



ORKLA FOODS ROMANIA
Pentru oameni, cu pasiune!

Credi Choux



Baking Experts Team



Credi Choux

Premix integral pentru prepararea aluatului tip choux (coji de ecler, coji pentru profiterol, etc).

DOZA DE UTILIZARE

100% - integral

AVANTAJELE UTILIZĂRII

- foarte ușor de utilizat; sunt eliminate toate operațiunile greoaie specifice metodei tradiționale
- produsele au calitate constant bună
- volum foarte bun al produselor, fie că au formă alungită, rotundă sau oricare altă formă
- se obține fără efort structura specială cu coajă uscată, interiorul cu goluri mari și miezul puțin umed.

REȚETĂ RECOMANDATĂ

Rețetă coji de eclere

Credi Choux	1000 g
Apă (fierbinte)	1500 ml

Atenție: temperatura apei trebuie să fie astfel încât pasta obținută după mixarea premixului cu apă să aibă 50-55° C.

Mod de lucru

Mixați premixul și apa timp de 5-6 min. la viteză medie, cu ajutorul paletei mixerului, până când aluatul devine omogen și puțin lucios.

Se toarnă aluatul în forma dorită cu ajutorul poch-ului.

Coacere: 180-190° C/20 min.

UMPLUTURI

Cojile de ecler pot fi umplute cu diverse produse din portofoliul Orkla: Krem Vanilla, E-Krem Napoleon, Krem Napoleon Yoghurt (și combinații ale acestora cu frișcă Creline), filling-uri gata de utilizat din gama Cremento Filling sau cu filling-uri pe bază de fructe din gama Credi Fruits.

AMBALARE

10 kg net în saci de hârtie+polietilenă.



Baking Experts Team

