

**NOWE
KREMY****CRÉDIN®**

INSPIRACJE JESIEŃ-ZIMA 2021

Wprowadź do cukierni i piekarni niezwykły nastrój, otulając je świątecznym aromatem wypieków!
Pozwól ponieść się tradycji korzennego zapachu piernika, bakalii zanurzonych w cieście oraz makowców i serników.
Odkryj również zupełnie nowe inspiracje przygotowane specjalnie na tegoroczne święta, jak ciasta z efektem crunchy.
Nie zabraknie ciast z kremem z dodatkiem orzechów czy herbatników oraz pieczywa okraszonego bakaliami
lub śnieżno-perłową posypką.

Z miłości do wypieków i świąt Bożego Narodzenia, wykreowaliśmy receptury, które podkreślą magiczny charakter świątecznej atmosfery!

Wesołych Świąt!

WWW.CREDIN.COM



Receptury opracował zespół technologów Credin Polska:



Maciej Schmidt



Ryszard Milewski



Mirosław Kopel



Marcin Szałkowski



Patrycja Począta



opr. Marcin Szałkowski



opr. Marcin Szałkowski

WIENIEC MAKOWY

Receptura: ciasto drożdżowe

CREDI DROŹDŻOWE FRESH	1000 g
Mąka pszenna T-500	1500 g
Cukier krystal	400 g
Jaja	1000 g
Drożdże	150 g
Woda	300 g
Mleko w proszku	100 g
Margaryna 80 %	600 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem.

Czas mieszania: 5 min. wolne, 6 min. szybkie obroty

Maszyna spiralna.

Fermentacja wstępna: 15 min.

Naważka: 300 g

Rozwałkować na podługne placki, rozsmarować nadzienie makowe (300 g). Zwinąć w rulon, przeciąć

wzdłuż na pół, zapieść warkocz i połączyć końce tak żeby powstał okrąg, wyłożyć na blachę. Odstawić do wyrośnięcia.

Temp. pieczenia: 180 °C

Czas pieczenia: 30 min.

Receptura: NADZIE NIE MAKOWE

NADZIE NIE MAKOWE 40	2400 g
Bułka tarta	350 g
Jaja	1200 g
Olej	500 g
Skórka pomarańczowa	350 g
Rodzyunki	350 g
Aromat migdałowy	10 g

Metoda:

Wszystkie składniki wymieszać razem.

Czas mieszania: 3 min. wolne obroty (paletą).

ROZETA ŚLIWKOWA

Receptura: ciasto drożdżowe

CREDI DROŹDŻOWE FRESH	1000 g
Mąka pszenna T-500	1500 g
Cukier krystal	400 g
Jaja	1000 g
Drożdże	150 g
Woda	300 g
Mleko w proszku	100 g
Margaryna 80 %	600 g
Cynamon	60 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem.

Czas mieszania: 5 min. wolne, 6 min. szybkie obroty. Maszyna spiralna.

Fermentacja wstępna: 15 min.

Naważka: kęsy o wadze 250 g. i 200 g.

Rozwałkować okrągły placek (250 g.), rozsmarować nadzienie

śliwkowe 150 g. zwinąć tak żeby nadzienie było w środku, wyłożyć do wysmarowanej okrągłej formy o średnicy 16 cm. Kęs 200 g. rozwałkować w długi prostokąt, posmarować olejem i posypać cynamonem, złożyć na pół pociąć na trzy paski i zapieść warkocz, skleić aby powstał wianek i położyć na kęsie z powidłami.

Odstawić do wyrośnięcia.

Temp. pieczenia: 180 °C

Czas pieczenia: 30 min.

Receptura: nadzienie śliwkowe

Śliwki mrożone

Lub świeże 750 g

Powidła śliwkowe 750 g

Metoda:

Wszystkie składniki wymieszać razem.



NOWOŚĆ

**CF PREMIUM NOCCIOLA
BIANCO CRUNCHY**

opr. Ryszard Milewski

CIASTECZKOWO-BAKALIOWE

Receptura: Blacha 40/60

CIASTECZKA TORUŃSKIE	1000 g
Margaryna 80 %	300 g
Jaja	100 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem.

Czas mieszania: 2 min. wolne obroty.

Ciasto rozwałkować na blachę 40x60.

Temp. pieczenia: 190 °C

Czas pieczenia: ok 20 min.

Receptura:

CREDI KASZMIR	750 g
Jaja	270 g
Olej	220 g
Woda	170 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem.

Czas mieszania: 2 min. wolne obroty

Ciasto rozłożyć na 1 blachę 40x60.

