



KRUSZWICA

DODATKI CUKIERNICZE



KRUSZWICA BACKSTABIL	5
KRUSZWICA BISZKOPT	11
KRUSZWICA KRUCHE	15
KRUSZWICA MUFFIN	19
KRUSZWICA KALTKREM SUPER	21
KRUSZWICA KALTKREM PLUS	23
KRUSZWICA KALTKREM ROYAL	25



Do diety

Współczesne cukiernictwo jest pełne wyzwań i dynamicznie się rozwija. Ambicje cukierników i piekarzy rosną a konsumenci stają się coraz bardziej świadomi i wymagający.

Odpowiadając na nowe zjawiska oraz trendy, rozwijamy naszą ofertę, czerpiąc z doświadczenia spółek grupy Bunge.

Z myślą o branży cukierniczej uzupełniliśmy ofertę tłuszczową o grupę dodatków cukierniczych. Nasz asortyment to najwyższej jakości tłuszcze i mieszanki dla profesjonalnych cukierników rekomendowane przez Mistrza Świata w Cukiernictwie Mieczysława Chojnowskiego. Ich skład, uniwersalność i wygoda stosowania wypracowane w bliskiej współpracy ze środowiskiem cukierniczym, dają możliwość kreowania nowych form oraz smaków bez ograniczeń oraz czerpania pełnej satysfakcji z procesu tworzenia.

Dodatki Kruszwica gwarantują oszczędność czasu, pracy, wszechstronność zastosowań, zawsze powtarzalną jakość, optymalizację budżetu oraz najlepsze efekty końcowe w połączeniu z olejami i margarynami Kruszwica, które zachwycają smakiem i wyglądem najbardziej wymagających klientów.

Ciasto francuskie lubi ciepło

Ciasto francuskie należy
piec w wysokiej temperaturze.





**KRUSZWICA
BACKSTABIL**

MIESZANKA TŁUSZCZOWO – CUKROWA

ZASTOSOWANIE:

Do produkcji ciasta francuskiego, półfrancuskiego i drożdżowego.

ZALETY:

- gwarantuje wysoką stabilność ciasta
- skraca czas leżakowania
- pozwala na jednofazową metodę prowadzenia ciasta
- zwiększa tolerancję na przegarovanie wyrobów
- zapewnia delikatną i elastyczną strukturę miększu
- dłużej utrzymuje świeżość

CECHY:

- naturalny aromat
- bez barwników
- bez konserwantów
- bez tłuszczu utwardzonych

OPAKOWANIE / WAGA:	OKRES PRZYDATNOŚCI	PRZECHOWYWANIE	ALERGENY:
Masa netto jednostkowa – 3 kg Masa netto zbiorcza: 12kg (4x3kg)	270 dni (w oryginalnym opakowaniu)	chłodne, suche pomieszczenie, chronić przed światłem	laktoza, gluten, mleko

RECEPTURY

CIASTO FRANCUSKIE

CIASTO PODSTAWOWE:

KRUSZWICA BACKSTABIL

mąka pszenna	• 100g
woda zimna	• 2000g
jaja	• 1100g
sól	• 50g
	• 40g

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki połączyć w maszynie na jednolitą masę, mieszając przez 2 minuty na wolnych obrotach i 4 minuty na szybkich.

Schłodzić przez około 20-30 minut w temp. 5°C.

LAMINOWANIE:

MARGARYNA MAESTRA PUFF PASTRY MB – 2000g

PRZYGOTOWANIE CIASTA FRANCUSKIEGO:

Schłodzone ciasto podstawowe rozwałkować w formę kwadratu.

Na środek położyć margarynę Maestra Puff Pastry MB, założyć brzegi ciasta podstawowego, szczelnie okrywając margarynę. Rozwałkować na prostokąt na około 8 mm.

Złożyć na trzy.



Obrócić o 90°. Rozwałkować na prostokąt około 8 mm.

Złożyć na cztery.



Schłodzić przez około 30 minut w temp. 5 °C. po schłodzeniu ponownie rozwałkować na 3 i na 4 pamiętając, żeby za każdym razem obrócić ciasto o 90°. Schłodzić w temp. poniżej 8°C przez minimum 1 godz.

Schłodzone ciasto formować w zależności od przeznaczenia.

Czas i temperatura pieczenia uzależniona od asortymentu.

Gotowe wyroby można mrozić.

