



CRE DIN

KONCENTRAT PIERNIKA

Skoncentrowana mieszanka, która daje całą symfonię możliwości zimowych wypieków – od babek, ciast przekładanych, wałkowanych, po krajanekę, jak i torciki. Wypróbuj jeden, wygodny w zastosowaniu koncentrat piernika, uniwersalny miks, w którym cukier dozujesz z zewnątrz.

Jego skład wzbogaciliśmy ferią korzennych przypraw: kardamonem, gałką muszkatołową, imbirem i goździkami, co wydobywa z niego zimowy charakter aromatu i smaku.



PIERNIK BAKALIOWY

Receptura: blacha 60x40

CREDI PIERNIK KONCENTRAT	1200 g
Cukier kryształ	800 g
Jaja	900 g
Olej roślinny	800 g
Bakalie	1500 g
Woda	100 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem

Czas mieszania: 3 min. średnie obroty.

Temp. pieczenia: 170 °C

Czas pieczenia: ok. 50 min.

Dekoracja:

MISS KONGO	500 g
Olej	50 g



PIERNIK KRAJANKA

Receptura:

CREDI PIERNIK KONCENTRAT	600 g
Mąka żytnia T-720	400 g
Margaryna 80 %	200 g
Cukier puder	200 g
Miód	300 g
Jaja	100 g
Woda	150 g
Amoniak	10 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem do uzyskania jednolitej masy, następnie odłożyć w chłodne miejsce na min. 3 godziny. Uformować wałki, podzielić na „kopytka”.

Temp. pieczenia: 200 °C

Czas pieczenia: ok 10 min.

Receptura: syrop

Cukier kryształ	1800 g
Woda	600 g
Kakao (opcja)	75 g

Zagotować wszystkie składniki razem do temp. 118 °C. Obtoczyć pierniki syropem i pozostawić do zastygnięcia.



PIERNIK Z POWIDŁAMI

Receptura: 3 blaty 60x40

CREDI PIERNIK KONCENTRAT	1200 g
Cukier kryształ	800 g
Jaja	700 g
Olej	600 g
Marmolada	400 g
Woda	200 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem.

Czas mieszania: 3 min. średnie obroty.

Wyłożyć na trzy blachy 60x40 po 1300 g

Temp. pieczenia: 170 °C

Czas pieczenia: ok. 15 min.

Powidła śliwkowe	1750 g
MISS KONGO	500 g
Olej	50 g

Blaty piernikowe przłożyć powidłami śliwkowymi, MISS KONGO, olej rozpuścić i wylać na górną warstwę.



BABKA PIERNIKOWA

Receptura: blacha 60x40

CREDI PIERNIK KONCENTRAT	1200 g
Cukier puder	800 g
Jaja	900 g
Olej roślinny	800 g
Woda	400 g

Metoda:

Wymieszać wszystkie składniki razem.

Czas mieszania: 4 min. średnie obroty.

Naważka: 4100 g (blacha 60x40 cm)

Temp. pieczenia: 170 °C

Czas pieczenia: ok. 40 min.

PIERNIK WAŁKOWANY

Receptura:

CREDI PIERNIK KONCENTRAT	600 g
Mąka żytnia T-720	400 g
Margaryna 80 %	200 g
Cukier puder	200 g
Miód	300 g
Jaja świeże	100 g
Woda	150 g
Amoniak	10 g
Soda oczyszczona	10 g

Metoda:

Składniki połączyć do uzyskania jednolitej masy.

Czas mieszania: 3 min. średnie obroty. Odstawić w chłodne miejsce na ok. 3 godziny. Ciasto rozwałkować na grubość 6-7 mm.

Temp. pieczenia: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 10 min.

Dekoracja:

Według uznania.



TORCIK PIERNIKOWY

Receptura:

CREDI PIERNIK KONCENTRAT	300 g
Mąka żytnia T-720	200 g
Margaryna 80 %	100 g
Cukier puder	100 g
Miód	150 g
Jaja	50 g
Woda	75 g
Amoniak	5 g
Soda oczyszczona	5 g

Metoda:

Składniki połączyć do uzyskania jednolitej masy.

Czas mieszania: 3 min. wolne obroty.

Odstawić min na 3 godz. w chłodne miejsce. Rozwałkować na grubość 6-7 mm, wyciąć 4 serca.

Temp. pieczenia: 170 °C

Czas pieczenia: ok. 12 min.

Receptura: krem

Śmietanka 34 %	300 g
----------------	-------

Powidła śliwkowe	200 g
CREDI FOND NEUTRALNY	100 g
Woda	100 g

Metoda:

Śmietankę ubić połączyć z powidłami śliwkowymi i rozpuszczonym CREDI FOND NEUTRALNY, wyszprycować rozetki na sercach.

Dekoracja:

MISS KONGO	150 g
------------	-------

