



RECEPTARIUSZ

Quella®
The original



Idealna do realizacji tego, co wymyślisz.

SPIS TREŚCI

CREMINO QUELLA® · 6

Orzech laskowy · 8

Malina · 9

Sacher · 10

Mandarynka · 11

Śmietanka Bufala z kawą · 12

Banan · 13

Mascarpone z figami · 14

QUELLA LA LI · 16

CREMINO QUELL'ALTRA® · 18

Orzech laskowy · 20

Ciasteczkowe · 21

Gianduia · 22

Mango · 23

CREMINO QUELLO® · 24

Cannolo · 26

Nugat · 27

Czekolada z gruszką · 28

Panna cotta · 29

CREMINO QUELL'ALTRO® · 30

Extra black · 32

Mięta · 33

Kokos · 34

Zabaione · 35

CREMINO FISTASZKOWE · 36

Mascarpone · 38

Kawowe · 39

Miodowe · 40

CREMINO PISTACJOWE · 42

Ricotta&Granat · 44

Jogurt&Marakuja · 45

Marcepan z mandarynką · 46

CREMINO MILKY · 48

Orzechowe · 50

Czekoladowe z pomarańczą · 51

Śmietankowe z wiśnią · 52

CREMINO CRUNCHY · 54

Choco crunchy · 56

Kokos · 57

QUELLA & WHISKY CREAM · 58

PRALINY QUELLA · 64

INDEKS PRODUKTÓW MEC3 · 70



Witamy w rodzinie kremów Quella!



Ogromny sukces wprowadzonego w roku 2010 kremu



dał początek całej rodzinie znakomitych kremów
o niezliczonych zastosowaniach w lodziarniach, cukierniach
i piekarniach.

*Teraz wspieramy Twoją kreatywność
nie jednym, ale wieloma produktami Quella!*



Quella: czekolada i orzechy

strony: 6-17



Quellaltra: biała czekolada

strony: 18-23



Quello: karmelowa

strony: 24-29



Quellaltro: czekolada czarna

strony: 30-35



Quella fistaszkowa

strony: 36-41



Quella pistacjowa

strony: 42-47



Quella Milky

strony: 48-53



Quella Crunchy

strony: 54-57



Porady naszego eksperta

- ☞ ze względu na małą ilość lodów w jednej warstwie, w praktyce najczęściej robi się jednorazowo dwie kuwety jednego cremino
- ☞ przed układaniem warstwy lodów krem Quella musi być całkowicie twardy. Dlatego po wlaniu kremu do kuwety należy umieścić ją na ok. pół godziny w hartowniku lub na kilka godzin w zamrażarce (nigdy w witrynie do lodów ze względu na jej nachylenie)
- ☞ porada praktyczna - jeśli przewidujemy większą produkcję cremino, najlepiej wlać warstwę kremu Quella do wszystkich planowanych kuwet i wstawić je na noc do zamrażarki
- ☞ lody ułożone na zamrożonej warstwie Quelli trzeba dokładnie wyrównać i od razu włożyć do zamrażarki lub hartownika
- ☞ zalecana przez nas grubość warstw kremów Quella to ok. 5-6 mm, ale nie jest to bezwzględna reguła
- ☞ cremino jest o wiele trwalsze w witrynie niż zwykłe lody, bo warstwy kremu chronią je przed zmianami temperatury, wysychaniem i światłem. Jest to więc idealny produkt na okresy gorszej pogody i poza sezonem



- ☛ **warstwa chrupiąca:** po rozcieńczeniu mieszanki sorbetowej wodą trzeba ją rozlać równomiernie po powierzchni lodów, uprzednio dobrze zahartowanych i od razu włożyć kuwetę do hartownika. Następną warstwę lodów można układać dopiero wtedy, gdy mieszanka całkowicie zamrzeźnie
- ☛ **końcową warstwę kremu Quella** wylewa się na mocno zamrożoną warstwę lodów i domraża w hartowniku lub zamrażarce (nie w witrynie). Powierzchnia kremu powinna być nie mniej niż 0,5 cm poniżej krawędzi kuwety
- ☛ **dekorację cremino** wykonuje się tuż przed wstawieniem do witryny. Zalecanym zabiegiem jest wycięcie fragmentu masy, aby pokazać warstwy cremino. Zazwyczaj używa się do tego celu ogrzanej, stalowej łyżki do lodów. Wycięty element postawiony na powierzchni stanowi dodatkową atrakcję
- ☛ **świeże owoce użyte do dekoracji** radzimy zabezpieczyć żelem CHARLY JELLY MEC3 (18150)
- ☛ radzimy, aby oprócz nazwy „cremino” używać określenia „lody tortowe” odróżniającej cremino od zwykłych lodów



Nasz pierwszy taki krem!





Pierwszy oryginalny orzechowo-czekoladowy krem do lodów, który pozostaje miękki i mazisty w ujemnych temperaturach. Na kolejnych stronach pokazujemy jego zastosowanie do „cremino”, czyli lodów tortowych.

Krem Quella komponuje się doskonale zarówno z lodami mlecznymi jak owocowymi.



*Cremino to jedno z wielu zastosowań...
czekamy na Twoje pomysły!*

Orzech laskowy Cremino Quella®

Dekoracja:

ORZECZ LASKOWY krajanka (16072) – 50 g

ORZECZ LASKOWY cały (26110) – 30 g

QUELLA® (14179)	600
-----------------	-----

LODY Z ORZECHA LASKOWEGO	1 600
--------------------------	-------

MECROCK PLUS (14318)	200
----------------------	-----

ORZECZ LA-LASKOWY (14239)	100
---------------------------	-----

ORZECZ LASKOWY KRAJANKA (16072)	50
---------------------------------	----

LODY Z ORZECHA LASKOWEGO	1 600
--------------------------	-------

QUELLA® (14179)	600
-----------------	-----

Razem 4 750 g

LODY Z ORZECHA LASKOWEGO

- ➔ mieszanka mleczna **3 000 g**
- ➔ pasta ORZECZ LA-LASKOWY (14239) **210 g**
- ➔ woda **120 g**
- ➔ glukoza **50 g**
- ➔ SOFTIN (06069) **10 g**

