

QimiQ Classic

Ürün

QimiQ Classic.

Soğuk tuzlu ve tatlı yemeklerde kullanılmak için tasarlanmıştır.

%15 yağ içeren tek güvenli doğal süt kreması.

QimiQ Classic **doğal** veya **vanilya** lezzetlerinde mevcuttur.



Uygulama

QimiQ Classic stabil kıvam gerektiren soğuk-uçlu ürünlerde kullanılır: ezmeler, soslar, dipler, sert dolgular ve yumurtasız mayonez.

QimiQ Classic tatlandırıcı olarak kullanılır.

QimiQ Classic hacim üretmek için çırpılamaz

QimiQ Classic fırında istikrarlı

Nasıl kullanılır

QimiQ Classic en iyi oda sıcaklığında kullanılır (20°C - 25°C). Soğutulmuş olarak kullanıldığında, yalnızca tamamen pürüzsüz hale gelene kadar biraz daha uzun çırpın.

- QimiQ Classic'i pürüzsüz hale getirmek için el çırpma teli veya mikser / kesici kullanın
- Tarifdeki malzemeyi ekleyin
- Soğutun

QimiQ Classic 12 aya kadar **ev ortamında** ve açılmamış olarak saklanabilir. Açıldıktan sonra, QimiQ buzdolabında saklanmalı ve 3-4 gün içinde tüketilmelidir.

Nutrition facts and contents

QimiQ Classic %99 Yarı Süt&Yarı Krema (%15 yağ) ve %1 en kaliteli jelatinden oluşur.

QimiQ Classic gerçek bir süt ürünü krema (deklare edilmesi gereken hiçbir maddeler/ katkı maddeleri içermiyor) ve glütensiz.

QimiQ Classic Vanilla %93 YarıSüt & Yarı Krema (%16,2 yağ), şeker, jelatin, nişasta, vanilya esansı, tatlandırıcı, beta karotenle renklendirmeyi içermektedir.

QimiQ Classic ürünleri başta yüksek kaliteli protein, kalsiyum ve fosfor olmak üzere sütün sağladığı tüm faydaları içermektedir ve bu nedenle sağlıklı bir beslenme için önemli bir katkı sunar.

Ortalama beslenme değerleri	QimiQ Classic Original	QimiQ Classic Vanilla
Enerji	707 kJ /169 kcal	770 kJ/184 kcal
Yağ	15,0 g	15,0 g
...bunlardan doymuş yağ asitleri	10,3 g	10,3 g
Karbonhidratlar	4,0 g	8,2 g



Şeker	4,0 g	7,8 g
Protein	4,5 g	4,1 g
Tuz	0,14 g	0,14 g

Avantajlar

Stabilizasyon

- Kısmen veya tamamen jelatinin yerine geçer.
- İyi Stabilite.
- Derin dondurucu sabit uç ürünler mümkün.
- **Çabuk ve kolay hazırlama, nihai ürünlerdeki tutarlı kalite.**
-

Sıvıları bağlar ve yağ ile emülsiyon yapar

- Hiçbir ayrılma ya da kaymak tutma olmaz.
- Nem geçişi olmaz – sandviçler taze ve kuru kalır.
- Doyurucu gıdaların rengi bozulmaz
- Salata sosları ayrışmaz ve salatayla daha iyi bütünleşir.
- **Uzun ömürlü mükemmel stabilite.**

Bileşenlerin tadını artırır

- Eklenen bileşenlerin tadını gizlemek yerine artıran, aynı zamanda pahalı ve / veya yağlı maddelerin (örn. somon, yermantarı yağı, ıstakoz) azaltılmasını sağlayan tek lezzet taşıyıcı.
- **Maliyeti düşürür.**

Asit ve alkol sabit

- İnce, kompakt yapısı ve özel patentli üretim sürecinden kaynaklanan süt proteinini benzersiz koruması sayesinde, asit ve alkolü sabittir ve (süt) kesilmeye yol açmaz. Yüksek asitli meyve eklenmesi bile mümkündür.
- **Mükemmel stabilite**