Akademia Mistrza radzi!

akademiamistrza.pl ►

- PAMIĘTAJ ŻEBY PRZED KOLEJNYM WAŁKOWANIEM OBRÓCIĆ CIASTO O 90°.
- PRZED ODPIEKIEM UFORMOWANE WYROBY SCHŁODZIĆ.



**KRUSZWICA
BACKSTABIL**

CROISSANT

CIASTO DROŻDZOWE:

KRUSZWICA BACKSTABIL

mąka pszenna typ 550
woda (poniżej 2°C, mogą być płatki lodu)
jaja
drożdże
mleko pełne w proszku
sól

- 200g
- 2300g
- 1000g
- 250g
- 150g
- 100g
- 30g

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki połączyć na jednolitą masę w maszynie - 2 minuty na wolnych obrotach, a następnie 4 na szybkich.
Schłodzić przez około 20-30 minut w temp. 5°C.

LAMINOWANIE:

MARGARYNA MAESTRA PUFF PASTRY MB – 1000g

PRZYGOTOWANIE CIASTA PÓLFRANCUSKIEGO NA CROISSANTY:

Schłodzone ciasto drożdżowe rozwałkować w formę kwadratu.
Na środek położyć margarynę Maestra Puff Pastry MB, założyć brzegi ciasta drożdżowego, szczelnie okrywając margarynę.
Rozwałkować na prostokąt na około 8 mm.
Złożyć na trzy.



Obrócić o 90°. Rozwałkować na prostokąt około 8 mm.
Złożyć na trzy.



Schłodzić przez około 30 minut w temp. 5 °C.
Po schłodzeniu ponownie rozwałkować na 3, pamiętając żeby za każdym razem obrócić ciasto o 90°. Schłodzić. Rozwałkować ciasto na grubość około 2,75 mm na prostokąt o wysokości 40 cm.
Wycinać trójkąty o podstawie 14 cm i wysokości 20 cm.
Zwijać ciasno rogalę.
Przed włożeniem do garowania posmarować mlekiem z jajkiem.
Czynność tę powtórzyć przed wsadzeniem do pieca.
Zwinięte rogalę można mrozić.

GAROWANIE:

W zależności od wielkości max do 1,5 godziny.

Temperatura garowania: 30°C

Wilgotność: 75%

ODPIEK:

Piec wsadowy: temp. 230/215°C; czas około 18 minut

Piec obrotowy: temp. 200°C; czas około 16 minut



Akademia Mistrza radzi!

akademiamistrza.pl ►

- MROŻONE ROGALE PRZED GAROWANIEM ROZMRAŻAĆ W TEMP POKOJOWEJ.
- POKRUSZONE DROŻDŻE MOŻNA DAĆ 2 MINUTY PRZED KOŃCEM MIESZANIA, OPÓŹNI TO ICH PRACĘ.
- WSZYSTKIE SKŁADNIKI POWINNY BYĆ JAK NAJZIMNIEJSZE.
- W CELU SZYBKIEGO SCHŁODZENIA – MOŻNA SKORZYSTAĆ Z ZAMRAŻARKI.



**KRUSZWICA
BACKSTABIL**

CIASTO PÓLFRANCUSKIE DUŃSKIE I NIEMIECKIE

CIASTO DUŃSKIE:

KRUSZWICA BACKSTABIL

mąka pszenna typ 550
woda zimna (jak najzimniejsza)
jaja
drożdże
mleko w proszku pełne
sól

MARGARYNA MAESTRA PUFF PASTRY MB • 2000g

- 300g
- 2200g
- 850g
- 400g
- 160g
- 60g
- 25g

CIASTO NIEMIECKIE:

KRUSZWICA BACKSTABIL

mąka pszenna typ 550
woda zimna (jak najzimniejsza)
jaja
drożdże
mleko w proszku pełne
sól

MARGARYNA MAESTRA PUFF PASTRY MB • 2000g

- 600g
- 3500g
- 1450g
- 350g
- 250g
- 140g
- 50g
- 2000g

PRZYGOTOWANIE CIASTA PODSTAWOWEGO:

Wszystkie składniki połączyć na jednolitą masę w maszynie – 2 minuty na wolnych obrotach, a następnie 4 minuty na szybkich. Schłodzić przez około 20-30 minut w temp. 5°C.

PRZYGOTOWANIE CIASTA PÓLFRANCUSKIEGO DANISH I GERMAN:

Schłodzone ciasto drożdżowe rozwałkować w formę kwadratu.

Na środek położyć margarynę Maestra Puff Pastry MB, założyć brzegi ciasta drożdżowego, szczelnie okrywając margarynę. Rozwałkować na prostokąt na około 8 mm.