Razem 3 390 g



Cremino Quella® *Malina*

Dekoracja:

świeże maliny – ok. 100 g, listki mięty



QUELLA® (14179)	600
LODY MALINOWE	1 600
WARSTWA CHRUPiąCA - MALINOWA	320
LODY MALINOWE	1 600
QUELLA®	600

Razem 4 720 g

LODY MALINOWE

➤ maliny	1 500 g
➤ woda	1 000 g
➤ cukier	600 g
➤ syrop glukozowy	140 g
➤ SUPERGELMIX (06004)	110 g
➤ pasta MALINA (18080)	130 g
➤ cytryna sok	50 g
➤ SOFTIN (06069)	10 g

Razem 3 600 g

☞ części tej mieszanki użyjemy do warstwy chrupiącej

WARSTWA CHRUPiąCA

➤ mieszanka do lodów malinowych	240 g
➤ woda	80 g

Sacher

Cremino Quella®

Dekoracja:

*MORELA variegato (18064) – 100 g
biszkopt kakaowy – według potrzeb*

QUELLA® (14179) 600

LODY CZEKOLADA EXTRA CIEMNA 1 600

MORELA VARIEGATO (18064) 200

BISZKOPT NASĄCZONY SYROPEM
CZEKOLADOWYM (24080) 200

LODY CZEKOLADA EXTRA CIEMNA 1 600

QUELLA® (14179) 600

Razem 4 800 g

LODY CZEKOLADA EXTRA CIEMNA

- ➔ baza CZEKOLADA EXTRA CIEMNA (08145) 1 250 g
- ➔ COCOAMIX (08110) 15 g
- ➔ woda 2 000 g
- ➔ spirytus (zakrętka) 3 g
- ➔ SOFTIN (06069) 10 g

Razem 3 278 g



Cremino Quella®

Mandarynka

*Dekoracja:**PISTACJA krajanka (16057) – 30 g**BEZA granulki (16041), MANDARINETTA variegato (14421), cząstki mandarynek – razem ok. 200 g*

QUELLA® (14179)	600
LODY MANDARINETTA SORBET	1 600
PISTACJA VARIEGATO (14186)	200
BISZKOPT	150
LODY MANDARINETTA SORBET	1 600
PISTACJA VARIEGATO (14186)	200
QUELLA® (14179)	600
Razem	4 950 g



LODY MANDARINETTA SORBET

- baza MANDARINETTA *) 1 100 g
- pasta MANDARINETTA *) 200 g
- woda 2 500 g
- SOFTIN (06069) 10 g

Razem 3 810 g

*) produkty z zestawu MANDARINETTA (14430)

Śmietanka bufala z kawą Cremino Quella®

Dekoracja:

BEZA granulki (16041) – 10 g

beziki – 10 g

kawa mielona – 5 g

QUELLA® (14179)	600
-----------------	-----

KAWA VARIEGATO (14328)	150
------------------------	-----

LODY ŚMIETANKOWE Z MLEKA BAWOLEGO	1600
--------------------------------------	------

KAWA VARIEGATO (14328)	150
------------------------	-----

WARSTWA CHRUPIĄCA - KAWOWA	370
----------------------------	-----

LODY ŚMIETANKOWE Z MLEKA BAWOLEGO	1600
--------------------------------------	------

QUELLA® (14179)	600
-----------------	-----

Razem 5 070 g

LODY ŚMIETANKOWE Z ZESTAWU ŚMIETANKA BUFALA (14185)

- ➔ baza BUFALA **300 g**
- ➔ mleko BUFALA **1200 g**
- ➔ woda **1800 g**

WARSTWA CHRUPIĄCA - KAWOWA

- ➔ woda (ciepła) **300 g**
- ➔ cukier **42 g**
- ➔ glukoza **18 g**
- ➔ KAWA LIOFILIZOWANA (08142) **10 g**
- ➔ baza SUPERGELMIX (06004) **6 g**



Cremino Quella® *Banan*

Dekoracja:
plasterki bananów i CHARLY JELLY (18150)
- według potrzeb



QUELLA® (14179)	500
LODY BANANOWE	1 600
QUELLA® (14179)	500
LODY BANANOWE	1 600
QUELLA® (14179)	500

Razem 4 700 g

LODY BANANOWE

- baza BANAN „500” (08068) 1250 g
 - woda 2400 g
 - SOFTIN (06069) 10 g
- Razem 3 650 g**

LUB

- mieszanka mleczna 3 000 g
 - zmiksowane banany 270 g
 - pasta BANAN Z CZĄSTKAMI OWOCÓW (18138) 210 g
- Razem 3 480 g**

Mascarpone z figami Cremino Quella®

Dekoracja:

migdały – 20 g

MIGDAŁY krajanka (16049) – 20 g

FIGA variegato (18122) – 100 g

QUELLA® (14179)	600
LODY MASCARPONE	1 600
MIGDAŁY KRAJANKA (16049)	30
FIGA VARIEGATO (18122)	250
LODY MASCARPONE	1 600
QUELLA® (14179)	600

Razem 4 680 g

LODY MASCARPONE

- ➔ mieszanka mleczna **3 000 g**
- ➔ TIRAMISU - PROSZEK MASCARPONE (08010) **120 g**
- ➔ śmietanka **110 g**
- ➔ glukoza **30 g**

Razem 3 260 g



Inne zastosowania

- ☛ krem do przekładania i dekoracji lodów i deserów
- ☛ po wymieszaniu z mlekiem - gotowa mieszanka do lodów
- ☛ polewa o wielu zastosowaniach
- ☛ baza do mrożonych kremów i wiele, wiele innych...



Quella Che

- ☛ Czy wiesz, że
jeśli zależy Ci na wyrobach bez oleju palmowego,
możesz użyć specjalnej wersji Quella z olejem słonecznikowym
(kod 14568).

Quella

The original



*Quella sprawdza się w wyrobach cukierniczych.
Służą temu dwie specjalne wersje kremu:*

Quella lá (14451)

do nadziewania wypiekanych wyrobów cukierniczych.

Quella lí (14535)

do produktów zamrażanych.