Fat reduction

- Lezzeti tam olarak korurken, geleneksel kaymaktan %58 daha az yağ içerir.
- QimiQ Classic kısmen veya tamamen; krema, tereyağı ve yağ gibi yağlı maddelerin yerine geçebilir.
- **Daha az yağ, daha az kolesterol.**

QimiQ Classic ile kullanım kolaylığı ve zaman tasarrufu

Fransız Usulü Salata Sosu – QimiQ Classic'le geleneksel şekilde yapılan

QimiQ Classic ile Hazırlama



2 dak QimiQ Classic, yağ ve diğer malzemeleri el blenderi ile iyice karıştırın.

1 dak Sosu salataya dökün.

3 dak Toplam hazırlık süresi

Avantajlar

- Kolay hazırlama
- Bağlanması için yumurtaya gerek yok
- Maddelerin ayrılması olmuyor
- Daha uzun raf ömrü (1 hafta)
- İstikrarlı kalite
- Eklenen maddelerin lezzetlerinin artması

Geleneksel Hazırlama



4 dak Yumurta ve yağı birlikte yavaş yavaş karıştırın.

2 dak Sıvı ve tad verici malzemeleri ekleyin.

1 dak Sosu salataya dökün.

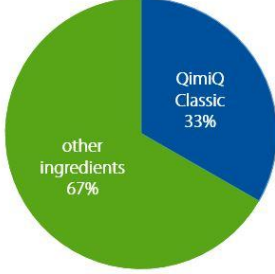
7 dak Toplam hazırlık süresi

Olası Sorunlar

- Maddelerin birbirinden ayrılması
- Daha uzun hazırlama süresi

Uygulamalar

QimiQ Classic ile yapılan uygulamaların parça çizelgesi



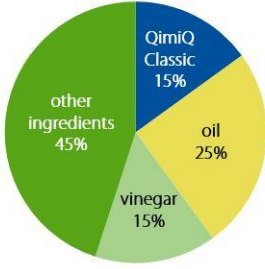
Ezme

QimiQ Classic'i pürüzsüz oluncaya kadar çırpın. Diğer malzemeleri (krem peynir, ekşi krema vb) birbiri ardından ekleyin. Çeşnileri ekleyin (sebzeler, otlar, baharatlar vb).

Örnekler: Pumpernickel Ekmek üzerine Red Pepper Spread (Kırmızı Biber Ezmesi) sürmek

Avantajları

- Nem geçişini önler: ekmek, rollar ve sandviçlerin daha uzun süre taze ve kuru kalır
- Kabuk oluşumunu azaltır, daha uzun sunum süreleri sağlar
- Yağ bağlayıcı, sabit asit ve (süt) kesilme olmaz
- Eklenen maddelerin lezzetini artırır



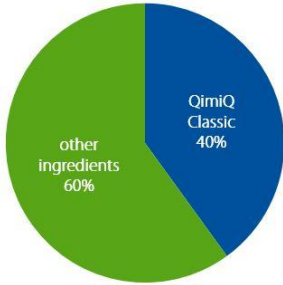
Salata Sosu

Pürüzsüz oluncaya kadar tüm malzemeyi karıştırın

Örnekler: Yogurtlu Sos

Avantajları

- Eklenen maddeler ayrılmaz
- Yağ bağlayıcı, sabit asitli ve kesilme olmaz
- QimiQ ile yapılan soslar salataya daha iyi bütünleşir
- Ön-üretim mümkün
- Mikrobiyolojik sorunlar yok (5'in altında pH)



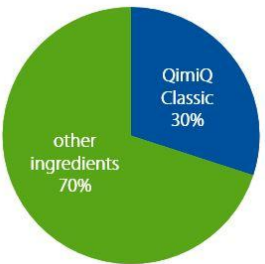
Dip Sos

QimiQ Classic'i pürüzsüz oluncaya kadar çırpın. Diğer malzemeleri (mayonez, krem peynir, yoğurt, ekşi krema vb) birbiri ardından ekleyin. Çeşnileri ekleyin (sebze püresi, otlar, baharatlar, sarımsak vb).