Złożyć na trzy.



Obrócić o 90°. Rozwałkować na prostokąt około 8 mm.

Złożyć na trzy.



Schłodzić przez około 30 minut w temp. 5 °C.

Po schłodzeniu ponownie rozwałkować na 3, pamiętając żeby za każdym razem obrócić ciasto o 90°.

Schłodzić około 30 min.

Nadać odpowiedni kształt.

Przed włożeniem do garowania posmarować mlekiem z jajkiem.

Czynność tą powtórzyć przed wsadzeniem do pieca.

GAROWANIE:

W zależności od wielkości wyrobu max do 60 minut.

Temperatura garowania: 30°C

Wilgotność: 75%

ODPIEK:

Piec wsadowy: temp. 230/215°C; czas około 18 minut

Piec obrotowy: temp. 200°C; czas około 16 minut



Akademia Mistrza radzi!

akademiamistrza.pl ▶

- GOTOWE WYROBY MOŻNA MROZIĆ.
- WYROBY MROŻONE PRZED GAROWANIEM OKOŁO 45 MIN ROZMRAŻAĆ W TEMP POKOJOWEJ.

Ciasto drożdżowe lubi odpoczywać

Ciasto drożdżowe powinno być bardzo elastyczne. Jego plastyczność umożliwia nawet kilkakrotne zwiększenie objętości w stosunku do objętości ciasta nie poddanego procesowi wyrastania.





KRUSZWICA BACKSTABIL



CIASTO NA BUŁKĘ DO HAMBURGERÓW:

KRUSZWICA BACKSTABIL

mąka pszenna typ 550

woda zimna (jak najzimniejsza)

jaja

OLEJ MAESTRO ŚWIEŻOŚĆ

drożdże

mleko w proszku pełne

sól

- 100g
- 1000g
- 500g
- 100g
- 50g
- 40g
- 50g
- 15g

PRZYGOTOWANIE

Połączyć wszystkie składniki na jednolitą, gładką masę, pozostawić do odpoczynku na około 15 minut. Podzielić na prasy (w zależności od wielkości bułki). Po odpoczynku za pomocą dzielarki podzielić i zaokrąglić bułki.

Przełożyć na blaszki do odpieczenia, posmarować jajkiem i odstawić do garownika. Po wyłożeniu posypać sezamem lub innymi nasionami i odpiec bez pary.

Temp pieczenia: 200-210°C

Czas pieczenia: 10-12 minut

CIASTO DROŹDZOWE – CHAŁKI, BUŁKI, ROGALE, PLACEK DROŹDZOWY:

KRUSZWICA BACKSTABIL

mąka pszenna typ 550

woda zimna

jaja

drożdże

mleko w proszku pełne

sól

- 500g
- 2000g
- 1000g
- 200g
- 140g
- 100g
- 10g

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki połączyć na jednolitą gładką masę – 2 minuty wolne obroty i 5 minut szybkie obroty maszyny. Nadać odpowiedni kształt.

Czas odpoczynku – 10 minut
Dalej postępować w zależności od przeznaczenia.



Biszkopt to podstawa

Biszkopt stanowi zwykle podstawę tortów lub ciast z galaretką. Może występować również w postaci małych babeczek wypiekanych w niewielkich, specjalnych foremkach.





KRUSZWICA BISZKOPT

MIESZANKA DO PRODUKCJI WYROBÓW Z CIASTA BISZKOPTOWEGO

ZASTOSOWANIE:

100% mieszanka do przygotowania jasnych oraz czekoladowych ciast biszkoptowych – rantów, blatów, rolad, biszkoptów szprycowanych, tart biszkoptowych, omletów oraz ciast piaskowych i wiedeńskich.

ZALETY:

- przyspiesza i ułatwia produkcję ciasta
- wiele wariantów zastosowań produktu
- gwarantuje delikatną i elastyczną strukturę ciasta
- wydłuża świeżość gotowych wyrobów zapewniając odpowiednią wilgotność miększu
- zapewnia dużą objętość ciasta po ubiciu
- równo wyrasta podczas pieczenia
- gwarantuje powtarzalność produkcji

OPAKOWANIE / WAGA:	OKRES PRZYDATNOŚCI	PRZECHOWYWANIE	ALERGENY:
Worek papierowy, etykieta – 10 kg	270 dni w oryginalnym opakowaniu	chłodne, suche pomieszczenie, chronić przed światłem	gluten, mleko Śladowe ilości: jaj

RECEPTURY

BISZKOPT:

KRUSZWICA BISZKOPT

jaja
woda

WAR. 1

- 1000g
- 750g
- 50g

WAR. 2

- 1000g
- 600g
- 200g

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki ubić mikserem za pomocą różgi przez 10 minut na szybkich obrotach.
Przygotowane ciasto przełożyć do formy i wypiec.