Dzięki swojej płynnej konsystencji tworzy na wyrobach idealne powłoki.



*Wyszukana delikatność
białej czekolady*



Quell'altra

The original

Podobnie jak pierwszy krem Quella, krem Quell'altra (Biała Quella) pozostaje miękki i mazisty w ujemnych temperaturach.

Delikatny smak białej czekolady świetnie współgra w *cremino* z lodami orzechowymi, gianduia, ciasteczkowymi, mango i wielu innymi.



*Cremino to jedno z wielu zastosowań...
czekamy na Twoje pomysły!*

Orzech laskowy Cremino Quell'altra®

Dekoracja:

ORZECZ LASKOWY krajanka (16072) – 40 g

ORZECZ LASKOWY cały (26110) – 10 szt.

wafelki kakaowe – według uznania

QUELL'ALTRA® (14431)	600
LODY Z ORZECHA LASKOWEGO	1 600
ORZECZ LA-LASKOWY (14239)	100
MECROCK PLUS (14318)	200
LODY Z ORZECHA LASKOWEGO	1 600
QUELL'ALTRA® (14431)	600
Razem	4 700g

LODY Z ORZECHA LASKOWEGO

- ➔ mieszanka mleczna **3 000 g**
- ➔ pasta ORZECZ LA-LASKOWY (14239) **210 g**
- ➔ woda **120 g**
- ➔ glukoza **50 g**
- ➔ SOFTIN (06069) **10 g**

Razem 3 390 g



Cremino Quell'altra®

Ciasteczkowe



Dekoracja:

CIASTEczKA COOKIES (16047) – 5-6 szt.

kruche ciasteczka maślane – 5-6 szt.

GRANULKI CIASTEczKOWE (16012) – 10 g

KRUSZONKA (16461) – 10 g

QUELL'ALTRA® (14431)	600
LODY CZEKOLADA EXTRA MLECZNA	1 600
MOU TOPPING (24111)	100
GRANULKI CIASTEczKOWE (16012) MLECZNA CZEKOLADA TYP "M" (15921)	200
LODY CZEKOLADA EXTRA MLECZNA	1 600
QUELL'ALTRA® (14431)	600

Razem 4 700 g



LODY CZEKOLADA EXTRA MLECZNA

➤ baza CZEKOLADA EXTRA MLECZNA (08146)	950 g
➤ mleko w proszku odtłuszczone	50 g
➤ glukoza	180 g
➤ gorąca woda	880 g
➤ mleko 3,2%	1400 g
➤ SOFTIN (06069)	10 g

Razem 3 390 g

Gianduia Cremino Quell'altra®

Dekoracja:

biskopt kakaowy – według uznania

ORZECZ LASKOWY prażony (26110) – 10 szt.

GROSZKI CZEKOLADOWE (16048) – 20 g

CROKKY granulki (16045) – 20 g

QUELL'ALTRA® (14431)	450
LODY GIANDUIA	1 600
BISZKOPT KAKAOWY	150
QUELL'ALTRA® (14431) (OPCJA)	300
BISZKOPT KAKAOWY	150
LODY GIANDUIA	1 600
QUELL'ALTRA® (14431)	450
Razem	4 700 g

LODY GIANDUIA

- ➔ mieszanka mleczna 3 000 g
- ➔ pasta GIANDUIA (14022) 240 g
- ➔ woda 105 g
- ➔ glukoza 35 g
- ➔ SOFTIN (06069) 10 g

Razem 3 390 g



Cremino Quell'altra® *Mango*

Dekoracja

plastry mango, musli, beziki, kawałki nugatu
– według potrzeb



QUELL'ALTRA® (14431)	600
LODY MANGO ALFONSO	1 600
5 ZIAREN VARIEGATO "CIEMNE"(14170)	300
WARSTWA CHRUPIAÇA - MANGO	320
LODY MANGO ALFONSO	1 600
QUELL'ALTRA® (14431)	600

Razem 5 020 g



LODY MANGO ALFONSO

- ➔ baza MANGO ALFONSO 500 (08112) **1 250 g**
- ➔ woda **2 500 g**

WARSTWA CHRUPIAÇA

- ➔ mieszanka do lodów MANGO ALFONSO **240 g**
- ➔ woda **80 g**
- ➔ SOFTIN (06069) **10 g**

*Aksamitna miękkość
karmelu*



Quello

The original

Miękkość i kremowość w ujemnych temperaturach...
i smak idealnego karmelu. To krem Quello.

Tu zachęcamy do łączenia go w *cremino* z pomarańczą,
gruszką, leśnymi jagodami lub sezamem, ale warto
szukać własnych, odważnych kompozycji.



to tylko niektóre zastosowania...
czekamy na Twoje pomysły!

Cannolo Cremino Quello®

Dekoracja:

CZEKOLADOWE GROSZKI (16048) – 40 g
cząstki i skórka pomarańczy – według fantazji

QUELLO®(14477)	600
LODY CANNOLO	1 600
POMARAŃCZA VARIEGATO (18091)	300
CZEKOLADA CIEMNA TYPU „M” (15934)	200
LODY CANNOLO	1 600
QUELLO®(14477)	600

Razem 4 900 g



LODY CANNOLO

- ➔ mieszanka mleczna **3 000 g**
- ➔ pasta CANNOLO (14299) **300 g**
- ➔ śmietanka **75 g**

Razem 3 375 g



Cremino Quello® *Nugat*



Dekoracja:
kawałki nugatu, sezamki, florentynki – według uznania
KROKANT SEZAMOWY (16025) – 30 g
CHRUPS granulki (16050) – 30 g
PISTACJE krajanka (16057) – 10 g

QUELLO®(14477)	600
LODY NUGAT LUB TOBLE	1 600
KROKANT SEZAMOWY (16025)	120
LODY NUGAT LUB TOBLE	1 600
QUELLO®(14477)	600

Razem 4 520 g

- **LODY NUGAT**
 - mieszanka mleczna **3 200 g**
 - pasta NUGAT (14024) **225 g**
- Razem 3 425 g**

- **LODY TOBLE**
 - mieszanka mleczna **3 000 g**
 - pasta TOBLE (14097) **300 g**
 - woda **100 g**
- Razem 3 400 g**

