

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 garni

Kwali garni to wieloziarniste mieszanki do dekoracji różnego rodzaju pieczywa oraz do produkcji chlebów ziarnistych i drobnych wypieków rustykalnych. **Kwali garni** to alternatywa otrzymania nowego szerszego asortymentu na piekarni. Proponowany dodatek do ciasta to proporcja 10%-25% w stosunku do masy mąki.

Dostępne są następujące rodzaje mieszanek:

- **Kwali garni-słoneczny** to uniwersalna mieszanka płatków zbóż, siemienia lnianego, sezamu i nasion słonecznika. Siemię lniane, słonecznik i sezam są naturalnym źródłem witamin i minerałów oraz mają pozytywny wpływ na strukturę chleba i jego walory smakowe.
- **Kwali garni-amaranti** to mieszanka wieloziarnista zawierająca m.in. amarantus i soję, które posiadają szczególnie wysokie walory odżywcze i zdrowotne cenione w profilaktyce chorób miażdżycowych.
- **Kwali garni-natura** to mieszanka płatków zbóż chlebowych oraz pełnych ziaren słonecznika, siemienia lnianego złotego i soi o wszechstronnym zastosowaniu i jako ciekawy element dekoracyjny.
- **Kwali garni-złocisty** to mieszanka pełnych ziaren: siemienia lnianego złotego i brązowego, słonecznika, czarnuszki i grubej soli kamiennej do dekoracji każdego rodzaju pieczywa, jak chleby czy drobne pieczywo pszenne (bagietki, pikantne rogaliki) czy przekąski grillowe.

KWALI GARNI należy zalać ciepłą wodą w stosunku 1:3 i moczyć około 30 minut, a następnie dodać do ciasta. Pozostałe etapy produkcji zgodnie z technologią przyjętą na piekarni. Dekorowanie według uznania. Używać do dekoracji kęsów ciasta przed wypiekiem.

Wykonanie:

Wszystkie składniki połączyć i wyrobić ciasto. Należy pamiętać, aby do ciasta stosować namoczoną mieszankę.

Czas miesienia: 5 min. obroty wolne i 5 min. obroty szybkie

Temp. ciasta 26-28°C

Podzielić ciasto na kęsy o masie 2400g i zaokrąglić

Wstępny rozrost: 10-15 min.

Podzielić presy dzielarką na 30 szt, nie zaokrąglać, obtoczyć

w dowolnej posypce Kwali garni i ułożyć na blachach

Fermentacja końcowa około 40-50 min.

Wypiek w temp. 240-230°C z zaparowaniem pieca, przez około 15 min.

WSKAZÓWKA:

W przypadku zastosowania do wypieku Kwali garni-złocisty należy wziąć pod uwagę, że zawiera ona 8% soli w swoim składzie, w związku z tym należy zmniejszyć ilość soli dodawanej do ciasta. Dla powyższej receptury powinno być tylko 0,02-0,04 kg

Przykładowa receptura na bułki maślane:

Mąka pszenna typ 500	10,00 kg
Sól	0,18 kg
Drożdże	0,40 kg
Cukier	0,20 kg
K 2-G	0,05 kg
Kwali garni	2,00 kg
Woda	ok. 5,0 l
Kwali garni jako posypka	0,50 kg

Dystrybutor:



www.kwalita.pl