Czas ubijania: 10 minut

Temp. pieczenia: 190°C

Czas pieczenia: 45 – 50 minut

BISZKOPT CZEKOLADOWY:

KRUSZWICA BISZKOPT

jaja
woda
kakao
cukier puder

- 1000g
- 750g
- 100g
- 60g
- 60g

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki ubić mikserem za pomocą różgi przez 10 minut na szybkich obrotach.
Przygotowane ciasto przełożyć do formy i wypiec.

Czas ubijania: 12 minut

Temp. pieczenia: 190°C

Czas pieczenia: 45 – 50 minut



KRUSZWICA BISZKOPT



BISZKOPT WIEDEŃSKI:

KRUSZWICA BISZKOPT

jaja
woda

OLEJ MAESTRO ŚWIEŻOŚĆ

- 1000g
- 750g
- 50g
- 100g

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki oprócz oleju ubić mikserem za pomocą różgi przez 10 minut na szybkich obrotach. Na koniec ubijania powoli wlać olej i delikatnie zamieszać. Przygotowane ciasto przełożyć do formy i wypieć.

Czas ubijania: 10 minut

Temp. pieczenia: 190°C

Czas pieczenia: 45 – 50 minut

BLAT DO CIAST POD OWOCE:

KRUSZWICA BISZKOPT

jaja
woda

- 1000g
- 600g
- 200g



PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki ubić mikserem za pomocą różgi przez 10 minut na szybkich obrotach. Przygotowane ciasto przełożyć do formy i wypieć.

Czas ubijania: 10–12 minut

Temp. pieczenia: 190°C

Czas pieczenia: 45 – 50 minut

ROLADA:

KRUSZWICA BISZKOPT

jaja
woda

- 1000g
- 800g
- 100g

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki ubić mikserem za pomocą różgi przez 10 minut na szybkich obrotach. Przygotowane ciasto przełożyć do formy i wypieć.

Czas ubijania: 10 minut

Temp. pieczenia: 240°C

Czas pieczenia: 4 – 6 minut

ROLADA CZEKOLADOWA:

KRUSZWICA BISZKOPT

jaja
woda
kakao
cukier puder

- 1000g
- 750g
- 200g
- 60g
- 60g

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki ubić mikserem za pomocą różgi przez 12 minut na szybkich obrotach. Przygotowane ciasto przełożyć do formy i wypieć.

Czas ubijania: 12 minut

Temp. pieczenia: 240°C

Czas pieczenia: 4 – 6 minut



KRUSZWICA BISZKOPT

BISZKOPT SZPRYCOWANY:

KRUSZWICA BISZKOPT

jaja
woda
mąka pszenna

- 1000g
- 500g
- 100g
- 100g

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki ubić mikserem za pomocą różgi przez 10 minut na szybkich obrotach. Wyszprycować na blaszkę wyłożoną papierem silikonowym.

Czas ubijania 10 minut

Temp. pieczenia: 220 – 230°C

Czas pieczenia: 8 minut



BABKA PIASKOWA:

KRUSZWICA BISZKOPT

jaja
MARGARYNA MAESTRA
CUKIERNICZA MB

- 1800g
- 1000g
- 750g

PRZYGOTOWANIE

Miękką margarynę ubić. Do ubitej margaryny dodać jajka, mix – połączyć w maszynie na jednolitą masę przez około 6 minut. Przełożyć do foremki. Przed wsadzeniem do pieca naciąć wzdłuż foremki.

Temp. pieczenia: 180°C

Czas pieczenia: 45 – 50 minut

Akademia Mistrza radzi!

akademiamistrza.pl ▶

• BABKA MARMURKOWA – DO CZĘŚCI CIASTA OKOŁO ¼ DODAC 50G KAKAO ROZPROWADZONEGO W 50 G RUMU.

Ciasto kruche lubi chłód

Należy unikać kontaktu ciasta z ciepłymi dłońmi, ponieważ podwyższa to jego temperaturę. To prowadzi do zwiększonego użycia mąki, ponieważ łączy się ona z wodą zawartą w tłuszczu. „Przerobione” ciasto kruche nie jest delikatne, jest twarde.