Czekolada z gruszką

Cremino Quello®

Dekoracja:

CZEKOLADOWE GROSZKI (16048) – 40 g
pokrojona gruszka – według fantazji

QUELLO®(14477)	600
LODY CZEKOLADOWE	1 600
CZEKOLADA KARMELOWA TYPU „M”(15935)	150
GRUSZKA VARIEGATO (18090)	300
LODY CZEKOLADOWE	1 600
QUELLO®(14477)	600
Razem	4 850 g

LODY CZEKOLADOWE

- baza CZEKOLADA MADAGASKAR (08208) 280 g
- cukier 680 g
- mleko w proszku odtłuszczone 280 g
- śmietanka 640 g
- woda 2 000 g

Razem 3 880 g



Cremino Quello® *Panna cotta*

Dekoracja:
beziki i florentynki po kilka sztuk



QUELLO®(14477)	600
LODY PANNA COTTA	1 600
TOPPING LEŚNE JAGODY (24095)	150
SYROP PANNA COTTA (26090)	100
LODY PANNA COTTA	1 600
QUELLO®(14477)	600
Razem	4 650 g

LODY PANNA COTTA

- mieszanka mleczna
- pasta PANNA COTTA (14088)
- śmietanka

3 200 g

130 g

50 g

Razem 3 380 g

Majestat ciemnej czekolady



Quell'altro®

The original

Ciemna, niemal czarna czekolada w postaci gładkiego kremu, który jest miękki i mazisty w temperaturach poniżej zera.

Połącz go w *cremino* z orzeźwiającą miętą, egzotycznym kokosem lub tradycyjnym zabaione, a zostanie na stałe w Twojej lodziarni!



*Cremino to jedno z wielu zastosowań...
czekamy na Twoje pomysły!*

Extra black

Cremino Quell'altro®

Dekoracja:

Ciasteczka COOKIES BLACK (16484) z lodami – 5-6 szt.
(ciasteczka z warstwą lodów śmietankowych trzeba przygotować wcześniej i przechować w zamrażarce)

QUELL'ALTRO® (14545)	600
----------------------	-----

LODY CZEKOLADA EXTRA CZARNA	1 600
-----------------------------	-------

COOKIES KREM BLACK (14581)	300
----------------------------	-----

LODY CZEKOLADA EXTRA CZARNA	1 600
-----------------------------	-------

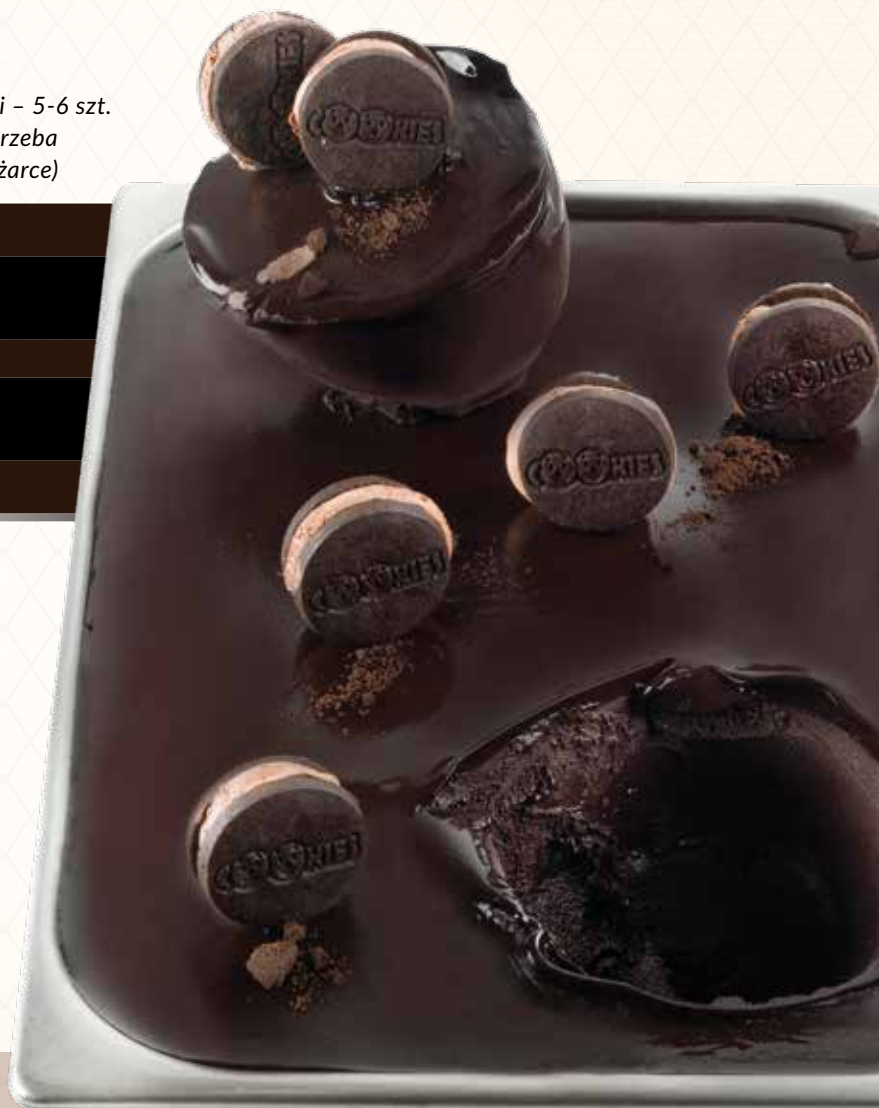
QUELL'ALTRO® (14545)	600
----------------------	-----

Razem 4 700 g

LODY CZEKOLADA EXTRA CZARNA

- ➔ baza CZEKOLADA EXTRA CZARNA (08220) **1400 g**
- ➔ gorąca woda **2 100 g**
- ➔ spirytus (zakrętka) **3 g**
- ➔ SOFTIN (06069) **10 g**

Razem 3 513 g



Cremino Quell'altro® *Mięta*



Dekoracja:
Ptifurki z QUELL'ALTRO i lodów miętowych,
listki świeżej mięty – według uznania

