

Kwalita

PRODUCENT DODATKÓW
PIEKARNICZO-CUKIERNICZYCH

Kwalita Sp. z o.o.

PL 44-113 Gliwice, ul. Krasińskiego 13

Zakład Produkcyjny:

PL 42-674 Zbrostawice, ul. Wiejska 11, Jaśkowice

tel. +48 32 750 43 58

kwalita@kwalita.pl



PRODUKT
POLSKI



Coconut mass „Kokosanka”



Kokosmasse „Kokosmakrone“



Кокосовая масса «Кокосанка»

Masa kokosowa „Kokosanka”



Coconut mass „Kokosanka” is 100% premix for baking traditional coconut pastries, coconut cake and as a filling for cakes. Final product is very moist, has long-lasting freshness and has a subtle and aromatic coconut scent.



Kokosmasse „Kokosmakrone” ist eine 100% Backmischung für Backen von traditionellen Kokosmakronen, Kokoskuchen und eignet sich auch als Kokosfüllung. Das Endprodukt ist sehr saftig, bleibt lange frisch und zeichnet sich mit feinem, aromatischem Kokosklang aus.



Кокосовая масса «Кокосанка» является 100% смесью для выпечки традиционных кокосанок, кокосового торта и в качестве начинки для печенья. Конечный продукт очень сочный, долго остается свежим, а также имеет деликатный и ароматный кокосовый вкус.

Preparation / Zubereitung / Способ приготовления:



- combine components and knead a mass to obtain smooth consistency
- leave ready mass for approx. 20 minutes
- press pastries on baking sheet lined with baking paper
- baking temperature 170-180°C and baking time about 20 minutes



- Zutaten verbinden und auf mittleren Umdrehungen mit dickem Rührwerk, bis einheitliche Konsistenz erreicht wird, vermischen.
- Geschlagene Masse für etwa 20 Minuten abstellen.
- Kekse auf mit Backpapier belegten Backblech mittels einer Spritze drücken
- Etwa 20 Minuten in Temperatur von 170-180°C backen.



- соединить ингредиенты и перемешать на средней скорости, используя большую сбивалку до получения густой однородной массы
- взбитую массу отставить в сторону приблизительно на 20 минут.
- печенье выдавливать шприцом на противни выложенные бумагой для выпечки
- выпекать при температуре 170-180 °C в течение около 20 минут.

Basic recipe / Grundrezept / Основная рецептура

„Kokosanka” / „Kokosmakrone” / «Кокосанка»	1000 g
Water at temperature of about 25°C / Wasser 25°C / Вода с темп. 25 °C	400 g

Distributor / Vertreiber / Дистрибьютор



www.kwalita.pl