**KRUSZWICA
KRUCHE**

MIESZANKA DO PRODUKCJI WYROBÓW Z CIASTA KRUCHEGO

ZASTOSOWANIE:

100 % mieszanka do produkcji wyrobów z ciasta kruchego – korpusów do babeczek, spodów pod szarlotki, serników, mazurków, tart owocowych czy torcików, kruszonki jak również różnego rodzaju ciastek i herbatników.

ZALETY:

- przyspiesza i ułatwia produkcję ciasta
- produkt bardzo prosty w obróbce
- zapewnia elastyczne i stabilne ciasto
- ciasto nie kurczy się podczas wielokrotnej obróbki
- surowe ciasto nadaje się do zamrażania
- wiele wariantów zastosowań produktu
- gwarantuje powtarzalność produkcji

OPAKOWANIE / WAGA:	OKRES PRZYDATNOŚCI	PRZECHOWYWANIE	ALERGENY:
Worek papierowy, etykieta – 10 kg	270 dni w oryginalnym opakowaniu	chłodne, suche pomieszczenie, chronić przed światłem	gluten, mleko, laktoza Śladowe ilości: jaj

RECEPTURY

CIASTO PODSTAWOWE:

KRUSZWICA KRUCHE
MARGARYNA MAESTRA
CUKIERNICZA MB
jaja

- **1000g**
- **400g**
- 100g

PRZYGOTOWANIE

Składniki wymieszać mikserem przez 4 minuty na wolnych obrotach i 1 minutę na szybkich. Przygotowane ciasto schłodzić w temp. 4-8°C, przez co najmniej 2 godz. Uformować zgodnie z przeznaczeniem, wypiec.

Temp. pieczenia: 200 – 210°C
Czas pieczenia: 12-18 minut

CIASTO PODSTAWOWE Z PUFFEM:

KRUSZWICA KRUCHE
MARGARYNA MAESTRA
CUKIERNICZA MB
jaja
MARGARYNA MAESTRA
PUFF PASTRY MB

- **1000g**
- **150g**
- 125
- **150g**

PRZYGOTOWANIE

Składniki wymieszać mikserem przez 4 minuty na wolnych obrotach i 1 minutę na szybkich. Przygotowane ciasto schłodzić w temp. 4-8°C, przez co najmniej 2 godz. Uformować zgodnie z przeznaczeniem, wypiec.

Temp. pieczenia: 200 – 210°C
Czas pieczenia: 12-18 minut



KRUSZWICA KRUCHE

CIASTO KRUCHE CZEKOLADOWE:

KRUSZWICA KRUCHE
MARGARYNA MAESTRA
CUKIERNICZA MB

jaja
kakao

- 1000g
- 400g
- 100g
- 40g

PRZYGOTOWANIE

Składniki wymieszać mikserem przez 4 minuty na wolnych obrotach i 1 minutę na szybkich. Przygotowane ciasto schłodzić w temp. 4-8°C, przez co najmniej 2 godz. Uformować zgodnie z przeznaczeniem, wypiec.

Temp. pieczenia: 200 – 210°C

Czas pieczenia: 12-18 minut

CIASTKA WYCISKANE:

KRUSZWICA KRUCHE
MARGARYNA MAESTRA
CUKIERNICZA MB

jaja

- 1000g
- 500g
- 250g

PRZYGOTOWANIE

Składniki wymieszać mikserem przez 4 minuty na wolnych obrotach i 1 minutę na szybkich. Przygotowane ciasto schłodzić w temp. 4-8°C, przez co najmniej 2 godz. Uformować zgodnie z przeznaczeniem, wypiec.

Temp. pieczenia: 200 – 210°C

Czas pieczenia: 12-18 minut



KRUSZONKA:

KRUSZWICA KRUCHE
MARGARYNA MAESTRA
CUKIERNICZA MB

- 1000g
- 500g

PRZYGOTOWANIE

Składniki wymieszać za pomocą miksera przez około 4 minuty do postaci kruszonki. Schłodzić.



KRUSZWICA
KRUCHE



Akademia Mistrza radzi!

akademiamistrza.pl

- PAMIĘTAJ ABY ZACHOWAĆ WŁAŚCIWE PROPORCJE SUROWCÓW
– CIASTO BĘDZIE MIAŁO WŁAŚCIWĄ STRUKTURĘ.
- ABY CIASTO KRUCHE NIE RWAŁO SIĘ PODCZAS WAŁKOWANIA
– ZASTOSUJ RECEPTURĘ Z MARGARYNĄ MAESTRO PUFF PASTRY.