QUELL'ALTRO® (14545)	600
LODY MIĘTOWE	1 600
CZEKOLADA CIEMNA TYPU „M”(15934)	320
LODY MIĘTOWE	1 600
QUELL'ALTRO® (14545)	600

Razem 4 550 g

- LODY MIĘTOWE**

 - mieszanka mleczna **3 200 g**
 - pasta MIĘTA (14074) **160 g**
 - śmietanka **70 g**

Razem 3 430 g

Kokos

Cremino Quell'altro®

Dekoracja:

WIÓRKI KOKOSOWE (16046), kawałki świeżego kokosa – według uznania

QUELL'ALTRO® (14545)	600
----------------------	-----

LODY KOKOSOWE	1 600
---------------	-------

WIÓRKI KOKOSOWE (16046)	20
-------------------------	----

COCCOMIO VARIEGATO (14087)	250
----------------------------	-----

LODY KOKOSOWE	1 600
---------------	-------

QUELL'ALTRO® (14545)	600
----------------------	-----

Razem 4 670 g

LODY KOKOSOWE

- ➔ mieszanka mleczna **3 200 g**
- ➔ pasta KOKOS (14020) **190 g**

Razem 3 390 g



Cremino Quell'altro® Zabaione



Dekoracja:

Biskopt, biskopt kakaowy, beziki lub krem bezowy, GROSZKI CZEKOLADOWE (16048) – według uznania

QUELL'ALTRO® (14545)	600
LODY ZABAIONE	1 600
TIRAMISU VARIEGATO (14378)	250
LODY ZABAIONE	1 600
QUELL'ALTRO® (14545)	600

Razem 4 550 g



LODY ZABAIONE

- mieszanka mleczna 3 000 g
- pasta ZABAIONE (14017) 240 g
- śmietanka 70 g

Razem 3 440 g

Ten krem musiał powstać...



Quella® Peanut

The original

Tego smaku nie mogło zabraknąć w naszej linii uniwersalnych kremów do lodów. Aksamitny krem Quella Peanut – fistaszkowy, świetnie komponuje się w cremino z miodem, migdałami, kawą lub mascarpone i wielu innymi smakami - wystarczy puścić wodze fantazji.



*Cremino to jedno z wielu zastosowań...
czekamy na Twoje pomysły!*

Mascarpone Cremino Fistaszkowe

Dekoracja:

krem bezowy lub beziki,
ORZESZKI ZIEMNE (16055), MIX 2000 (16070)
– wg uznania, dodatkowo „tafle” z czekolady

QUELLA® FISTASZKOWA (14585)	600
MIX 2000 (16070)	40
LODY MASCARPONE	1 600
KUWERTURA ANTYCZNA (14485)	100
DOLCE LATTE KREM (14047)	300
LODY MASCARPONE	1 600
QUELLA® FISTASZKOWA (14585)	600
Razem	4 840 g

LODY MASCARPONE

- ➔ mieszanka mleczna **3 000 g**
- ➔ pasta MASCARPONE PREMIUM (14282) **370 g**
- ➔ śmietanka **110 g**

Razem 3 480 g



Cremino Fistaszkowe

Kawowe

Dekoracja:

dekoracje z czekolady, GROSZKI CZEKOLADOWE (16048), ORZESZKI ZIEMNE (16055) – wg uznania

QUELLA® FISTASZKOWA (14585)	600
ORZESZKI ZIEMNE (16055)	100
LODY LEKKO KAWOWE	1 600
5 ZIAREN KREM BIAŁY (14175)	150
5 ZIAREN KREM CIEMNY (14170)	150
QUELLO® (14477) 900 g + MLEKO 1 000 g, ZAMROŻONE WE FREZERZE	1 900
QUELLA® FISTASZKOWA (14585)	600
Razem	5 100 g

LODY LEKKO KAWOWE*)

➤ mieszanka mleczna 3 200 g

➤ KAWA LIOFILIZOWANA (08142) 30 g

➤ śmietanka 120 g

➤ glukoza 30 g

Razem 3 380 g

*) porcja na dwie kufelki cremino

Miodowe Cremino Fistaszkowe

Dekoracja:

MIGDAŁY PRAŻONE krajanka (16049), miód,
migdały prażone w łupinach – według uznania

QUELLA® FISTASZKOWA (14585) 600

LODY MIODOWE 1 500

DI FIORE IN FIORE VARIEGATO (14174) 300

QUELLO® (14477) 900 g + MLEKO 1 000 g,
ZAMROŻONE WE FREZERZE 1 900

QUELLA® FISTASZKOWA (14585) 600

Razem 4 900 g

LODY MIODOWE*)

- ➔ mieszanka mleczna 3 000 g
- ➔ DI FIORE IN FIORE (14173) 150 g
- ➔ śmietanka 150 g

Razem 3 300 g

*) porcja na dwie kuwety cremino



Inne zastosowania

- ☛ krem do przekładania i dekoracji lodów i deserów
- ☛ po wymieszaniu z mlekiem - gotowa mieszanka do lodów
- ☛ polewa o wielu zastosowaniach
- ☛ baza do mrożonych kremów i wiele, wiele innych...



Quella Peanut
the original

Prosto z Sycylii



Quella® Pistacchio

The original

Wyjątkowy krem na bazie czystej pasty z pistacji – gęsty i aromatyczny, pozostaje miękki w witrynie z lodami.

W *cremino* z karminowym granatem czy słoneczną mandarynką będzie ucztą i dla podniebienia, i dla oka, stając się ozdobą Twojej witryny.



Cremino to jedno z wielu zastosowań...

czekamy na Twoje pomysły!

Ricotta & Granat

Cremino Pistacjowe

Dekoracja:

cienkie dekoracje z białej czekolady, krem bezowy,
 cząstki granatu, PISTACJE krajanka (16057) – wg uznania

QUELLA®PISTACJOWA (14586)	600
PISTACJE KRAJANKA (16057)	30
LODY RICOTTA	1 600
GRANAT VARIEGATO (14207)	250
LODY RICOTTA	1 600
QUELLA®PISTACJOWA (14586)	600
Razem	4 640 g

LODY RICOTTA

➔ mieszanka mleczna 3 000 g

➔ pasta RICOTTA (18196) 300 g

Razem 3 300 g



Cremino Pistacjowe

Jogurt & Marakuja

Dekoracja:

Marakuja plastry – 2-3 szt

PISTACJA krajanka (16057) – 5.



