

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

Stabilizatory do bitej śmietany

Stabilizatory do bitej śmietany to dodatki do śmietany zwierzęcej, roślinnej, które słodzą, nadają smak i właściwą konsystencję oraz zapewniają stabilność gotowego produktu. Stworzone na bazie roślinnych komponentów. Wszystkie smaki owocowe posiadają kawałki liofilizowanych owoców. Dodatek cukru do śmietany zależy od własnych preferencji smakowych. Produkty na bazie stabilizatorów należy dobrze schłodzić.

Receptura podstawowa:

Stabilizator	200 g
Woda przegotowana	280 g
Bitą śmietaną niesłodzoną	1000 g

Dostępne smaki:

- **neutralny**, który można łączyć dodatkowo z innymi składnikami smakowymi, jak pasty, owoce lub alkohol)
- jogurtowy
- **truskawka** o smaku i kolorze świeżych truskawek
- **gruszka** o smaku dojrzałej gruszki
- **malina**
- **cytryna** o smaku orzeźwiającej cytryny
- **owoce lasu**
- **tiramisu** o smaku i kolorze typowego włoskiego deseru z nutą serka mascarpone, wina Marsala i aromatycznej kawy
- **czekolada** o smaku prawdziwej czekolady deserowej i intensywnym, ciemnym kolorze

Podstawowe zastosowanie:

- dekoracja i przekładanie tortów lekkich (na kremach zrobionych z bitej śmietany)
- wypełnienie i dekoracja ciastek francuskich, parzonych (np. eklerki, ptysie) i biszkoptowych oraz rurek
- do przekładania ciast typu W-Z

Sposób wykonania:

Schłodzoną śmietaną (min. 30% tł.) ubić (bez cukru). Odważoną ilość stabilizatora wsypać do wody i dokładnie wymieszać. Wlać do ubitej śmietany i całość dokładnie i delikatnie wymieszać.

Dystrybutor:



www.kwalita.pl