

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

Kwali's custard cream „Vanilla”

Kwali-Creme „Vanille“

Квали крем «Ваниль»

Kwali krem „Vanilia”



Kwali's custard cream „Vanilla” is a high quality, mild pudding cream dispersible in cold water or bake-stable with unusual Vanilla taste and smell. Perfect as a filling for éclairs, cookies, French cakes, buttery cream, it could be combined with different components like chocolate, whipping cream, flavoring pastries. Then we could have tasty and attractive products. Kwali's custard cream „Vanilla” is very easy and quick for preparing, it has resistance to high temperature and freeze-thaw stability.



Kwali- Creme „Vanille“ ist eine hochqualitative Puddingcreme kalt oder zum Anbacken mit feinem Vanillegeschmack. Eignet sich für Füllungscremen, Buttercremen, kann auch mit anderen Zutaten (Schokolade, Schlagsahne, Geschmackpaste) vermischt werden und lässt leckere und ästhetisch aussehende Erzeugnisse herstellen. Kwali-Creme „Vanille“ bleibt während Backens und Einfrieren stabil und ist leicht vorzubereiten.



Квали крем «Ваниль» является высококачественным, деликатным холодным пудинговым кремом и кремом для выпечки с деликатным ванильным ароматом. Он подходит для изготовления кремов для начинок, масляных кремов, может смешиваться с другими добавками (шоколад, взбитые сливки, ароматизированные пасты), благодаря ему можно получить вкусную и эстетически привлекательную продукцию. Квали крем «Ваниль» является стабильным во время выпечки и заморозки, а также простым в приготовлении.

Basic recipes / Rezeptvorschläge / Предложения рецептов

Kwali's custard cream „Vanilla” / Kwali- Creme „Vanille” / Квали крем «Ваниль»	350 - 400 g	400 g
Boiled water at temp. 25-35°C / Gekochtes Wasser / Кипяченая вода	1000 g	1000 g
Butter (margarine) / Butter (Margarine) / Масло (маргарин)	-	300 g

Distributor / Vertreiber / Дистрибьютор



www.kwalita.pl

Kwalita

PRODUCENT DODATKÓW
PIEKARNICZO-CUKIERNICZYCH



Kwali's custard cream „Vanilla”

Kwali-Creme „Vanille“

Квали крем «Ваниль»

Kwali krem „Vanilia”

Method of preparation / Zubereitung / Способ приготовления:



Combine components and mix with a hand or electric mixer for 4 minutes until smooth. Leave on for about 15 minutes for setting. The cream can be baked in high temperature from 180 to 210°C or may be used on baked products.

In the second option the fat (butter or margarine) should be given to ready cream and whipped to get homogeneous consistency and light whipped texture. Next may be used with baked products.

TIP! To get more delicate and luxurious cream instead of water should be given the hot milk.



Die Zutaten verbinden und mit einem Mixer, oder Schlagbesen etwa 4 Minuten mischen bis eine einheitliche Masse entsteht. Etwa 15 Minuten gelieren lassen. Die Creme kann in Temperaturbereich von 180-210°C gebacken, oder auf fertige Produkte angewendet werden.

In zweiter Version soll das Fett in die fertige Creme zugegeben und bis eine einheitliche Konsistenz und leichtes Schäumen erreicht sind gemischt werden. Dann auf fertige Erzeugnisse anwenden.

TIPP: Um eine Creme mit sanfterer Struktur und feinem, einzelartigem Geschmack zu bekommen, soll die Kwali- Creme „Vanille“ statt mit dem Wasser mit warmer, flüssiger Milch vermischt werden.



Соединить ингредиенты, а потом мешать венчиком или миксером, около 4 минут до получения однородной массы. Оставить на 15 минут для уплотнения. Крем может быть подвергнут выпечке при температуре 180-210 °С или употреблять для готовой выпечки. Во второй версии жир добавить в готовый крем и взбивать до получения однородной массы и легкой пенки. Затем употреблять на готовую продукцию.

СОВЕТ: чтобы получить крем с нежной консистенцией и тонким, неповторимым вкусом следует вместо воды смешать квали крем «Ваниль» с жидким, теплым молоком.