QUELLA®PISTACJOWA (14586)	600
LODY MARAKUJA	1 600
MARAKUJA VARIEGATO (18195)	200
WARSTWA CHRUPIĄCA - MARAKUJA	320
LODY JOGURTOWE	1 600
QUELLA®PISTACJOWA (14586)	600
Razem	4 920 g



LODY MARAKUJA

- woda 2 200 g
- cukier* 610 g
- syrop glukozowy* 125 g
- SUPERGELMIX (06004) 125 g
- MECFIBRA PLUS (06072) 100 g
- pasta MARAKUJA (18061) 230 g
- sok z cytryny 100 g
- SOFTIN (06069) 10 g



części tej mieszanki użyjemy do warstwy chrupiącej



LODY JOGURTOWE

- mieszanka mleczna 3 200 g
- pasta GREEKYO (14544) 160 g



WARSTWA CHRUPIĄCA

- mieszanka do lodów MARAKUJA 240 g
- woda 80 g

Marcepan

Cremino Pistacjowe

z mandarynka

Dekoracja:

cząstki mandarynek, PISTACJE krajanka (16057),
biszkopt kakaowy, beziki – według uznania

QUELLA® PISTACJOWA (14586)	600
PISTACJE KRAJANKA (16057)	30
LODY MARCEPANOWE	1 600
BISZKOPT KAKAOWY	200
MANDARINETTA VARIEGATO (14425)	250
LODY MARCEPANOWE	1 600
QUELLA® PISTACJOWA (14586)	600
Razem	4 880 g

LODY MARCEPANOWE

- ➔ mieszanka mleczna 3 000 g
- ➔ pasta MARCEPAN (14034) 150 g
- ➔ śmietanka 150 g

Razem 3 300 g



Inne zastosowania

- ☛ krem do przekładania i dekoracji lodów i deserów
- ☛ po wymieszaniu z mlekiem - gotowa mieszanka do lodów
- ☛ polewa o wielu zastosowaniach
- ☛ baza do mrożonych kremów i wiele, wiele innych...



Quella Pistacchio
The original

Po prostu – mleczna...



Quella Milky

The original

2017

Smak wybornej mlecznej czekolady, świetnie rozpoznawany przez konsumentów w każdym wieku.

Oprócz tradycyjnej wersji z orzechem laskowym, polecamy kompozycje *cremino* ze śmietanką i wiśniami oraz równie ciekawą - z pomarańczą.



*Cremino to jedno z wielu zastosowań...
czekamy na Twoje pomysły!*

Orzechowe

Cremino Milky

Dekoracja:

kawałki czekolady, orzechy laskowe, wafelki

QUELLA MILKY (14680)	600
LODY ORZECH LASKOWY	1 600
WAFEL VARIEGATO (14349)	300
LODY ORZECH LASKOWY	1 600
QUELLA MILKY (14680)	600
Razem	4 700 g

LODY Z ORZECHA LASKOWEGO

- ➔ mieszanka mleczna 3 000 g
- ➔ pasta ORZECH LA-LASKOWY (14239) 210 g
- ➔ woda 120 g
- ➔ glukoza 50 g
- ➔ SOFTIN (06069) 10 g

Razem 3 390 g



Cremino Milky

Czekoladowe z pomarańczą

Dekoracja:

kawałki czekolady, biszkopta i cząstki pomarańczy



QUELLA MILKY (14680) 600

LODY EXTRA MILKY POMARAŃCZOWE 1 600

BISZKOPT 100

POMARAŃCZA VARIEGATO (18091) 250

LODY EXTRA MILKY POMARAŃCZOWE 1 600

QUELLA MILKY (14680) 600

Razem 4 750 g



LODY EXTRA MILKY POMARAŃCZOWE

- baza CZEKOLADA EXTRA MLECZNA (08146) 1050 g
- mleko 3,2% (gorące)* 2200 g
- pasta POMARAŃCZA (18082) 35 g

Razem 3 285 g

* lub 220 g mleka w proszku
i 2 l gorącej wody

Śmietankowe z wiśnią

Cremino Milky

Dekoracja:

beziki, ciasteczka i posypka amaretto, wiśnie z syropu

QUELLA MILKY (14680)	600
LODY ŚMIETANKOWE	1 600
POSYPKA AMARETTO (16076)	30
CHERRYMANIA (14347)	320
LODY ŚMIETANKOWE	1 600
QUELLA MILKY (14680)	600
Razem	4 750 g

LODY ŚMIETANKOWE

- ➔ mieszanka mleczna 3 000 g
- ➔ śmietanka 180 g
- ➔ glukoza 30 g
- ➔ pasta ŚMIETANKA (14065) 60 g

Razem: 3 270 g



Inne zastosowania

- ☛ krem do przekładania i dekoracji lodów i deserów
- ☛ po wymieszaniu z mlekiem - gotowa mieszanka do lodów
- ☛ polewa o wielu zastosowaniach
- ☛ baza do mrożonych kremów i wiele, wiele innych...



Quella Milky
The original

Quella Milky
استرمدات

Chrupiąca doskonałość



Quella® Crunchy

The original

2017

To Quella, który kusi nie tylko głębokim smakiem, ale niezwykle wyjątkowymi wrażeniami przy jedzeniu. Gładki krem wzbogacono chrupkami ryżowymi, dzięki czemu stał się przyjemnie chrupiący.

Lodowi smakosze pokochają go w *cremino* z mleczną czekoladą lub kokosem, i w wielu innych połączeniach. Krem Quella Crunchy można śmiało nazwać produktem uniwersalnym!



Cremino to jedno z wielu zastosowań...

czekamy na Twoje pomysły!

