

# 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



*Emulsifier - improver in paste !*



*Emulgator - Backmittel in Paste !*



*Эмульгатор-улучшитель в пасте !*

## MONOKWAL S



**MONOKWAL S** smoothens the texture, whippens and increases the volume of a ready product. Besides it stabilizes the batter before and during baking in a way that prevents the whipped dough from losing its volume.

Should **MONOKWAL S** is added to traditional recipe (without any emulsifier) then the amount of eggs should be necessarily reduced from the amount given in the recipe of approx. 10% (from 5% - 10% amount of eggs, depending on a kind of cake) and the amount of water equal to the amount of weight of removed eggs should be added.

If we want to use **MONOKWAL S** in order to replace other emulsifier in a given recipe, then in most cases often the amount of **MONOKWAL S** should be decreased in relation to the emulsifier of about 10 % (due to bigger power of **MONOKWAL S**).

Cake with **MONOKWAL S** can be prepared in a single-phase method e.g. all components should be put into the pot at the same time and mixed at high speed with whipping batter for approx. 3,5 - 7 minutes, and if technology assumes using pre-mixer, it should be mixed/whipped possibly short (approx. 30 seconds), before it will be put into turbo-mixer. Time of mixing/whipping should be extended or shortened and adjusted carefully your own needs e.g. expected "softness" of cake, which should be measured as follows.

The time of whipping cake is a crucial matter as it makes cake denser or softer. To determine the suitable time of whipping the batter the calculation of specific gravity of whipped batter is helpful. It is easy to determine through weighting out and establishing the nett weight of 1 litre of batter. Our suggestion it to adjust time of mixing – whipping that 1 litre of batter for sponge should weight approx. 500-600 g, for Swiss roll – approx.700 g, for muffins – approx. 800 g, for pound cakes – approx. 900 g. Higher weight from required means that time of whipping was too short, but lower weight from required means too whipped batter.

To increase the stability and softness of creams / fats adding only 0,5% of **MONOKWAL S** may be sufficient.

Distributor / Vertreiber / Дистрибьютор



[www.kwalita.pl](http://www.kwalita.pl)

# Kwalita

PRODUCENT DODATKÓW  
PIEKARNICZO-CUKIERNICZYCH



*Emulsifier-improver in paste MONOKWAL S*  
*Emulgator- Backmittel in Paste MONOKWAL S*  
*Эмульгатор-улучшитель в пасте МОНОКВАЛЬ S*  
**MONOKWAL S**



Gleicht die Struktur des Fertigproduktes aus, belüftet und vergrößert das Volumen. Außerdem stabilisiert den rohen Teig so, dass sowohl vor, als auch nach dem Backen belüftete Masse an gewonnenem Volumen nicht verliert.

Wenn zu dem traditionellen Rezept (ohne Emulgator) werden wir MONOKWAL S zugeben, soll Eiermenge in dem Rezept um etwa 10% (Abhängig von dem Rezept 5%-10% Eiermenge) verringert werden und gewichtmäßige Menge des Wassers, das entfernte Eier ersetzt, zugeben.

Wenn wir MONOKWAL S als Ersatz für anderen Emulgator in gegebenem Rezept benutzen, soll die Menge von MONOKWAL S in Verhältnis zu vorigem Emulgator um etwa 10% wegen größerer Stärke von MONOKWAL S gesenkt werden.

Der Teig mit MONOKWAL S kann mit Einphasenmethode vorbereitet werden, das heißt, dass alle Zutaten gleichzeitig in einen Kessel gegeben und auf höchstem Umdrehungen den Teig belüftend über etwa 3,5-7 Minuten gemischt werden. Falls die Technologie Anwendung Pre-Mixer annimmt, soll der Teig möglichst kurz (ca. 30 Sekunden) gemischt/geschlagen werden, bevor er in Turbo-Mixer gegeben wird. Die Zeit der Belüftung/ des Schlagens kann verlängert, oder verkürzt und genau zu eigenen Bedürfnissen, also zu der erwarteten „Teigleichigkeit“, die unter wie nachfolgend gemessen wird, angepasst werden.

Belüftungszeit ist sehr wichtig, weil von dieser Zeit abhängig ist, ob der Teig mehr fest, oder locker wird. Um die richtige Belüftungszeit zu bestimmen, ist Berechnung des spezifischen Teiggewichtes von belüftetem, rohem Teig. Es ist leicht durch Abwiegen und Bestimmung des Nettogewichtes von 1 Liter rohen Teiges festzustellen. Wir empfehlen die Misch- oder Belüftungszeit so anzupassen, dass 1 Liter rohen Teiges für Biskuits etwa 500-600g, für Rouladen etwa 700g, für Muffins etwa 800g, und für Napfkuchen etwa 900g wiegen würde. Höheres gewicht bedeutet, dass die Belüftungszeit zu kurz war, und zu niedriges Gewicht weist überschüssige Belüftung auf.

Um Stabilität und Lockerheit von Cremes/Fetten zu erhöhen ist manchmal schon der Zusatz von lediglich 0,5% MONOKWAL S ausreichend.



выравнивает структуру, придаст воздушность и увеличит объем готового продукта. Кроме того, стабилизирует сырое тесто таким образом, чтобы до и во время выпечки масса не теряла своей воздушности.

Если к традиционному рецепту (без какого-либо эмульгатора) добавить МОНОКВАЛЬ S необходимо отнять из рецепта яйца, в количестве примерно 10% (5% - 10% яиц, в зависимости от теста) и добавить такой же вес воды, заменяя удаленные яйца.

Если вы хотите использовать МОНОКВАЛЬ S с целью замены другого эмульгатора в рецепте, как правило, нужно снизить уровень МОНОКВАЛЬ S по отношению к предыдущему эмульгатору, на около 10% (в связи с большой силой действия МОНОКВАЛЬ S).

Тесто с МОНОКВАЛЬ S можно приготовить в одной фазе, то есть все ингредиенты следует бросить одновременно в котел и мешать на самой высокой скорости придавая воздушности тесту примерно 3,5 - 7 минут, а если технология предполагает использование предварительного миксера, то следует по возможности меньше по времени смешивать / взбивать тесто (примерно 30 секунд), прежде чем он попадет в турбомиксер. Время взбивания / аэрации можно увеличить или сократить и приспособить его именно к собственным нуждам, то есть к ожидаемой «легкости» теста, которое измеряется, как представлено ниже.

Время аэрации теста является очень важным вопросом, поскольку от этого зависит, будет ли тесто более «збитым», или более пушистым. При определении подходящего времени для придания тесту соответствующей воздушности помогает расчет веса пористого сырого теста. Это легко определить путем взвешивания и определения массы нетто 1 литра сырого теста. Мы рекомендуем приспособить время перемешивания-аэрации, так чтобы 1 литр сырого теста для бисквитов весило около 500-600 г, для рулетов – около 700 г, для кексов - около 800 г, для бабок - около 900 г. Вес выше, чем предполагался означает, что время аэрации было слишком коротким, а вес меньше, чем планировалось, указывает на чрезмерную аэрацию теста.

Для повышения устойчивости, а также воздушности кремов / жиров иногда достаточно добавить всего до 0,5% МОНОКВАЛЬ S.