Temp. pieczenia: 180 °C

Czas pieczenia: ok 20 min.

Receptura: ganache

Czekolada mleczna 36 %	550 g
Czekolada deserowa 50 %	550 g
E-WYŚMIENITA PLUS	1100 g
Masło	250 g

Metoda:

Zagotować E-WYŚMIENITA PLUS z masłem. Do zagotowanego kremu dodać czekoladę następnie wymieszać wszystko razem. Odstawić do wystudzenia. Gotowy ganache wylać na spód z CIASTECZEK TORUŃSKICH następnie przykryć spodem CREDI KASZMIR, przesmarować nadzieniem CF PREMIUM NOCCIOLA BIANCO CRUNCHY.

CF PREMIUM NOCCIOLA BIANCO CRUNCHY	700 g
------------------------------------	-------

Receptura: krem

CF NADZIENIE O SMAKU SŁONEGO KARAMELU	1000 g
Masło	400 g
CREDI FOND NEUTRALNY	100 g

Metoda:

Ubić wszystkie składniki razem. Gotowy krem rozłożyć na cieście.

Dekoracja:

Orzech włoski prażony	200 g
Rodzynki	300 g
Rum	100 g
Czekolada mleczna 36 %	100 g

Dekoracja:

Rodzynki nasączyć w rumie, orzechy uprażyć, następnie drobno pokroić i posypać górę ciasta wcześniej przygotowanymi bakaliami. Całość udekorować czekoladą mleczną.

CF PREMIUM NOCCIOLA BIANCO CRUNCHY

Chrupiące nadzienie o mlecznym smaku z orzechami laskowymi do pieczywa cukierniczego i wyrobów ciastkarskich. Produkt gotowy do użycia.



PIERNIKOWE ŚWIĘTA

Receptura: blacha 40x60

CREDI PIERNIK	
KONCENTRAT	800 g
Marmolada wielowowocowa	300 g
Olej	400 g
Cukier kryształ	600 g
Jaja	500 g
Woda	100 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem.

Czas mieszania: 4 min.

średnie obroty.

Masę wyłożyć na dwie blachy 40x60

Temp. pieczenia: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 20 min.

Receptura:

Powidła śliwkowe	600 g
------------------	-------

Metoda:

Upieczone i wystudzone blaty piernikowe przełożyć powidłami śliwkowymi.

Receptura: galaretka ze śliwką

Śliwka mrożona	1500 g
Galaretka bezbarwna	400 g
Woda	2000 g
Herbata ekspresowa (4 szt.)	8 g

Metoda:

Śliwkę mrożoną rozłożyć na blachę włożyć do pieca i zaparować, piec ok. 10 min.
Galaretkę i herbatę rozpuścić w wodzie.

Receptura: krem

Śmietanka 34 %	1000 g
Powidła śliwkowe	800 g
CREDI FOND NEUTRALNY	300 g
Woda	300 g

Metoda:

Śmietankę 34 % ubić, powidła śliwkowe rozmieszać.
CREDI FOND NEUTRALNY rozpuścić w wodzie i połączyć ze śmietanką 34 % i powidłami.
Całość wyłożyć na przełożonych powidłami piernikach.
Rozmrożone śliwki poukładać na kremie i zalać galaretką.



opr. Maciej Schmidt

BOŻONARODZENIOWE O SMAKU TRUFLOWYM

Receptura: blacha 40x60

SUPER DARK CAKE 50	1000 g
Mąka pszenna T-500	500 g
Olej	300 g
Cukier kryształ	500 g
Jaja	1000 g
Woda	400 g

Metoda:

Ubić wszystkie składniki razem.

Czas ubijania: 1 min. wolne, 4 min. szybkie obroty.

Masę wyłożyć na trzy blachy 40x60.

Temp. pieczenia: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 20 min.

Receptura: ciasteczka

CIASTECZKA TORUŃSKIE	1000 g
Margaryna 80 %	500 g

Metoda:

Połączyć wszystkie składniki razem do konsystencji kruszonki, rozłożyć na blachę 40x60.

Temp. pieczenia: 200 °C

Czas pieczenia: ok. 20 min.

Receptura:

Masło	400 g
Cukier puder	400 g
Powidła śliwkowe	400 g
Spirytus	100 g
Aromat rumowy	9 g
CF CREDITELLA	400 g

Metoda:

Jeden spód SUPER DARK CAKE 50 włożyć w ramkę 40x60, pozostałe dwa spodы SUPER DARK CAKE 50 pokruszyć do kotła, wlać rozpuszczone masło i CF CREDITELLA, dodać cukier puder, powidła śliwkowe, spirytus, aromat rumowy i dobrze wymieszać. Następnie dołożyć spód z CIASTECZKA TORUŃSKIE i znów wymieszać.

