA BIANCO CRUNCHY.

Receptura: żelka owocowa

CREDI® FRUIT YUZU	300 g
CREDI® FRUIT	
DYNIA MARAKUJA	300 g
CREDI® FOND	
NEUTRALNY	30 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem, a następnie podzielić po 150 g gotowej żelki na każdy tort.

Receptura: mus czekoladowy

Śmietanka UHT 33 %	500 g
Czekolada biała 28 %	500 g
CREDI® WHIPPING	
TOP CREAM	350 g
Woda zimna	700 g
Żelatyna	50 g
Woda gorąca	100 g

Metoda:

500 g śmietanki UHT 33 % zagotować, następnie połączyć z białą czekoladą 28 %.

Ubić CREDI® WHIPPING TOP

CREAM z wodą, następnie połączyć z gorącym genażem.

Dodać uwodnioną żelatynę.

Gotowy mus czekoladowy wlać

po 150 g na żelkę owocową,

następnie przykryć ciastem

o smaku dyni. Całość zamrozić.

Po zamrożeniu wyciąć poskładany korpus i umieścić w rancie

o średnicy 20 cm i wysokości 6

cm, wyłożonym folią barierową.

Całość zalać musem z białej

czekolady, po 400 g na 1 szt.

Receptura: glaze

CREDI GLAZE	
POWDER WHITE	500 g
Woda (100 °C)	600 g
Syrop glukozowy	500 g
Barwnik spożywczy pomarańczowy	1 g

Metoda:

Gorącą wodą zalać CREDI

GLAZE POWDER WHITE,

następnie dodać syrop glukozo-

wy i barwniki. Wszystko razem

dokładnie wymieszać za po-

mocą blendera. Masę ostudzić

do temp 26 °C, następnie oblać

zamrożony tort.

250 g gotowego glaze na 1 tort.

Dekoracja wedle uznania.



Wilgotne ciasto o smaku dyniowym przełożone kremowym musem z białej czekolady i soczystym wnętrzem z dodatkiem yuzu i marakuji. Wyjątkowe połączenie jesiennej słodkości z egzotyczną świeżością, które zachwycą zarówno smakiem, jak i efektownym wyglądem.

PUMPKIN CRUMBLE

Receptura: blacha 60x40

CREDI® SOFTCAKE

PUMPKIN STYLE	2000 g
Jaja	700 g
Olej	600 g
Woda	500 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem.

Czas mieszania: 2 min., wolne obroty. Gotową masę ciasta wyłożyć na blaszkę. Na górę ciasta wyszprycować 1000 g CREDI® FRUIT NADZIENIE POMARAŃCZA – DYNIA BDC.

Receptura: kruszonka

CREDI® CAKE SKUBANIEC

SMIAK WANILIOWY	550 g
CREDI® SOFTCAKE	
PUMPKIN STYLE	150 g
Płatki migdałowe	100 g
Margaryna 80 %	350 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem do momentu uzyskania konsystencji kruszonki. Gotową kruszonką posypać ciasto i upiec.

Temp. pieczenia: 165-170 °C

Czas pieczenia: 60 min.



Łagodny smak dyni spotyka się tutaj z aromatycznymi nutami kawy, tworząc harmonijną kompozycję pełną ciepła i przyjemności. To deser, który doskonale wpisuje się nie tylko w sezonowe menu i odpowiada na rosnącą popularność smaków inspirowanych kawiarnianą kulturą.



PUMPKIN CAPPUCCINO TASTE

Receptura: blacha 3x 60x10 cm

CREDI® SOFTCAKE

PUMPKIN STYLE	1650 g
Jaja	580 g
Olej	510 g
Woda	420 g

Metoda:

Wszystkie składniki wymieszać razem.

Czas mieszania: 2 min., płaskie mieszadło. Gotową masę wyłożyć do 3 blach.

Receptura: Ciasto o smaku cappuccino

CREDI® SOFTCAKE

O SMAKU CAPPUCCINO	630 g
Jaja	225 g
Olej	255 g
Woda	135 g

Metoda:

Wszystkie składniki wymieszać razem.

Czas mieszania: 2 min. płaskie mieszadło.

Gotową masę ciasta wyłożyć na górę ciasta CREDI® SOFTCAKE PUMPKIN STYLE, delikatnie zakręcić nożykiem.

Temp. pieczenia: 170 °C

Czas pieczenia: ok. 50 min.

Dekoracja:

Według uznania.

PUMPKIN FRUIT FUSION

Receptura: blacha 60x40

CREDI® SOFTCAKE

PUMPKIN STYLE	1500 g
Jaja	525 g
Olej	300 g
Woda	500 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem płaskim mieszadłem.

Czas mieszania: ok. 2 min.,

wolne obroty.

Gotową masę wyłożyć na dwie blachy.

Temp. pieczenia: 175 °C

Czas pieczenia: ok. 18 min.

Receptura: masa twarogowa

Twaróg mielony	1500 g
Śmietanka 33% UHT	750 g
Mleko zagęszczone słodzone	500 g
CREDI® FOND NEUTRALNY	600 g
Woda gorąca	500 g

Metoda:

Śmietankę ubić z twarogiem następnie dodać zagęszczone

mleko oraz uwodniony

CREDI® FOND NEUTRALNY.

Masę serową wyłożyć pomiędzy dwa blaty z ciasta o smaku dyniowym (1000 g), pozostałą część masy wyłożyć na górę ciasta.

Receptura: żelka z dyni i marakui

CREDI® FRUIT DYNIA MARAKUJA	1500 g
Woda wrzątek	300 g
Żelatyna	40 g

Metoda:

Żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie następnie połączyć z CREDI® FRUIT DYNIA MARAKUJA.

Aksamitna przyjemność, w której delikatne ciasto o smaku dyniowym spotyka kremową masę serową i owocowe akcenty marakui. To nowoczesna propozycja, która przyciąga uwagę wyglądem i pozostaje w pamięci dzięki niepowtarzalnemu smakowi.

Gotową żelkę owocową wylać na masę serową i delikatnie przemieszać. Ciasto odstawić do zastygnięcia.

Receptura: galaretka pomarańczowa

Galaretka pomarańczowa	250 g
Woda wrzątek	1000 g

Metoda:

Galaretkę pomarańczową zalać wrzątkiem. Po wystygnięciu wylać galaretkę na ciasto.



Razem kreujemy smak przyszłości

W Credin wspieramy rozwój piekarni i cukierni, dostarczając rozwiązania, które łączą jakość i funkcjonalność. Nasze produkty powstają z myślą o tworzeniu wypieków, które odpowiadają na zmieniające się trendy i oczekiwania konsumentów, jednocześnie dostosowując się do Twoich potrzeb.

Odkryj więcej na:

WWW.CREDIN.PL



CREDIN