

Ciasto Marchewkowe „Witaminka”



CRE DIN

„Witaminka” z jabłkami

Propozycja
receptury:



„WITAMINKA”	2500 g
jaja	700 g
olej	700 g
woda	700 g
<hr/>	
jabłko „Szarlotka”	500 g

Procedura:

Ubić wszystkie składniki razem na średnich obrotach ok. 5 min.
W końcowej fazie mieszania dodajemy jabłko „Szarlotka”.
Gotową masę wylewamy na blachy z rantami do połowy wysokości formy.
Ciasto dekorujemy jabłkiem „Szarlotka” szprycując workiem
wzdłuż ciasta lub w kratkę.
Temperatura pieczenia: 170°C - 180°C.
Czas pieczenia: 40-60 min. w zależności od wagi ciasta.
Po upieczeniu wykańczamy żelem CREDIGEL BRILHO.

„Witaminka” z płatkami owsianymi

Propozycja
receptury:



„WITAMINKA”	2500 g
jaja	700 g
olej	700 g
woda	700 g
<hr/>	
płatki owsiane	300 g

Procedura:

Ubić wszystkie składniki razem na średnich obrotach ok. 5 min.
W końcowej fazie mieszania dodajemy płatki owsiane.
Gotową masę wylewamy na blachy z rantami do połowy wysokości formy.
Temperatura pieczenia: 170°C - 180°C.
Czas pieczenia: 40-60 min. w zależności od wagi ciasta.
Po upieczeniu wykańczamy żelem CREDIGEL BRILHO i posypujemy płatkami.

Ciasto piernikowe „Witaminka”

Propozycja
receptury:



„WITAMINKA”	2500 g
jaja	700 g
olej	700 g
woda	700 g

Procedura:

Ubić wszystkie składniki razem na średnich obrotach ok. 5 min.
Gotową masę wylewamy na blachy z rantami do połowy wysokości formy.
Temperatura pieczenia: 170°C - 180°C. Czas pieczenia: 60 min.
Po upieczeniu i ostudzeniu ciasto rozkrajamy na trzy blaty, smarujemy
marmoladą (gorącą) i składamy. Ciasto kroimy na kawałki w formie
prostokąta lub trójkąta i oblewamy czekoladą.

Ciasto Marchewkowe „Witaminka”

Produkt:

Ciasto Marchewkowe Witaminka to pyszna i ciekawa propozycja ciasta biszkoptowo-tłuszczowego z dodatkiem suszonej marchewki oraz przypraw korzennych. Oryginalny skład mieszanki pozwala uzyskać zawsze pulchne i wilgotne ciasto o charakterystycznym brązowym kolorze miększu, aromatycznym zapachu oraz niepowtarzalnym smaku. Niewątpliwą zaletą mieszanki jest możliwość wykorzystania Witaminki w połączeniu z owocami, orzechami, rodzynkami czy innymi bakaliami zarówno do wypieku ciast na blachach, w formach papierowych lub aluminiowych, jak również przekładane marmoladą i oblewane czekoladą w formie piernika. Mamy nadzieję, że proponowane poniżej Witaminkowe warianty receptur uznacie Państwo za dobre pomysły na wzbogacenie własnej oferty o zdrowe, wyjątkowo smaczne i kuszące propozycje słodkości. Gorąco zachęcamy i życzymy smacznego!

„Witaminka” z owocami

Propozycja receptury:



„WITAMINKA”	2500 g
jaja	700 g
olej	700 g
woda	700 g
<hr/>	
mieszanka keksowa (owoce kandyzowane)	900 g

Procedura:

Ubić wszystkie składniki razem na średnich obrotach ok. 5 min.
W końcowej fazie mieszania dodajemy owoce.
Gotową masę wylewamy na blachy z rantami (formy aluminiowe lub papierowe) do połowy wysokości formy.
Temperatura pieczenia: 170°C - 180°C.
Czas pieczenia: 40 - 60 min. w zależności od wagi ciasta.
Ciasto po upieczeniu wykańczamy żelem CREDIGEL BRILHO.

Przygotowanie żelu CREDIGEL BRILHO:

Wymieszać 2 części CREDIGEL BRILHO z 1 częścią wody i zagotować.
Gorący, płynny żel nakładamy pędzlem lub pistoletem.
Żel po ostygnięciu nadaje się do ponownego podgrzania.

CREDIN

CREDIN POLSKA Sp. z o.o.
ul. Czysła 6
PL 55-050 Sobótka
e-mail: credin.sobotka@credin.com.pl
dz.handlowy@credin.com.pl

tel. (+48 71) 31 62 124
fax (+48 71) 31 62 885

www.credin.pl

„Witaminka” z orzechami i rodzynkami

Propozycja
receptury:



„WITAMINKA”	2500 g
jaja	700 g
olej	700 g
woda	700 g
rodzynki	150 g
orzechy krojone	150 g

Procedura:

Ubić wszystkie składniki razem na średnich obrotach ok. 5 min.
W końcowej fazie mieszania dodajemy rodzynki i orzechy.
Gotową masę wylewamy na blachy z rantami do połowy wysokości formy.
Temperatura pieczenia: 170°C - 180°C.
Czas pieczenia: 40 - 60 min. w zależności od wagi ciasta.
Po upieczeniu i ostudzeniu wylewamy pomadę, szprycujemy czekoladą i zaciągamy nożykiem robiąc marmurek.

„Witaminka” z kokosem

Propozycja
receptury:



„WITAMINKA”	2500 g
jaja	700 g
olej	700 g
woda	700 g

Procedura:

Ubić wszystkie składniki razem na średnich obrotach ok. 5 min.
Cienką warstwę masy wylewamy na spód blachy z rantami,
a następnie szprycujemy MASĄ KOKOSOWĄ (receptura poniżej)
i zalewamy pozostałą częścią masy do połowy wysokości formy.
Temperatura pieczenia: 170°C -180°C.
Czas pieczenia: 40-60 min. w zależności od wagi ciasta.
Po upieczeniu i ostudzeniu ciasto smarujemy żelem CREDIGEL BRILHO
i posypujemy kokosem.

MASA KOKOSOWA:

KOKOS MIX	1000 g
jaja	150 g
woda	ok. 150 g

Wszystkie składniki razem połączyć w jednolitą masę.