Tak przygotowaną masę rozłożyć na wcześniej przygotowany spód SUPER DARK CAKE 50.

CF PREMIUM NOCCIOLA CRUNCHY	700 g
-----------------------------	-------

Metoda:

CF PREMIUM NOCCIOLA CRUNCHY rozpuścić i wysmarować na wierzchu ciasta.



opr. Maciej Schmidt

NOWOŚĆ



**CF PREMIUM
NOCCIOLA CRUNCHY**

opr. Ryszard Milewski

WSPOMNIENIE JESIENI

Receptura: blacha 40x60

SUPER DARK CAKE 50	380 g
Cukier kryształ	190 g
Mąka pszenna T-500	190 g
Jaja	380 g
Olej	120 g
Woda	150 g

Metoda:

Ubić wszystkie składniki razem.

Czas mieszania: 5 min.

szybkie obroty.

Gotową masę rozsmarować na blachę 40x60

Temp. pieczenia: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 20 min.

Receptura: rolada

ROLADA CLASSIC	300 g
Jaja	300 g

Metoda:

Ubić wszystkie składniki razem.

Czas ubijania: ok. 10 min.

szybkie obroty.

Gotową masę biszkoptową rozsmarować na blachę 40x60.

Temp. pieczenia: 240 °C

Czas pieczenia: ok. 5 min.

Receptura: krem czarna porzeczka

CF CZARNA PORZECZKA	
W ŻELU 50 %	1000 g
E-WYŚMIENITA PLUS	1000 g
Śmietanka 34 %	1000 g
Woda (ciepła 40 °C)	500 g
CREDI FOND NEUTRALNY	400 g

Metoda:

Ubić śmietankę na $\frac{3}{4}$. CF CZARNA PORZECZKA W ŻELU 50 % połączyć z uwodnionym CREDI FOND NEUTRALNY, wymieszać wszystko razem.

CF PREMIUM NOCCIOLA CRUNCHY	1200 g
--------------------------------	--------

Metoda:

Na blat nałożyć podgrzaną CF PREMIUM NOCCIOLA CRUNCHY, następnie przykryć roladą, krem z czarnej porzeczki rozłożyć na roladzie.

Dekoracja:

CF CZARNA PORZECZKA	
W ŻELU 50 %	500 g
Żel neutralny na zimno	200 g

Połączyć wszystkie składniki razem następnie żel z czarnej porzeczki nałożyć na górę ciasta.

CF PREMIUM NOCCIOLA CRUNCHY

Chrupiące nadzienie o smaku czekoladowo-orzechowym z orzechami laskowymi do pieczywa cukierniczego i wyrobów ciastkarskich. Produkt gotowy do użycia.





opr. Ryszard Milewski



opr. Maciej Schmidt

PIERNIK PREMIUM

Receptura: blacha 40x60

CREDI PIERNIK	
KONCENTRAT	800 g
Cukier	600 g
Jaja	500 g
Olej	400 g
Marmolada wieloowocowa	300 g
Woda	100 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem. Gotową masę wyłożyć na dwie blachy.

Temp. pieczenia: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 20 min.

Receptura: beza

BEZA CLASSIC	250 g
Woda	250 g
Cukier kryształ	170 g
Skrobia ziemniaczana	40 g
Orzechy arachidowe	200 g

Metoda:

Ubić pierwsze trzy składniki razem, pod koniec ubijania dodajemy pozostałe składniki delikatnie mieszając.

Gotową masę bezową rozkładamy na wypieczonym blacie z ciasta piernikowego

Temp. pieczenia: 190 °C

Czas pieczenia: ok. 30 min.

Receptura: galaretka bakaliowa

Galaretka o smaku pomarańczowym	900 g
Woda	3000 g
Orzech włoski prażony	200 g
Brzoskwinie z puszki	600 g
Ananas z puszki	600 g
Gruszka z puszki	600 g

Metoda:

Galaretkę rozpuścić w gorącej wodzie, odstawić do wystudzenia. Do zastygającej galaretki dodajemy drobno pokrojone owoce i bakalie. Przygotowaną żelkę układamy na pierwszą warstwę kremu o smaku waniliowym.