Choco crunchy

Cremino Crunchy

Dekoracja:

kawałki czekolady, orzechy laskowe, wafelki

QUELLA CRUNCHY (14677)	600
------------------------	-----

LODY EXTRA MILKY Z QUELLA CRUNCHY	3 550
--------------------------------------	-------

QUELLA CRUNCHY (14677)	600
------------------------	-----

Razem 4 750 g

**LODY EXTRA MILKY
Z QUELLA CRUNCHY**

- ➔ baza CZEKOLADA EXTRA MILKY (08146) **1050 g**
- ➔ mleko 3,2% (gorące)* **2200 g**
- ➔ QUELLA CRUNCHY (14677) **350 g**

Razem: 3 600 g

* lub 220 g mleka w proszku
i 2 l gorącej wody



Cremino Crunchy *Kokos*



Dekoracja:
kawałki kokosa, wiórki kokosowe, migdały

QUELLA CRUNCHY (14677)	600
LODY KOKOSOWE	1 600
COCCOMIO VARIEGATO (14087)	300
LODY KOKOSOWE	1 600
QUELLA CRUNCHY (14677)	600

Razem 4 700 g



- LODY KOKOSOWE**
- mieszanka mleczna 3 200 g
 - pasta KOKOS (14020) 190 g
- Razem 3 390 g**



*Nietypowe połączenia mogą
przynieść zaskakująco
dobre rezultaty...*

Quella[®]
The original

&

WHISKY CREAM





Quella[®]
The original

&
WHISKY CREAM

QUELLA (14179)	1 820
MLEKO	2 500
ŚMIETANKA	130
WHISKY CREAM KONCENTRAT (14089)	180
WHISKY CREAM VARIEGATO (14308)	230
Razem	4860 g



&
WHISKY CREAM

QUELL'ALTRO (14545)	1 820
MLEKO	2 500
ŚMIETANKA	130
WHISKY CREAM KONCENTRAT (14089)	180
WHISKY CREAM VARIEGATO (14308)	230

Razem 4860 g





Quell'altra
The original

&
WHISKY CREAM

QUELLA'ALTRA (14431) 1 820

MLEKO 2 500

ŚMIETANKA 130

WHISKY CREAM KONCENTRAT
(14089) 230

WHISKY CREAM VARIEGATO
(14308) 230

Razem 4 910 g

Quello The original
&
WHISKY CREAM

QUELLO (14477)	1 820
MLEKO	2 500
ŚMIETANKA	130
WHISKY CREAM KONCENTRAT (14089)	180
WHISKY CREAM VARIEGATO (14308)	230
Razem	4860 g



Praliny Quella

Te małe arcydzieła z pogranicza lodów i cukiernictwa zrobisz bez wysiłku we własnej, nawet niezbyt bogato wyposażonej pracowni.



Praliny Quella

Jak to zrobić



wymieszać porcję wybranego kremu Quella® z pokruszonymi waflami



zamrozić masę do temperatury, w której można ją łatwo gałkować



uformować masę w niewielkie kulki za pomocą małej gałkownicy (np. 1/70)



obtaczać kulki w posypce, układać na tacce, włożyć do zamrażarki lub hartownika



podgrzać porcję wybranej kuwertyry typu „M”



mocno zamrożone kulki zanurzać na krótko w kuwercurze



Posypkę można także dodać do płynnej kuwertyry



Można także obtaczać pralinki w posypce zaraz po oblaniu kuwercurą



umieścić gotowe praliny w zamrażarce lub witrynie do lodów



Pralina Quella®

nadzienie:

- krem QUELLA® (14179) + pokruszone wafle

polewa:

- kuwertura typ „M” ORZECH LASKOWY (15922)
- ORZECH LASKOWY krajanka (16072)



Pralina Quella Crunchy®

nadzienie:

- krem QUELLA CRUNCHY (14677) + pokruszone wafle

polewa:

- kuwertura typ „M” BIAŁA CZEKOLADA (15920)
- WIÓRKI KOKOSOWE (16046)



Praliny Quella



Pralina Quello®

nadzienie:

- krem QUELLO® (14477) + pokruszone wafle

polewa:

- kuwertura typ „M” CIEMNA CZEKOLADA (15934)
- ORZECH ARACHIDOWY krajanka (16055)



Pralina Quell'altro®

nadzienie:

- krem QUELL'ALTRO® (14545) + pokruszone wafle

polewa:

- kuwertura ANTYCZNA (14485)
- ORZECH LASKOWY krajanka (16072)



Praliny Quella



Pralina Quella® Pistacjowa

nadzienie:

- krem QUELLA PISTACJOWA® (14586) + pokruszone wafle

polewa:

- kuwertura typ „M” BIAŁA CZEKOLADA (15920)
- PISTACJE krajanka (16057)



Pralina Quella Fistaszkowa

nadzienie:

- krem QUELLA FISTASZKOWA® (14585) + pokruszone wafle

polewa:

- kuwertura typ „M” KARMELOWA (15935)
- ORZECH ARACHIDOWY krajanka (16055)



Praliny Quella



Pralina Quell'altra

nadzienie:

- krem QUELL'ALTRA (14431) + pokruszone wafle

polewa:

- kuwertura typ „M” PISTACJOWA (15923)
- PISTACJE krajanka (16057)



Pralina Quella Milky

nadzienie:

- krem QUELLA MILKY (14680) + pokruszone wafle

polewa:

- kuwertura typ „M” GIANDUIA (15924)
- LASKOWY krajanka (16072)



Praliny Quella

W prezentowanych wyrobach wykorzystane zostały produkty MEC3 wymienione poniżej.
Katalog MEC3 zawierający dane handlowe, technologiczne oraz skład
i wartości odżywcze*) wszystkich produktów - na www.kames.pl.