Örnekler: Remoulade Dip

Avantajları

- Eklenen maddeler ayrılmaz
- Yağ bağlayıcı, sabit asitli ve (süt) kesilme olmaz
- Kabuk oluşumunu azaltır, daha uzun sunum süreleri sağlar



Süsleme Kreması

QimiQ Classic'i pürüzsüz oluncaya kadar çırpın. Kremayı ekleyin ve arzu edilen hacme ulaşıncaya kadar orta devirde çırpılarak karıştırın. Gerekliği kadar lezzetlendirici (şeker, vanilya şekeri vb) ekleyin.

Örnekler: Black Forest Gateaux (Forêt Noire pasta) için Süsleme Kreması

Avantajları

- İyi & uzun ömürlü stabilite

- Kabuk oluşumunu azaltır
- Tamamen jelatin yerine geçebilir



Katı Dolgular






QimiQ Classic'i pürüzsüz oluncaya kadar çirpın, diğer malzemeleri (krem peynir, krema) ekleyin. Gerektiği kadar lezzetlendirici (şeker, meyve, sebze, baharat vb) ekleyin.

Examples: Milföy





Avantajları

- İyi & uzun ömürlü stabilite, tamamen ya da kısmen jelatin yerine geçebilir
- Nem geçişini önler – kek tabanları daha uzun süre taze ve kuru kalır

1 QimiQ Classic asit ve alkol stabilitesi

Uygulama	Etki	Müşteriye söylenecek
		
200 g (yaklaşık ¼ kg pkt.) soğutulmamış QimiQ Classic, sirke, limon suyu.		
		
QimiQ Classic'i pürüzsüz oluncaya kadar çırpın.		Diğer bileşenler ilave edilmeden önce QimiQ Classic'in pürüzsüz oluncaya kadar çırpılması gerekir. Amaç jelatini aktif hale getirmek ve topak oluşmasını engellemektir.
		
Yaklaşık 80 ml (3 çorba kaşığı) limon suyu ekleyin ve hafifçe karıştırın. Yaklaşık 80 ml (3 çorba kaşığı) sirke ekleyin ve hafifçe karıştırın.	Karışım kesilmiş görünür.	Karışım kesilmiş görünür, kremanın yüksek asitli ürünlerle birleştirilmesiyle ortaya çıkan normal bir sonuçtur. Asit (pH değeri en az 4,5 ise) ilavesi yapılırca krema her zaman kesilir.
		
Tamamen pürüzsüz oluncaya kadar çırpmaya devam edin.	Karışım tekrar pürüzsüz ve homojen hale gelir.	İnce, kompakt yapısı ve süt proteinini benzersiz koruması sayesinde QimiQ Classic, asidi tamamen bağlanmasını sağlar.
		
Müşterinin tadına bakmasına izin verin.	Müşteri, yüksek asit içeriğinin tadını alabiliyor!	Çarkıfelek (passion fruit) meyve püresi bile eklemek mümkün. Soğut ve sonra müşteriye stabiliteyi sun. Eklenecek maddelerin ayrılması söz konusu değil.

„Nem bariyeri” olarak 2 QimiQ Classic

Uygulama	Etki	Müşteriye söylenecek
		
<p>80 g (2 çorba kaşığı) pürüzsüz olarak çirpılmış QimiQ Classic'i, 20 g (1/2 çay kaşığı) hardalla karıştırın. Tuz ve karabiber ekin.</p>		
	QimiQ Classic katılaşır.	QimiQ Classic, tereyağ, krem peynir ile Wasabi gibi başka malzemelerle karıştırılabilir.
<p>QimiQ harcını, bir dilim ekmeğin üzerine, tamamen kaplayacak şekilde eşit olarak sürün. Çok kısa bir süre buzdolabında soğumaya bırakın (yaklaşık 5 dakika).</p>		
	Su, yüzeyden akıp gider.	Soğutulmuş QimiQ Classic'in sağlam yapısı, sıvılara karşı mükemmel bir bariyer oluşturur.
<p>Müşterinin önünde, ekmeğin üzerine yaklaşık 250 ml soğuk su dökün.</p>		Ekmeğin daha uzun süre taze ve kuru kalır.
	Ekmeğin diliminin içi kurudur.	QimiQ Classic nem göçünü ve ekmeğin ıslanmasını önler.
		Aynı etki, QimiQ Classic ile yapılan sandviç dolgular kullanılarak da sağlanabilir.
<p>Müşteriye kesilmiş kenarı gösterin.</p>		Hiçbir nem geçişi yok. Ekmeğin, taze ve kuru kalır.

