

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



Stabilizers to whipped cream



Stabilisator für Schlagsahne



Стабилизаторы для взбитых сливок

Stabilizatory do bitej śmietany



Stabilizers to whipped cream are the additives to an animal, vegetable cream, which sweeten them, give taste and suitable consistency and ensure stability of a ready product. Made on the basis of vegetable components. All fruit tastes have pieces of freeze-dried fruits. Addition of sugar to cream depends on flavouring preferences. Products on the basis of stabilizers should be hard cooled.

Available tastes:

- neutral, which additionally can be joined with different taste components, like pastry, fruit or alcohol
- strawberry with taste and colour of fresh strawberries
- pear with taste of mellow pear
- raspberry
- lemon with taste of fresh lemon
- woodberry
- tiramisu with taste and colour of a typical Italian dessert with a scent of mascarpone cheese, Marsal wine and aromatic coffee
- chocolate with taste of real dark chocolate and intensive dark colour



Stabilisatoren für Schlagsahne sind Zusätze zu tierischer und pflanzlicher Sahne, die süßen, geben den Geschmack und richtige Konsistenz sowie sichere Stabilität des fertigen Produktes. Hergestellt auf Basis von pflanzlichen Inhaltsstoffen. Sämtliche Fruchtgeschmackstypen enthalten Teilchen von liophilisiertem Obst. Zuckerzusatz in der Sahne ist von eigenen Geschmackpräferenzen abhängig. Die Produkte mit Stabilisatorzusatz sollen gut gekühlt werden.

Vorhandene Geschmackvariante:

- Neutral, der zusätzlich mit anderen Geschmackszutaten wie Pasten, Früchte, oder Alkohol verbunden sein kann.
- Erdbeere mit Geschmack und Farbe von frischen Erdbeeren.
- Birne mit Geschmack einer reifen Birne
- Himbeere
- Zitrone mit Geschmack einer erfrischenden Zitrone
- Waldfrüchte
- Tiramisu - Geschmack und Farbe des echten, italienischen Desserts, Marsala Wein und aromatischen Kaffees
- Schokolade mit Geschmack von echter Dessertschokolade und intensiver, dunkler Farbe.

Distributor / Vertreiber / Дистрибьютор



www.kwalita.pl

Kwalita

PRODUCENT DODATKÓW
PIEKARNICZO-CUKIERNICZYCH



Stabilizers to whipped cream

Stabilisator für Schlagsahne

Стабилизаторы для взбитых сливок

Stabilizatory do bitej śmietany



Стабилизаторы для взбитых сливок это добавки для сливок животного и растительного происхождения, которые подслащивают, придают вкус и надлежащую консистенцию, а также стабилизируют готовый продукт. Созданы они на основе растительных компонентов. Все фруктовые вкусы имеют кусочки лиофилизированных фруктов. Добавление сахара в сметану зависит от индивидуальных вкусовых предпочтений. Продукты на базе стабилизаторов следует хорошо охладить.

Доступные вкусы:

- нейтральный, который может соединиться с другими вкусовыми ингредиентами, такими как паста, фрукты или алкоголь)
- клубника со вкусом и цветом свежей клубники
- груша со спелый ароматом груши
- малина
- лимон со вкусом освежающего лимона
- лесные плоды
- тирамис со вкусом и цветом типичного итальянского десерта с привкусом сыра маскарпоне, вина Марсала и ароматного кофе
- шоколад с настоящим вкусом темного десертного шоколада и с интенсивным, темным цветом.

Preparation / Zubereitung / Способ приготовления:



Cooled cream (with 30% content of fat) whip (without sugar). Weighted out quantity of stabilizer put into water and stir carefully. Next put this mixture to whipped cream and mix it carefully and delicately to get smooth consistency.



Gekühlte Sahne (mindestens 30% Fett) schlagen (ohne Zucker). Abgewogene Menge von Stabilisator ins Wasser geben und sorgfältig vermischen, dann in die sahn gießen und das Ganze genau, aber vorsichtig vermischen.



Охлажденные сливки (мин. 30% жира.) взбить (без сахара). Отмерянное количество стабилизатора всыпать в воду и тщательно перемешать. Налить в взбитые сливки и все это тщательно и аккуратно перемешать.



Basic application:

- decoration and making layers of light cakes (with creams made with whipped cream)
- filling and decoration of French cakes, eclairs and sponge and rolls, horns.

Basic recipe / Grundrezept / Основной рецепт

Stabilizer / Stabilisator / Стабилизатор	200 g
Cold cooked water / Kaltes, gekochtes Wasser / Кипяченая вода	280 g
Non-sweetened whipped cream / Ungesüßte Schlagsahne / Взбитые сливки без сахара	1000 g

- to making layer cakes like W-Z
- to desserts served at coffee bars e.g. ice-cream, fruit, raisins, nuts, figs, chocolate and decoration from whipped cream (neutral or tasting like fruit or tiramisu, or chocolate)



Grundanwendung:

- Dekoration und Füllung von leichten Torten (mit Cremes auf Basis der Schlagsahne)
- Füllung und Dekoration von Blätterteig- und Brandteigerzeugnissen (Eclair, Windbeutel) sowie Biskuitteigerzeugnisse und Schillerlocken
- Füllung der W-Z Kuchen
- Zu Desserts in Cafes wie Eis, Früchte, Backobst, Schokolade und Dekoration aus neutraler, oder Geschmackschlagsahne wie Fruchtsahne, Tiramisu, oder Schokolade.



Основное назначение:

- украшение и смазывания легких тортов (на кремах сделанных из взбитых сливок)
- заполнение и украшение французских пирожных, изделий из заварного теста (например эклеры и другие на заварном тесте), а также для трубочек
- для смазывания пирожных типа W-Z
- к десертам, что подаются в кафе, таким как мороженое, фрукты, изюм, шоколад и украшения со взбитыми сливками с нейтральным вкусом либо со вкусом фруктов, тирамиса и шоколада.