Receptura: krem o smaku waniliowym

Śmietanka 34 %	2000 g
Cukier wanilinowy	100 g
Woda do żelatyny	200 g
Żelatyna	50 g

Metoda:

Zagotować pierwsze trzy składniki razem następnie dodać uwodnioną żelatynę, odstawić do zastygnięcia. Wystudzoną śmietankę ubić, gotowy krem rozłożyć na dwie warstwy, górę ciasta przykryć blatem piernikowym z bezą.

ŚWIĄTECZNY PUCH

Receptura: blacha 40x60

CREDI DROŻDŻOWE FRESH	500 g
Mąka pszenna T-500	750 g
Olej	250 g
Cukier kryształ	200 g
Jaja	250 g
Woda	250 g
Drożdże	50 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem.

Czas mieszania: 4 min. wolne, 4 min. szybkie obroty.

Fermentacja wstępna: 15 min.

Ciasto wyłożyć do blachy 40x60.

Receptura:

Płatki migdałowe	300 g
Masło	300 g
Cukier kryształ	200 g
Miód naturalny	60 g
Mleko 3,2 %	50 g

Metoda:

Podgrzać wszystkie składniki razem do momentu rozpuszczenia, wystudzić.

Następnie wysmarować górną warstwę ciasta drożdżowego

Fermentacja końcowa:

ok. 30-40 min.

Temp. pieczenia: 200 °C

Czas pieczenia: ok. 30 min.

Receptura: krem

Śmietanka 34 %	2000 g
Cukier kryształ	100 g
Cukier wanilinowy	100 g
KREM NAPOLEON	300 g
Żelatyna	60 g
Woda (do żelatyny)	200 g

NOWOŚĆ

**CF PREMIUM
BISCUIT CRUNCHY**

opr. Patrycja Poczta, Marcin Szalkowski

SŁONY KASZMIR

Receptura: blacha 40x60

CREDI KASZMIR	1500 g
Jaja	540 g
Olej	440 g
Woda	340 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem.

Czas mieszania: 2 min.

wolne obroty.

Ciasto rozłożyć na 2 blachy 40x60.

Temp. pieczenia: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 18 min.

Receptura: krem o smaku słonego karmelu

KREM NAPOLEON	800 g
Woda	2000 g
Masło	1000 g
CF NADZIENIE O SMAKU SŁONEGO KARMELU	700 g
Rodzynka namoczona	400 g

CF PREMIUM BISCUIT

CRUNCHY	500 g
---------	-------

Metoda:

KREM NAPOLEON połączyć z wodą następnie dodać podbite masło.

Wszystko razem podbić.

Na koniec dodać CF NADZIENIE

O SMAKU SŁONEGO KARMELU

z namoczoną rodzynką.

Gotowym kremem przełożyć blaty.

Udekorować CF PREMIUM BISCUIT CRUNCHY.

CF PREMIUM BISCUIT CRUNCHY

Chrupiący krem herbatnikowy do pieczywa cukierniczego i wyrobów ciastkarskich. Produkt gotowy do użycia.



MARCHEWKOWE POLE

Receptura: blacha 40x60

CIASTO

MARCHEWKOWE NEW	1000 g
Jaja	300 g
Olej	300 g
Woda	300 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem.

Czas mieszania: 5 min.

średnie obroty.

Ciasto wyłożyć do blachy 40x60.

Receptura:

JABŁKO KOSTKA	1200 g
---------------	--------

Metoda:

Na ciasto marchewkowe wysprycować kratkę z jabłka w kostce.

Temp. pieczenia: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 40 min.

Receptura: krem

Śmietanka 34 %	1000 g
Ser biały mielony	1000 g
CREDI FOND NEUTRALNY	400 g
Woda	400 g

Metoda:

Ser biały mielony rozmieszać, śmietankę 34 % ubić, połączyć obydwie masy. CREDI FOND NEUTRALNY

rozmieszać w wodzie, połączyć z masą śmietankowo serową i wyłożyć na wystudzony spód marchewkowy.

Dekoracja:

Mini marchewka mrożona	900 g
Galaretka bezbarwna	600 g
Woda (do galaretki)	3000 g

Metoda:

Mini marchewkę mrożoną rozsypać na blachę, włożyć do pieca o temp. 180 °C na ok. 8 min. i zaparować, wystudzić.

Wodę zagotować, zalać galaretkę bezbarwną i wystudzić.

Wystudzoną galaretką zalać ciasto.



opr. Maciej Schmidt

ZAPACH ŚWIĄT

Receptura: blacha 40x60

CIASTO

MARCHEWKOWE NEW	1500 g
Jaja	450 g
Olej	450 g
Woda	450 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem.

Czas mieszania: 5 min.

średnie obroty.

