



**ORKLA FOODS ROMANIA**  
Pentru oameni, cu pasiune!

# Credi Cake Yogo Credi Cake Choco



Baking Experts Team



# Credi Cake Yogo

Premix pentru o gamă variată de cake-uri: simple, cu fructe confiate, proaspete sau din compot, cu filling-uri pe bază de fructe sau creme termorezistente, cu cacao sau ciocolată.

## AVANTAJELE UTILIZĂRII

- preparare rapidă și ușoară
- gust delicios datorită iaurtului pudră din compoziție
- miez cu structură fină și umiditate destul de ridicată care dă posibilitatea lărgirii gamei de produse prin asocierea extrem de ușoară cu diverse ingrediente: fructe, creme, ciocolată, alte compoziții de cake (**Credi Cake Choco**)
- calitate constant bună la un preț competitiv

## REȚETE RECOMANDATE

### Rețetă cake simplu

#### Credi Cake Choco

Ouă (la temperatura camerei) 350 g  
Ulei de floarea soarelui 300 g  
Apă 150 ml

### Rețetă cake cu filling de fructe

#### Credi Cake Choco

Ouă (la temperatura camerei) 350 g  
Ulei de floarea soarelui 300 g  
Apă 150 ml  
**Credi Fruits** 500-600 g

### Mod de lucru

Turnați în cuva mixerului lichidele, apoi adăugați premixul.

Mixați toate ingredientele timp de 5 min. la viteză medie.

Turnați compoziția în forme:

- pentru cake simplu folosiți tăvițe mici pentru cake-uri

- pentru cake cu filling folosiți tăvițe cu suprafață mai mare și nu foarte înalte

Filling-ul de fructe se toarnă cu ajutorul unui poch cu două sub formă de linii drepte sau oblice, pe suprafața compoziției de cake.

Coacere: - cake simplu: 180° C/40-50 min. (în funcție de gramaj)

- cake cu filling: 160-170° C/60-70 min.

# Credi Cake Choco

Premix pentru cake-uri delicate, cu miez umed, cu aromă și culoare specifice ciocolatei. Foarte asemănător ca structură și aplicabilitate cu Credi Cake Yogo.

## REȚETE RECOMANDATE

### Rețetă cake simplu

#### Credi Cake Choco

Ouă (la temperatura camerei) 450 g  
Ulei de floarea soarelui 400 g  
Apă 100 g

### Rețetă cake marmorat cu ananas

Preparați separat **Credi Cake Choco** și **Credi Cake Yogo** conform rețetelor de mai sus. Într-o tavă dreaptă 60x40x5 cm turnați, cu ajutorul poch-ului, linii alternative din cele două compoziții.

Deasupra compozițiilor de cake puteți decora cu felii de ananas (sau alte fructe din compot).

Coacere: 160-170° C/60-70 min.

După coacere finisați cu glazură **Credi Glaze Brilho**.

## AMBALARE

10 kg net în saci de hârtie+polietilenă.



Baking Experts Team