Muffin lubi dodatki

Ciastko w kształcie wysokiej babeczki z różnymi dodatkami, zarówno słodkimi (np. z rodzynkami, czekoladą, bakaliami, owocami, a nawet orzechami) jak i wytrawnymi (np. z warzywami albo nawet z mięsem).





KRUSZWICA MUFFIN

MIESZANKA DO PRODUKCJI MUFFIN I BABECZEK

ZASTOSOWANIE:

100 % mieszanka do produkcji soczystych, aromatycznych babeczek i muffin w stylu amerykańskim.

ZALETY:

- przyspiesza i ułatwia produkcję ciasta
- doskonała baza dla różnych wariantów smakowych
- wydłuża świeżość gotowych wyrobów zapewniając odpowiednią wilgotność miękiszu
- ciasto łatwe w porcjowaniu
- wydajność 20-25 babeczek z 1kg mieszanki
- gwarantuje powtarzalność produkcji

OPAKOWANIE / WAGA:	OKRES PRZYDATNOŚCI	PRZECHOWYWANIE	ALERGENY:
Worek papierowy, etykieta – 10 kg	270 dni w oryginalnym opakowaniu	chłodne, suche pomieszczenie, chronić przed światłem	gluten, jaja Śladowe ilości: mleka

RECEPTURY

MUFFIN:

KRUSZWICA MUFFIN

woda

OLEJ MAESTRO ŚWIEŻOŚĆ

- 1000g
- 400g
- 400g

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki wymieszać mikserem przez 3 minuty na jednolitą, gładką masę. Przygotowane ciasto przełożyć do foremek, wypiec.

Odpiec

Temp. pieczenia: 180 – 200°C

Czas pieczenia około: 30 – 35 minut

MUFFIN CZEKOLADOWY:

KRUSZWICA MUFFIN

woda

kakao extra ciemne

OLEJ MAESTRO ŚWIEŻOŚĆ

- 950g
- 500g
- 50g
- 350g

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki wymieszać mikserem przez 3 minuty na jednolitą, gładką masę. Przygotowane ciasto przełożyć do foremek, wypiec.

Odpiec

Temp. pieczenia: 180 – 200°C

Czas pieczenia około: 30 – 35 minut

MUFFIN JOGURTOWY

Z BORÓWKĄ AMERYKAŃSKĄ:

KRUSZWICA MUFFIN

woda

borówka amerykańska

jogurt typu greckiego

OLEJ MAESTRO ŚWIEŻOŚĆ

- 1000g
- 320g
- 200g
- 200g
- 360g

PRZYGOTOWANIE

Wszystkie składniki poza dodatkami borówką wymieszać mikserem przez 3 minuty na jednolitą, gładką masę. Do gotowej masy wsypać borówkę i delikatnie zamieszać. Przygotowane ciasto przełożyć do foremek, wypiec.

Odpiec

Temp. pieczenia: 180 – 200°C

Czas pieczenia około: 30 – 35 minut

Akademia Mistrza radzi!

akademiamistrza.pl ►

- MOŻNA ZROBIĆ WIELE ODMIAN MUFFINEK DODAJĄC RÓŻNE DODATKI PAMIĘTAJĄC:
– OK. 200 G DODATKU NA 1000G MIXU – DODAWAĆ W OSTATNIEJ FAZIE MIESZANIA.



Rurki lubią krem

Klasyka gatunku. Chrupiące, maślane, polistkowane ciasto francuskie wypełnione pysznym kremem, to nie może być niesmaczne.





KRUSZWICA KALTKREM SUPER

KREM BUDYNIOWY DO PRYZRĄDZANIA NA ZIMNO, DO ZAPIEKANIA I MROŻENIA

ZASTOSOWANIE:

Krem budyniowy w proszku do przyrządzania na zimno, zapiekania i mrożenia. Do przyrządzania kremu do napełniania rurek, babeczek, eklerów, tart owocowych, napoleonek, stabilizacji mas serowych.

