



ORKLA FOODS ROMANIA
Pentru oameni, cu pasiune!

Credi Orange Cake



Baking Experts Team



Credi Orange Cake

Premix pentru cake-uri și prăjituri cu aromă de portocală.

AVANTAJELE UTILIZĂRII

- datorită concentratului natural de portocală din compoziția **Credi Orange Cake**, cake-urile au un gust proaspăt și o aromă foarte plăcută
- textura delicată și umedă, precum și prospețimea îndelungată sunt câteva dintre calitățile deosebite ale cake-urilor preparate cu acest produs
- se poate folosi atât la prepararea cake-urilor în variate forme și gramaje, cât și a blaturilor de prăjituri
- rapiditate și elasticitate în preparare: se pot face combinații cu diverse fructe, creme, filling-uri etc.

REȚETE RECOMANDATE

Rețeta de bază

Credi Orange Cake	2000 g
Ouă (la temperatura camerei)	700 g
Ulei	600 g
Apă	500 ml

Orange Cake cu filling-uri de fructe din gama Credi Fruits

Mod de lucru

Mixați cu ajutorul paletelor toate ingredientele timp de 2 min. la viteză mică. Turnați în forme.

Coacere: 170-180° C/40-60 min. în funcție de gramaj.

Pentru varianta cu filling-uri de fructe turnați filling-urile cu ajutorul poch-ului sub formă de linii oblice peste compoziția de cake.

Vă recomandăm coacerea în tăvițe cu suprafața mai mare și nu foarte înalte.

Rețetă prăjitură curcubeu

1. Orange Cake (2 rame 60x40 cm)

Credi Orange Cake	1500 g
Ouă (temperatura camerei)	525 g
Ulei	450 g
Apă	375 ml

2. Chocolini Cake (2 rame 60x40 cm)

Credi Chocolini Cake	1500 g
Ouă (temperatura camerei)	525 g
Ulei	450 g
Apă	375 ml

*Cantitățile sunt pentru câte două blaturi a 1425 g fiecare.

Mod de lucru

Cu ajutorul paletelor mixați toate ingredientele în cuva mixerului, la viteză mică, timp de 2 min. Turnați câte 1425 g din fiecare compoziție în câte o ramă metalică.

Coacere: 170° C/25 min.

3. Krem Napoleon

Krem Napoleon	850 g
Apă rece	2000 g

Mod de lucru

Mixați ingredientele la viteză medie 2-3 min.

Finisare

Împărțiți compoziția de Krem Napoleon în 3 părți egale.

Așezați straturi alternative de Chocolini Cake-Krem Napoleon-Orange Cake și glazurați la sfârșit cu ciocolată cuvertură **Credi Dark Coating** (a se vedea imaginea de pe copertă).

AMBALARE

25 kg net în saci de hârtie+polietilenă.

Baking Experts Team

