

Wspieramy
Twoją pasję

MEISTERMARKEN

Meister Qwini's

niezawodna mieszanka
do wyśmienitych mini pączków twarogowych

Ekstra
delikatne
i soczyste!





Ekstra
delikatne
i soczyste!



Czy możecie sobie to wyobrazić? Meister Qwini's, mieszanka do mini pączków twarogowych

W dzisiejszych czasach, w których króluje jedzenie na wynos, mini wypieki są nieodzowną częścią asortymentu. Nasze nowej generacji mini pączki twarogowe **Meister Qwini's** odpowiadają na ten trend i są doskonałym uzupełnieniem pieczywa tradycyjnego, które znajdziemy na każdej półce sklepowej. Konsumenci potwierdzili podczas testu, że **Meister Qwini's** jako soczyste i delikatne wypieki spełniają ich potrzeby. Są przy tym świetnym i szybkim sposobem na zaspokojenie ochoty na słodką przekąskę.

Nie oferuj swoim klientom popularnych mini-ciastek jako sezonowych atrakcji, ale zachwycaj zarówno dorosłych konsumentów, jak i dzieci naszymi nieodparcie soczystymi mini pączkami twarogowymi **Meister Qwini's** przez cały rok.

*potwierdzono w teście konsumenckim



Duża
tolerancja
i gwarantowany
sukces!

Wszystkie zalety dla Ciebie

Z **Meister Qwini's** usmażysz pewnie i bezpiecznie pyszne kulki twarogowe – klasyczne lub z nadzieniem. Nasze mini pączki są przy tym nie tylko łatwe w przygotowaniu, ale także przekonują swoją długą świeżością. To sprawi, że Twoje działania w sektorze „to-go” staną się efektywne i odniesiesz sukces.

**Dodać tylko
twaróg i wodę**



Meister Qwini's – daj się przekonać

- Szczególnie soczyste i delikatne uczucie w ustach
- Duża tolerancja i gwarantowany sukces
- Długi czas możliwości korzystania z przygotowanej masy nawet do ok. 2 godzin.
- Łatwe dozowanie i optymalne wyniki smażenia we wszystkich powszechnie stosowanych urządzeniach*
- Łatwe przygotowanie: należy dodać tylko twaróg i wodę

* potwierdzono testami praktycznymi

**Teraz
w praktycznym
10 kg worku!**

Mini pączki „Qwini's"

SKŁADNIKI	MASA (g)	Receptura zakładowa	PRZYGOTOWANIE
Meister Qwini's	10 000		Mieszać razem wszystkie składniki przez około 4 minuty za pomocą płaskiego mieszadła lub grubej różgi. Temperatura masy: ok. 20°C Czas pęcznienia: ok. 15 min.
Twaróg chudy	5 000		
Woda	6 000		
Do smażenia			Masę należy porcjować za pomocą urządzenia dozującego do smażalnika z fryturą. Od czasu do czasu poruszyć cedzakiem, a po usmażeniu obtoczyć cukrem. Rada specjalistyczna: Ilość wody jest zależna od konsystencji twarogu i może być zwiększona do 7000 l. Masa mini pączka twarogowego: ok. 25 g
Bake Frytura	1 850		
Cukier	2 750		



Czas smażenia: ok. 7 min.



Temperatura smażenia: ok. 170°C

Dobre nadzienie, lepszą sprzedaż

Meister Qwini's można uszlachetnić na wiele sposobów: likierem o smaku śmietankowym i whisky, kremem mlecznym lub kakaowym. Można użyć wielu kombinacji i wszystkie smakują doskonale – uwolnij swoją pasję rzemieślniczą i fantazję!



Krem mleczny lub kakaowy

SKŁADNIKI	MASA (g)	MASA (g)	PRZYGOTOWANIE
Krem Desi Full	1 000	1 000	Krótco wymieszać ze sobą składniki, a następnie ubijać różgą z dużą prędkością przez ok. 5 min. Krem Desi Full
Mleko pełne zimne	2 500	2 500	
Kakao w proszku		100	
Cukier puder		100	
Razem	3 500	3 700	Następnie należy przeznaczyć krem do dalszego wykorzystania. Konsystencja nadzienia może być zmieniona poprzez dodanie wody.

Krem o smaku śmietankowym i whisky

SKŁADNIKI	MASA (g)	PRZYGOTOWANIE
Krem Desi Full	1 000	Krótco wymieszać ze sobą składniki, a następnie ubijać różgą z dużą prędkością przez ok. 5 min.
Woda	1 650	
Likier o smaku śmietankowym i whisky	875	Konsystencja nadzienia może być zmieniona poprzez dodanie wody.
Razem	3 525	