

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 krem „Vanilia”

Kwali krem „Vanilia” to wysokiej jakości, delikatny krem budyniowy na zimno i do zapiekania o subtelnym smaku waniliowym. Nadaje się do wyrobu kremów na nadzienie, kremów maślanych, może być łączony z innymi dodatkami (czekolada, ubita śmietana, pasty smakowe), dzięki niemu można uzyskać smaczne i estetycznie wyglądające wyroby. Kwali krem „Vanilia” jest stabilny podczas pieczenia i zamrażania oraz łatwy w przygotowaniu.

Propozycje receptur:

Kwali krem „Vanilia”	350-400 g	400 g
Woda przegotowana	1000 g	1000 g
Masło/margaryna	—	300 g

Sposób wykonania:

Składniki połączyć a następnie mieszać rózgą lub mikserem przez około 4 minuty do uzyskania jednolitej masy. Pozostawić na około 15 minut do stężenia. Krem można poddawać wypiekowi w temperaturze 180-210 °C lub stosować na gotowe wypieki.

W wersji drugiej tłuszcz dodać do gotowego kremu i ubijać do uzyskania jednolitej konsystencji i lekkiego wypienienia. Następnie stosować na gotowe wyroby.

WSKAZÓWKA: aby uzyskać krem o delikatniejszej strukturze i subtelnym, niepowtarzalnym smaku należy zamiast wody wymieszać Kwali krem „Vanilia” w płynnym ciepłym mleku.

Dystrybutor:



www.kwalita.pl