bazy do lodów mlecznych

PANNABASE (02096) str. 71

bazy do lodów owocowych

SUPERGELMIX (06004) str. 9, 12, 45

BANAN 500 z częstkami owoców (08068) str. 13

MANGO ALFONSO 500 z częstkami owoców (08112) str. 23

bazy do lodów czekoladowych

CZEKOLADA EXTRA CIEMNA (08145) str. 10

CZEKOLADA EXTRA MLECZNA (08146) str. 21, 51, 56

CZEKOLADA MADAGASKAR (08208) str. 28

CZEKOLADA EXTRA CZARNA (08220) str. 32

COCOAMIX (08110) str. 10

dodatki funkcjonalne

SOFTIN (06069) str. 8-11, 13, 20-22, 32, 45, 50

MECFIBRA (06072) str. 45

QUELLA®

QUELLA® (14179) str. 8 – 14, 50, 60, 66

BIAŁA QUELLA (14431) str. 20-23, 52, 56

QUELLO (14477) str. 26-29, 53, 56, 62, 67

QUELL'ALTRO (14545) str. 32-35, 51, 57, 61 67

QUELLA CRUNCHY (14677) str. 56, 57, 66

QUELLA FISTASZKOWA (14585) str. 38-40, 68

QUELLA MILKY (14680) str. 50-52, 69

QUELLA PISTACJOWA (14586) str. 44-46, 68

QUELLA LA' (14451) str. 17

QUELLA LI' (14535) str. 17

QUELLA CHE (14568) str. 15

COOKIES®

KREM COOKIES® BLACK (14581) str. 32

GRANULKI COOKIES® (16012) str. 21

CIASTEczKA COOKIES® (16047) str. 21

CIASTEczKA COOKIES® BLACK (16484) str. 32

zestawy MEC3

MANDARINETTA zestaw (14430) str. 11

ŚMIETANKA BUFALA zestaw (14185) str. 12

koncentraty smakowe

BANAN z częstkami owoców (18138) str. 13

DI FIORE IN FIORE koncentrat (14173) str. 40

GIANDUIA (14022) str. 22

GREEKYO (14544) str. 45

KAWA LIOFILIZOWANA - proszek (08142) str. 12, 39

KOKOS (14020) str. 34, 57

MALINA (18080) str. 9

MARCEPAN (14034) str. 46

MASCARPONE PREMIUM (14282) str. 38

MIĘTA (14074) str. 33

NUGAT (14024) str. 27

ORZECH LA-LASKOWY (14239) str. 8, 20, 50

PANNA COTTA pasta (14088) str. 29

POMARAŃCZA pasta (18082) str. 51

RICOTTA pasta (18196) str. 44

ŚMIETANKA pasta (14065) str. 52

TIRAMISU - proszek MASCARPONE (08010) str. 14

TOBLE (14097) str. 27

WHISKY CREAM koncentrat (14089) str. 60-63

ZABAIONE (14017) str. 35

*) dostęp do niektórych danych wymaga uprawnień



kuwertury

ANTYCZNA (14485) str. 38
 CEKOLADA BIAŁA typu MAGNUM (15920) str. 66, 68
 CEKOLADA CIEMNA typu MAGNUM (15934) str. 26, 33, 67
 CEKOLADA MLECZNA typu MAGNUM (15921) str. 21
 KARMELOWA typu MAGNUM (15935) str. 28, 68
 ORZECOWA typu MAGNUM (15922) str. 66

pasty variegato i kremy

5 ZIAREN KREM BIAŁY (14175) str. 39
 5 ZIAREN KREM CIEMNY (14170) str. 23, 39
 CHERRYMANIA (14347) str. 52
 COCCOMIO VARIEGATO (14087) str. 34, 57
 DI FIORE IN FIORE variegato (14174) str. 40
 FIGA VARIEGATO (18122) str. 14
 GRANAT VARIEGATO z częstkami (14207) str. 44
 GRUSZKA VARIEGATO (18090) str. 28
 KAWA VARIEGATO syrop (14328) str. 12
 MARAKUJA VARIEGATO (18195) str. 45
 MECROCK PLUS (14318) str. 8, 20
 MORELA VARIEGATO (18064) str. 10
 PANNA COTTA syrop (26090) str. 29
 PISTACJA VARIEGATO (14186) str. 11
 POMARAŃCZA VARIEGATO (18091) str. 26, 51
 TIRAMISU VARIEGATO (14378) str. 35
 WAFEL variegato (14349) str. 50
 WHISKY CREAM VARIEGATO (14308) str. 60-63

syropy (topping)

CEKOLADA (24080) str. 10
 LEŚNE JAGODY (24095) str. 29
 MOU (TOFFI) (24111) str. 21

posypki

AMARETTO (16076) str. 52
 BEZA granulki (16041) str. 11, 12
 CHRUPS granulki (16050) str. 27
 CROKKY (16045) str. 22
 CEKOLADOWE GROSZKI (16048) str. 22, 26, 28, 35, 39
 KRUSZONKA (16461) str. 21
 MIGDAŁY prażone krajanka (16049) str. 14, 40
 MIX 2000 krajanka (16070) str. 38
 ORZEC LASKOWY - krajanka (16072) str. 8, 20, 66, 67, 69
 ORZEC LASKOWY piemoncki prażony (26110) str. 8, 20, 22,
 ORZESZKI ziemne (16055) str. 38, 39, 67, 68
 PISTACJE - krajanka (16057) str. 11, 27, 44, 46, 68, 69
 SKARBY SEZAMU (16025) str. 27
 WIÓRKI KOKOSOWE (16046) str. 34, 66
 WIŚNIE W SYROPIE (26130) str. 52

MIESZANKA PODSTAWOWA

użyta do lodów mlecznych została zrobiona
 według receptury:

➤ Mleko 3,2% tłuszczu	38,00
➤ Cukier (sacharoza)	8,55
➤ Śmietanka 30% tłuszczu	7,60
➤ Baza PANNABASE MEC3 (02096)	2,04
➤ Syrop glukozowy DE38 w proszku (40101)	1,33
➤ Mleko w proszku odtłuszczone (ML-PR)	1,33
➤ Glukoza krystaliczna (CU-GLU)	0,57
Razem	59,33 kg



☛ Do wszystkich kremów rodziny Quella polecamy praktyczny i niezwykle trwały dozownik amerykańskiej marki Server.





Rodzina Quella coraz liczniejsza!

Zobacz także receptariusz:



tel.: +39 0541.859411
mail: mec3@mec3.it
www.mec3.com

kames[®]
DO LODÓW

tel./fax: +48 22 676 52 53
tel.: +48 607 993 320
www.kames.pl