ZALETY:

- zawiera mleko w proszku i naturalny aromat waniliowy
- prosty w przygotowaniu, skraca czas produkcji kremów
- nie wymaga termicznej obróbki
- doskonale się ubija i napowietrza
- dobrze łączy się z innymi składnikami, np. margaryną, kakao, czekoladą, alkoholem itp.
- gwarantuje stabilny produkt końcowy
- nadaje się do zamrażania i zapiekania
- wydajny
- wszechstronny w zastosowaniu

OPAKOWANIE / WAGA:	OKRES PRZYDATNOŚCI	PRZECHOWYWANIE	ALERGENY:
Worek papierowy, etykieta – 10 kg	270 dni w oryginalnym opakowaniu	chłodne, suche pomieszczenie, chronić przed światłem	mleko Śladowe ilości: jaj, glutenu

RECEPTURY

PODSTAWOWY KREM BUDYNIOWY:

KRUSZWICA KALTKREM PLUS / SUPER

mleko

- 400g / 350g
- 1000g

PRZYGOTOWANIE

Składniki wymieszać na jednolitą, gładką masę za pomocą miksera.

Odstawić na 15 minut. Krem można stosować jako nadzienie w ciastkach przed wypiekiem lub po wypieczeniu oraz w ciastkach i ciastkach przeznaczonych do zamrażania.

PRZYGOTOWANY KREM MOŻNA ZAPIEKAĆ, MROZIĆ.

KREM PÓŁTŁUSTY:

KRUSZWICA KALTKREM PLUS / SUPER

mleko

MARGARYNA MAESTRA KREMOWA NH MB

- 400g / 350g
- 1000g
- 150g

PRZYGOTOWANIE

MARGARYNĘ MAESTRA KREMOWA NH MB napowietrzyć.

KALTKREM PLUS/SUPER i mleko wymieszać na jednolitą, gładką masę za pomocą miksera. Połączyć napowietrzoną margarynę z przygotowanym kremem podstawowym.

Krem można stosować jako nadzienie w ciastkach po wypieczeniu.



**KRUSZWICA
KALTKREM
SUPER**



KREM BUDYNIOWY DO NAPEŁNIENIA EKLERÓW, OMLETÓW:

KRUSZWICA KALTKREM PLUS / SUPER

mleko
cukier puder

MARGARYNA MAESTRA KREMOWA NH MB

- **400g / 350g**
- 1000g
- 100g
- **300g**

PRZYGOTOWANIE

MARGARYNĘ KREMOWĄ MAESTRA NH MB

i cukier puder napowietrzyć za pomocą miksera.
KALTKREM PLUS / SUPER i mleko wymieszać na jednolitą, gładką masę za pomocą miksera.
Połączyć napowietrzoną margarynę z gotowym kremem.

KREM BUDYNIOWY DO NAPOLEONKI:

KRUSZWICA KALTKREM PLUS / SUPER

mleko
cukier puder

MARGARYNA MAESTRA KREMOWA NH MB

- **400g / 350g**
- 1000g
- 300g
- **800g**

PRZYGOTOWANIE

MARGARYNĘ KREMOWĄ MAESTRA NH MB

i cukier puder napowietrzyć za pomocą miksera.
KALTKREM PLUS / SUPER i mleko wymieszać na jednolitą, gładką masę za pomocą miksera.
Połączyć napowietrzoną margarynę z gotowym kremem.

MASA SEROWA DO ZAPIEKANIA, DO DROŹDŻÓWEK, CIASTA FRANCUSKIEGO, PÓLFRANCUSKIEGO, KRUCHEGO:

KRUSZWICA KALTKREM PLUS / SUPER

mleko
cukier puder
ser twarogowy
jaja

- **500g / 400g**
- 1000g
- 200g
- 1500g
- 300g

PRZYGOTOWANIE

KALTKREM PLUS / SUPER, mleko i cukier puder wymieszać na jednolitą masę.
Dodać jaja, zmielony twaróg.
Połączyć na jednolitą masę.

Akademia Mistrza radzi!

akademiamistrza.pl ►

- ZAWSZE DODAWAJ WODĘ DO PROSZKU, A MASA ZAWSZE BĘDZIE GŁADKA I BEZ GRUDEK.
- KREMÓW Z DODATKIEM MARGARYNY LUB ŚMIETANY KREMOWEJ NIE PODPIEKAMY.



KRUSZWICA
KALKREM
PLUS

KREM BUDYNIOWY DO PRYZRĄDZANIA NA ZIMNO, DO ZAPIEKANIA I MROŻENIA

ZASTOSOWANIE:

Krem budyniowy w proszku do przyrządzania na zimno, zapiekania i mrożenia. Do przyrządzania kremu do napełniania rurek, babeczek, eklerów, tart owocowych, napoleonek, stabilizacji mas serowych.