3 QimiQ Classic yağ ile emülsiyon yapar ve tadı artırır



Uygulama

Ton Balığı Ezmesi için Malzemeler:
1 konserve kutusu zeytinyağlı ton balığı
1 yemek kaşığı QimiQ Klasik
1 yemek kaşığı kırmızı biber, küp küp doğranmış
½ yemek kaşığı Maydanoz, kıyılmış
1 yemek kaşığı turşu kornişon, küp doğranmış
¼ çay kaşığı Tuz ve karabiber
Ton balığının yağı



QimiQ Classic'i pürüzsüz oluncaya kadar çırpın. Harç tamamen bütünleşinceye kadar Ton balığı yağını, yavaş yavaş yedirerek ekleyin.



Kalan malzemeleri ekleyin ve iyice karıştırın.



Karıştırın ve ulaşılan krema kıvamını gösterin.



Karışımı bir dilim ekmek üzerine sürün.



Kenarlarını kesin. Sandviçi eşit iki parçaya ikiye bölüp, plastik folyo ile sarın.

Etki

QimiQ Classic yağ ile emülsiyon yapar.

İstikrarlı kıvam

Ekmek kuru kalır.

Müşteriye söylenecek

QimiQ Classic yumurta kullanmadan yağ ile emülsiyon yapar.
Fiyat avantajı, ton balığı yağından hiçbir israf olmaz. Aynı zamanda, eklenen malzemelerin tadını artırır!

Ton harcında istikrarlı bir kıvam mevcuttur. QimiQ Classic ilave edilen bileşenlerin lezzetini artırır ve nem geçişini engeller.

Ön hazırlığı kolaydır.

QimiQ ezmeleri de bir nem bariyeri olarak görev yapar.

Havayolları catering için klasik bir sandviç varyasyonu, örneğin Soğutulmuş olarak yaklaşık 2-3 gün saklanabilir.



Gece boyunca serin bir yerde tutun.

Ertesi gün tadılmasına izin verin. Müşteri ekmeğin, taze ve kuru kaldığını görecektir.

4 QimiQ Classic – kek ve pasta tabanları taze ve kuru kalır

Uygulama

Etki

Müşteriye söylenecek



Yaklaşık. 200 gr (yak. ¼ kg pkt.) QimiQ Classic, soğutulmamış 2 yemek kaşığı çilek reçeli
Bir tutam vanilin
Sponge kek tabanı
Taze çilek



QimiQ Classic'i pürüzsüz oluncaya dek çirpin.

Çilek reçeli ve vanilini ekleyip iyice karıştırın.

Pürüzsüz homojen kütle.

Karışım, soğuk ve katı hale gelirse, yine pürüzsüz olana kadar çirpin.



Karışımı sponge taban üzerine sürün.

Karışımı sürmek kolaydır.



Üzerine çilekleri yerleştirin.

Ekmek ile aynı etki.

Sponge taban kuru kalır.

Kek ve pastalar için neme karşı mükemmel bir bariyer.

Kalite kaybı olmadan uzun sunum süresi.

