

MASY KAJMAKOWE

Masy kajmakowe są produktami gotowymi do użycia. Posiadają szerokie zastosowanie w zależności od rodzaju kajmaku. Najczęściej wykorzystywane są do przekładania tortów, ciast, ciastek i wafli, nadziewania wypieków i kruchych babeczek, jako dodatek do naleśników, gofrów i lodów. Doskonale smakują w połączeniu z owocami, bakaliami, alkoholem, bitą śmietaną i lodami.

Zastosowanie mas kajmakowych:

	klasyczny	toffi argentyńskie	krówka	kajmak z alkoholem	kremowy (tradycyjny)	cukierniczny	dulce de leche
Przekładanie ciast	v	v	v	v	v	v	v
Przekładanie wafli	v						
Oblewanie ciast	v	v	v	v	v		v
Ozdabianie ciast	v	v	v	v	v	v	v
Ozdabianie mazurków	v	v	v	v	v		v
Nadziewanie babeczek	v	v	v	v	v	v	v
Nadziewanie po upieczeniu	v	v	v	v	v	v	v
Smarowanie gofrów			v		v		
Zapiekanie						v	
Łączenie z tłuszczami, twarogiem, bitą śmietaną, czekoladą, owocami, bakaliami	v	v	v	v	v	v	v

Kajmak z alkoholem (NOWOŚĆ!) – masa kajmakowa z dodatkiem spirytusu, kremowa konsystencja pozwala na użycie jej bezpośrednio po wyjęciu z opakowania. Łatwa do smarowania i nadziewania ciast i ciasteczek po upieczeniu.