Ciasto rozłożyć na 2 blachy 40x60.

Temp. pieczenia: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 20 min.

Receptura: wiśnie z galaretką

Mrożone wiśnie	1500 g
Woda	3000 g
Galaretka o smaku wiśniowym	900 g

Metoda:

Galaretkę rozpuścić w gorącej wodzie. Dodać mrożone wiśnie i wylać na blat. Przykryć 2 blatem.

Receptura: krem jogurtowy

KREM NAPOLEON

JOGURTOWY	400 g
Śmietanka 34 %	1500 g

Metoda:

Śmietankę 34 % ubić z KREM NAPOLEON JOGURTOWY. Gotowy krem wyłożyć na ciasto marchewkowe. Udekorować prażonymi płatkami migdałowymi.



opr. Patrycja Poczta



opr. Maciej Schmidt

SERNIK TRZY KOLORY

Receptura: blacha 40x60

SKUBANIEC O SMAKU WANILIOWYM	1000 g
Margaryna 80 %	500 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem do konsystencji kruszonki. Ciasto wyłożyć do blachy 40x60.

Temp. pieczenia: 200 °C

Czas pieczenia: ok. 20 min.

Receptura:

SUPER DARK CAKE 50	330 g
Cukier kryształ	170 g
Mąka pszenna T-500	170 g
Jaja	330 g
Olej	100 g
Woda	130 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem 1 min na wolnych obrotach 4 min na szybkich obrotach Wyłożyć na blachę 40x60

Temp. pieczenia: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 20 min.

Receptura

CF CZARNA PORZECZKA W ŻELU 50 %	1100 g
------------------------------------	--------

Metoda:

Na upieczony spód z skubańca waniliowego wysmarować CF CZARNA PORZECZKA W ŻELU 50 % (600 g), przykryć upieczonym spodem SUPER DARK CAKE 50 i wysmarować pozostałym CF CZARNA PORZECZKA W ŻELU 50 % (500 g).

Receptura: masa serowa

STABILIZATOR CREDI	
CHEESE CAKE	600 g
Ser biały mielony	2000 g
Cukier kryształ	400 g
Jaja	800 g
Budyń waniliowy	80 g
Śmietanka 34 %	600 g

Metoda:

Ubić białko z połową cukru. Wymieszać pozostałe składniki razem. Połączyć obie masy.

Czas mieszania: 2 min. wolne obroty. Wyłożyć na spody wysmarowane CF CZARNA PORZECZKA W ŻELU 50 %

Temp. pieczenia: 190 °C

Czas pieczenia: ok. 60 min.

Dekoracja

CF CREDITELLA	500 g
---------------	-------

Czekoladę rozpuścić, oblać wystudzony sernik.

CF CREDITELLA

Kremowe termostabilne nadzienie z orzechami do pieczywa cukierniczego i wyrobów ciastkarskich. Produkt gotowy do użycia.





opr. Maciej Schmidt / Mirosław Kopel



opr. Mirosław Kopel

BAKALIOWIEC

Receptura:

Mąka pszenna T-750	1200 g
Mąka żytnia T-720	800 g
SUCHY ZAKWAS ŻYTNIA	40 g
NATURPAN 5 %	100 g
Drożdże	80 g
Sól	50 g
Woda	1700 g

Metoda:

Fermentacja wstępna: 15 min
Temp. ciasta: 28 °C
Naważka: forma NATURA 2500 g
Fermentacja końcowa: ok 50 min.
Temp. pieczenia: 230-210 °C
Czas pieczenia: ok. 50-60 min.

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki.

Czas mieszania: 6. min. wolne, 4 min. szybkie obroty.

Pod koniec mieszania dodać bakalie:

Orzech włoski	200 g
Morela suszona	200 g
Śliwka suszona	200 g
Żurawina suszona	200 g

JAGŁA ZE SZPINAKIEM I CEBULKĄ

Receptura:

Mąka pszenna T-750	1300 g
Mąka żytnia T-720	1000 g
CREDI JAGLOVE	1000 g
Drożdże	100 g
Sól	50 g
Woda	1700 g
Szpinak mrożony	400 g
Cebula prażona	150 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki.
Czas mieszania: 6. min. wolne, 4 min. szybkie obroty
Fermentacja wstępna: 15 min.
Temp. ciasta: 28 °C
Naważka: forma NATURA 2500 g
Fermentacja końcowa: ok. 50 min.
Temp. pieczenia: 230-210 °C
Czas pieczenia: ok. 50-60 min.

Dekoracja:

CREDI POSYPKA PERŁOWA