5 QimiQ Classic – süsleme kremasının stabilizasyonu

	Uygulama	Etki	Müşteriye söylenecek
	Pürüzsüz oluncaya dek 150 g (5 çorba kaşığı) (toplam tarifin %30'u) QimiQ Classic'i çırpın. Kaseyi sıyırmak için QimiQ spatula kullanın.		Kabının dibindeki karışımın iyice bütünleştiğinden emin olun.
	500 ml (½ pkt.) (Toplam tarifin % 70) krem şanti ekleyin. Orta devirde yavaş yavaş çırparak karıştırın.		Önemli: Üst hızda çırpmayın!
	Gerekiyorsa şeker ilave edin ve istenen kıvama gelinceye kadar çırpmaya devam edin.	Tutarlı krema.	
	Kremayı bir sıkma torbasına doldurun ve sıkarak gülçeler oluşturun.	Sıkması kolay. Gülçeler sağlam ve sabittir.	Krema sıkma torbasıyla hemen sıkılabilir. Uzun ömürlü, mükemmel stabilite.

Örnek tarifler

Pumpnickel Ekmek üzerinde Biber Ezmesi

Malzemeler (10 kişilik)

500 g	Pumpnickel Ekmek
Ezme için	
250 g	QimiQ Classic, oda sıcaklığında
500 g	Krem peynir, beyaz
140 g	Tatlı kırmızı biber, konserve, suyu süzölmüş, ince doğranmış
1 çay kaşığı	Kırmızı toz biber
2 tutam	Acı kırmızı biber
100 g	Kornişon, ince doğranmış
2 çay kaşığı	Frenksoğanı, ince dilimlenmiş

Kırmızı



QimiQ Classic'in Avantajları

- Asiti sabit ve kesilmeye uğramaz
- Sıvı ile bağlanır - malzemelerde hiçbir ayrılmaya yol açmaz
- Daha az yağ ile yumuşak krema tadı
- İlave edilen bileşenlerin doğal tadını artırır

Hazırlanışı

1. Ezme için: QimiQ Classic'i pürüzsüz oluncaya kadar çırpın.
2. Diğer malzemeleri ekleyip iyice karıştırın.
3. Harcı ekmek dilimleri üzerine sürüp, servis yapın.

Yoğurt Sosu

Malzemeler (1 Litrelik sos için)

125 g	QimiQ Classic
210 ml	Ayçiçeği yağı
380 g	Yoğurt (%10 yağlı)
125 ml	Beyaz balzamik sirke
1 döküm	Worcestershire sos
1	Diş sarımsak, kıyılmış
	Tuz ve biber



QimiQ Classic'in Avantajları

- Asiti sabit ve kesilmeye uğramaz
- QimiQ ile yapılan soslar, salatayla daha iyi bütünleşir
- Hazırlanması hızlı ve kolay

İpucu

- Balzamik sirke yerine beyaz şarap sirkesi kullanılabilir

Hazırlanışı

1. Tüm malzemeleri, pürüzsüz bir kıvama gelinceye kadar blenderde karıştırın

Remoulade Dip Sos

Malzemeler (10 kişilik)

125g	QimiQ Classic, oda sıcaklığında
80 g	Mayonez (%80 yağlı)
30 g	Soğan, ince kıyılmış
60 g	Kornişon, ince doğranmış
15 g	Kapari, ince kıyılmış
15 g	Ançüvez konserve (zeytinyağında), suyu süzölmüş, ince kıyılmış
5 g	Tarhunotu hardalı
10 g	Limon Suyu
10ml	Maydanoz
5 g	Frenkmaydanozu, ince doğranmış
5 g	Tarhunotu, ince doğranmış
	Tuz ve biber



QimiQ Classic'in Avantajları

- Asiti sabit ve kesilmeye uğramaz
- Sıvı ile bağlanır - malzemelerde hiçbir ayrılmaya yol açmaz
- Daha az yağ ile yumuşak krema tadı

Hazırlanışı

1. QimiQ Classic'i pürüzsüz oluncaya kadar çırpın.
2. Diğer malzemeleri ekleyip iyice karıştırın. Zevkinize göre baharat katın.

