



# Kremy

## KREMY O SMAKACH:

Adwokat | Baza | Cappuccino  
Chałwa | Cytrynowy | Czekoladowy  
Jogurtowy | Kokosowy | Orzechowy  
Pomarańczowy | Śmietankowy | Toffi  
Truskawkowy | Waniliowy

## KREMY DO ZAPIEKANIA

Czekoladowo-orzechowy

## KREMY NA TŁUSZCZACH NIEUTWARDZONYCH

Każdy smak kremu produkowany przez nas może zawierać w składzie tłuszcze nieutwardzone.

## Cechy produktu:

- ▶ Kremy podstawowe produkowane są w trzech rodzajach: miękki, średni i twardy
- ▶ Bardzo łatwy w przygotowaniu i użyciu
- ▶ Łatwo napowietrza się
- ▶ Bardzo dobrze toleruje domieszki innych tłuszczów
- ▶ Wiele możliwości w innych zastosowaniach cukierniczych

## Zastosowanie:

Produkt przeznaczony do nadziewania, przekładania, dekorowania różnego typu wyrobów cukierniczych.

## Zalecenia i sposób użycia:

Użycie bezpośrednie: krem w razie potrzeby podgrzać do temperatury około 25°C. Jeśli chcemy całkowicie upłynnić krem należy go podgrzać do temperatury 40-45°C jednocześnie mieszając, jednak nie wyżej niż do temperatury 55°C.

Napowietrzanie: podgrzać (jeżeli będzie taka

potrzeba, krem powinien być plastyczny) do temperatury 25°C i mieszać na średnich obrotach (urządzenia produkcyjne lub miksery ręczne) do uzyskania pożądanego efektu napowietrzenia. Dla uzyskania zwiększonej płynności kremu można dodać do 5% oleju.

## Uwagi:

- ▶ Należy unikać bezpośredniego kontaktu kremu z wodą podczas obróbki. Szczególnie należy pamiętać aby narzędzia i naczynia były suche.
- ▶ Kremy tego samego typu można mieszać ze sobą w celu uzyskania odpowiedniej barwy.
- ▶ Krem można mieszać z bitą śmietaną.
- ▶ Krem baza doskonale łączy się z barwnikami rozpuszczalnymi w tłuszczach.

## Informacja logistyczna:

- ▶ Opakowanie jednostkowe: karton 10 kg, wiadro plastikowe 12 kg
- ▶ Na palecie 640 kg

## Przechowywanie:

- ▶ do 20°C, wilgotność względna < 75%
- ▶ Okres przydatności do spożycia: od 8 do 12 miesięcy od daty produkcji

Poza naszymi standardowymi wyrobami, możemy skomponować produkty spełniające Państwa indywidualne oczekiwania. Istnieje możliwość przeprowadzenia pokazu wykorzystania produktów firmy Wiepol u zainteresowanych klientów.

## Certyfikaty:

Posiadamy certyfikat BRC i HACCP. Produkujemy wyroby z certyfikatem RSPO.



# Creams

## CREAMS WITH THE FOLLOWING FLAVORS:

Advocaat | White base | Cappuccino  
Halva | Lemon | Chocolate  
Yoghurt | Coconut | Nut  
Orange | Creamy | Toffee  
Strawberry | Vanilla

## BAKING CREAM

Nut- chocolate

## CREAMS WITH NON-HYDROGENATED FATS

Each flavour of the cream may contain non-hydrogenated fats.

### Product features:

- ▶ Basic creams are produced in three types: soft, medium and hard
- ▶ Very easy to prepare and use
- ▶ Easy to aerate
- ▶ Tolerates the addition of other fats easily
- ▶ Has many possible applications in other confectionery products

### Application:

The product is intended for filling, interlaying, decorating various types of confectionery.

### Recommendations and method of use:

Direct use: Heat the cream to approximately 25°C if necessary. If you want to completely liquefy the cream, it should be heated to 40-45°C while stirring. Do not exceed 55°C.  
Aeration: Heat (if necessary, the cream should be plastic) to 25°C and mix at moderate speed (manufacturing equipment or manual mixers) to obtain the desired aeration effect. To obtain an increased fluidity of the cream, up to 5% of the oil can be added.

### Comments:

- ▶ Avoid direct contact of the cream with water during processing. Remember to keep the utensils dry before use.
- ▶ Creams of the same type can be mixed together to obtain the right color
- ▶ Cream can be mixed with whipped cream
- ▶ White base combines perfectly with fat-soluble colorants

### Logistic information:

- ▶ 10 kg blocks in plastic bag and carton or 12 kg in plastic bucket
- ▶ 640 kg on one palette

### Storage:

- ▶ Up to 20°C, relative humidity: < 75%
- ▶ Minimum shelf life: 8 to 12 months from production date

In addition to our standard offer, we can create products that meet your individual needs. It is possible to conduct a presentation at the premises of our potential clients to show how our products could be used.

### Certifications:

BRC Certificate, HACCP Certificate.  
Our products can be RSPO-certified.