

Kwalita

PRODUCENT DODATKÓW
PIEKARNICZO-CUKIERNICZYCH

Kwalita Sp. z o.o.
44-113 Gliwice, ul. Krasińskiego 13

Zakład Produkcyjny:
42-674 Zbrostawice
ul. Wiejska 11, Jaśkowice

tel. 32 750 43 58

kwalita@kwalita.pl



PRODUKT
POLSKI

Kwali babki: Waniliowa, Cytrynowa, Ekonom

To wysokiej jakości 100% mieszanki do wypieku lekkich ciast piaskowych, babek marmurkowych, muffinek i innych wyrobów typu biszkoptowo - tłuszczowego o zwartej jednorodnej strukturze miększu. Ciasto długo utrzymuje wilgotność i bardzo dobrze wyrasta. Niewątpliwą zaletą mieszanki jest łatwe i szybkie wykonanie gotowego wyrobu oraz powtarzalna jakość wypieków za każdym razem. Upieczona babka jest dobrą podstawą do otrzymania wyrobów o różnym nadzieniu, pokryciu i dekoracji.

Propozycje receptur na Kwali babkę:

| | | |
|-------------|--------|--------|
| Kwali babka | 1000 g | 1000 g |
| Jaja płynne | 450 g | 500 g |
| Olej | 400 g | 550 g |
| Woda | 100 g | 25 g |

Kwali babka Waniliowa o wysublimowanym smaku wanilii, która może być łączona z innymi esencjami smakowymi.

Kwali babka Cytrynowa o orzeźwiającym smaku cytrynowo-limonkowym i naturalnie soczystej barwie miększu.

Kwali babka Ekonom o smaku waniliowo-maślanym o puszystej strukturze miększu, dużej wilgotności i delikatnej skórce.

Sposób wykonania:

Wszystkie składniki mieszać na średnich obrotach przez około **4-5 minut !!!** (przy użyciu płaskiego mieszadła) do uzyskania jednorodnej konsystencji. Nałożyć przygotowaną masę do wysmarowanych tłuszczem i wysypanych mąką / tartą bułką foremek i zapiec. Przeciąć wzdłuż namoczoną w oleju skrobką, jeśli stosowane są podłużne foremki.

Piec w temperaturze około 175-180°C.

Czas wypieku w zależności od gramatury,
np. dla 500 g to ok. 45 min.

Dystrybutor:



www.kwalita.pl