Black Forest Gateau için süsleme kreması

Malzemeler (12 kişilik, Ø 26 cm çapında)

Çikolatalı Sponge taban

Süsleme kreması için

250 g QimiQ Classic, oda sıcaklığında

830 ml Krema %36 yağlı

180 g Şeker

2 paket Vanilin

Kirazlı dolgu için

700 g Kiraz, konserve ve suyu süzölmüş

250 ml Kiraz suyu

80 g Şeker

15 g Mısır unu / nişasta

Süslemek için

150 g Traşlanmış çikolata dilimleri



QimiQ Classic'in Avantajları

- Süsleme kreması, şeklini uzun süre bozulmadan korur
- Daha az yağ içeren yumuşak krema tadı
- Jelatin eklenmesi gerekmez

Hazırlanışı

1. Çikolatalı sponge tabanı hazırlayın ve fırında pişirdikten sonra soğumaya bırakın.
2. Süsleme kreması için: QimiQ Classic'i pürüzsüz oluncaya dek çırpın. Kremşanti, şeker ile vanilini ekleyin ve hepsini orta devirde çırpın.
3. Kirazlı dolgu için: Kalın bir macun oluşturmak üzere bir miktar kiraz suyu ile mısır unu karıştırın. Kalan kiraz suyunu iyice kaynatın ve içine mısır unlu karışımı ekleyin ve yaklaşık 5 dakika kadar kaynatın. Dekorasyon için 12 güzel görünlü kirazı bir kenara ayırın. Ve kalan kirazları, kaynatmış olduğunuz kiraz suyunun içine ekleyin. Karıştırdıktan sonra soğumasını bekleyin.
4. Çikolatalı sponge tabanı, yatay olarak 3 dilim halinde kesin. En alttaki dilimin üzerine süsleme kreması sürün ve üstüne kirazlı dolgunun yarısını yayın.
5. Bunun üstüne, ikinci sponge dilimini yerleştirin. Üzerine kalan süsleme kremasının yarısını sürün, üstüne de kalan kiraz dolgusunu yayın.
6. En üste, üçüncü sponge dilimini hafifçe bastırarak yerleştirin. Pastanın üstüne ve yanlarına kalan süsleme kremasını eşit şekilde yayın. Kalan kremayı ise sıkma torbasına doldurun ve sıkarak pastanın üst kısmını gülçelerle süsleyin.
7. En az 4 saat kadar (tercihen gece boyunca) buzdolabında soğutun.
8. Traşlanmış çikolatanın 2/3'üyle pastanın kenarlarını süsleyin. Kalanı pastanın ortasında yerleştirin. Ayırdığınız kirazları, gülçelerin üzerine yerleştirin.

Vanilyalı Krema Dilimleri

Malzemeler (10 kişilik)

540 g Milföy hamuru

Krema için

1000 g QimiQ Classic Vanilla, oda sıcaklığında

160 g Şeker

500 Krema 36% yağlı, çırpılmış



QimiQ Classic Vanilla'nın Avantajları

- Nem geçişine izin vermez, pişmiş hamur daha uzun süre taze ve kuru kalır
- Çabuk ve kolay hazırlama
- Daha az yağ içeren yumuşak krema tadı

Hazırlanışı

1. Kullanmadan 10 dak. önce milföy hamurunu buzdolabından çıkartın.
2. Ön ısıtma için fırını (geleneksel fırın) 210°C ısıya ayarlayın. İki Milföy hamurunu üst üste koyun. Hamurları açın, uçlarını kesip düzeltin. Fırın tepsi içine yerleştirdiğiniz yağlı kağıdın üzerine yayın ve hamurları iki eşit parçaya bölün, bir çatalla delin ve önceden ısıttığınız fırına koyun. Yaklaşık 10 dakika kadar pişirin. Ardından soğumaya bırakın.
3. QimiQ Classic Vanilla'yı pürüzsüz oluncaya dek çırpın. Şekeri ekleyin ve kremaya karıştırarak yedin.
4. Milföy hamurunun yarısını vanilyalı kremayla kaplayın ve üzerine ikinci parçayı yerleştirin. En az 4 saat kadar (tercihen gece boyunca) buzdolabında soğutun.
5. Servis yapmadan önce porsiyonlara ayırın.