ZALETY:

- prosty w przygotowaniu, przyspiesza produkcję kremów
- nadaje się do zamrażania i zapiekania
- doskonale się ubija i napowietrza
- dobrze łączy się z innymi składnikami, np. tłuszczem, kakao, czekoladą, alkoholem itp.
- charakteryzuje się zwartą konsystencją, podatną na krojenie; utrzymuje nadany kształt
- gwarantuje stabilny krem o delikatnej strukturze
- wszechstronny w zastosowaniu
- gwarantuje powtarzalność produkcji

OPAKOWANIE / WAGA:	OKRES PRZYDATNOŚCI	PRZECHOWYWANIE	ALERGENY:
Worek papierowy, etykieta – 10 kg	270 dni w oryginalnym opakowaniu	chłodne, suche pomieszczenie, chronić przed światłem	mleko Śladowe ilości: jaj, glutenu

RECEPTURY

KREM BUDYNIOWY ZE ŚMIETANĄ KREMÓWKA DO WYPEŁNIEŃ RUREK FRANCUSKICH:

KRUSZWICA KALKREM PLUS / SUPER

mleko
śmietana kremówka 30%

- 400g / 350g
- 1000g
- 500g

PRZYGOTOWANIE

Śmietanę ubić, składniki na krem wymieszać na jednolitą, gładką masę za pomocą miksera. Połączyć ubitą śmietanę z gotowym kremem.

KREM BUDYNIOWY DO ODPIEKANIA NA TARTY:

KRUSZWICA KALKREM PLUS / SUPER

mleko

- 360g / 320g
- 1000g

PRZYGOTOWANIE

Składniki na krem wymieszać na jednolitą, gładką masę za pomocą miksera. Napełnić tartę, odpiec.



Ciasto lubi krem

Karpatka zwana też kremówką to ciasto złożone z dwóch płatów ciasta ptyśowego przełożonego kremem budyniowym, zazwyczaj posypana cukrem pudrem.





**KRUSZWICA
ROYAL**

LEKKI KREM W PROSZKU DO PRYZYRĄDZANIA NA ZIMNO

ZASTOSOWANIE:

Do przygotowania lekkiego kremu o smaku śmietankowym, po połączeniu z mlekiem.
Do wypełnień ciastek po wypieczeniu.

ZALETY:

- przyspiesza i ułatwia produkcję kremów
- produkt doskonale się ubija i napowietrza
- krem utrzymuje nadany kształt, jest podatny na krojenie
- gwarantuje delikatną strukturę kremów
- nadaje się do zamrażania
- nie nadaje się do obróbki termicznej
- gwarantuje powtarzalność produkcji

OPAKOWANIE / WAGA:	OKRES PRZYDATNOŚCI	PRZECHOWYWANIE	ALERGENY:
Worek papierowy, etykieta – 10 kg	270 dni w oryginalnym opakowaniu	chłodne, suche pomieszczenie, chronić przed światłem	mleko Śladowe ilości: jaj, glutenu

RECEPTURY

KREM PODSTAWOWY:

KRUSZWICA ROYAL

mleko (tem. 2- 4 °C)

- 400g
- 1000g

PRZYGOTOWANIE

Składniki ubić mikserem za pomocą różgi, mieszając 1 minutę na wolnych obrotach, 4 minuty na szybkich obrotach. Krem stosować jako nadzienie w ciastkach po wypieczeniu.

KREM ŚMIETANKOWY:

KRUSZWICA ROYAL

mleko (tem. 2- 4 °C)
śmietanka kremowa 36%

- 400g
- 1000g
- 250g

PRZYGOTOWANIE

Śmietankę kremową ubić.
Z **KRUSZWICY ROYAL** i mleka przygotować krem podstawowy. Do kremu pod koniec ubijania dodać ubitą śmietaną kremówką, połączyć na jednolitą masę. Krem stosować jako nadzienie w ciastkach po wypieczeniu.



BUNGE

Loders Croklaan

Skontaktuj się z przedstawicielem firmy
i dopasuj najlepszy produkt dla twojej działalności:

zachodniopomorskie, lubuskie	606 802 955
kujawsko - pomorskie	692 459 043
pomorskie	601 619 294
podkarpackie, lubelskie	606 802 971
łódzkie, świętokrzyskie	602 796 716
śląskie, opolskie	606 311 083
małopolskie	606 802 950
dolnośląskie	692 459 051
wielkopolskie	602 732 515
mazowieckie, podlaskie, warmińsko - mazurskie	783 946 144

ZAKŁADY TŁUSZCZOWE KRUSZWICA S.A.
ul.Niepodległości 42, 88 – 150 Kruszwica

www.ztkruszwica.pl
www.akademiamistrza.pl