


The logo for Wajko, featuring the word "wajko" in a bold, black, lowercase sans-serif font. The letter "o" is replaced by a green circle with a white outline, and a small green dot is positioned above the "j".

waj  
ko

A close-up photograph of several bakery items, likely buns or rolls, arranged on a surface. The items are topped with a golden-brown, crumbly topping, possibly crushed nuts or breadcrumbs, and dusted with powdered sugar. The buns are filled with a white, creamy substance, likely whipped cream or frosting, and some have a yellow filling visible. The background is slightly blurred, showing more of the same items.

Odkryj nową jakość  
w twoich przepisach  
z **Wajko** - doskonałą  
alternatywą dla jajek!

Revolutionize your recipes  
with Wajko - the ultimate  
egg replacement!



# waj ko

FUNKCYJNY ROŚLINNY  
ZAMIENNIK JAJ KURZYCH

FUNCTIONAL PLANT  
BASED EGG REPLACER

## Opis produktu

Wajko to produkt przeznaczony do stosowania zamiennie za jajka kurze, w proporcji 1:1 w różnych przepisach cukierniczych, piekarniczych i gastronomicznych. Doskonale sprawdza się jako emulgator, spulchniacz i element żelifikujący.

## Product description

Wajko is a product intended for use as a substitute for chicken eggs, in a 1:1 ratio, in various confectionery, bakery, and culinary recipes. It works perfectly as an emulsifier, leavening agent, and gelling agent.

## Przygotowanie produktu

Aby otrzymać odpowiednik 1 jajka zmieszaj 5 g proszku Wajko z 45 g wody. W tym celu użyj blendera ręcznego lub kielichowego. Używaj w przepisach jak jajko kurze. Zaleca się przygotowanie większej ilości Wajka, w odniesieniu do przygotowywanego przepisu np. jako zamiennik dla 20 jaj kurzych przygotuj odpowiednio 100 g proszku Wajko i 900 g wody.

## Product preparation

To obtain the equivalent of 1 egg, mix 5 g of Wajko powder with 45g of water. Use a hand blender or jug blender for this purpose. Use in recipes as you would use a chicken egg.

It is recommended to prepare a larger quantity of Wajko in relation to the recipe being prepared. For example, as a substitute for 20 chicken eggs, prepare 100 g of Wajko powder and 900 g of water accordingly.

## Deklaracje

Produkt bezglutenowy / Wolny od alergenów  
Wegański / Odpowiedni dla osób  
uczulonych na jajka

## Declarations

Gluten-free product / Free from allergens  
Vegan / Suitable for individuals allergic to eggs

## Skład

Skrobia z tapioki,  
białko grochu,  
metyloceluloza, guma guar,  
drożdże, barwnik: kurkuma.

## Ingredients

Tapioca starch, pea protein,  
methylcellulose, guar gum,  
yeast, colorant: turmeric

## Parametry

Wysoki stopień spieniania  
Gęstość zbliżona do jajka kurzego  
Wielofunkcyjność  
Zastępowanie jajek w stosunku 1:1

## Parameters

High foaming capacity  
Density similar to chicken egg  
Versatility  
1:1 egg replacement



## CIASTECZKA MAGDALENKI

100 g Wajka rozrobionego  
100 g cukru  
100 g wegańskiego masła  
lub margaryny roślinnej  
100 g mąki pszennej  
Skórka pomarańczowa z 1 pomarańczy

Wajko zapienić wraz z cukrem. Masło lub margarynę roztopić w rondelku ze skórka pomarańczową. Roztopiony tłuszcz dodać, wlewając powoli do spienionej masy Wajecznej. Na koniec wsypać przesianą mąkę i delikatnie wymieszać zakładając silikonową szpatułką. Piec w specjalnych formach w 180 C przez 25 minut.

waj  
koo

## KREM PATISSIERE

400 ml mleka roślinnego  
80 g Wajko rozrobionego  
50 g cukru  
50 g mąki pszennej  
1 laska wanilii

Laskę wanilii przeciąć wzdłuż, wydobyć nasionka i dodać je do mleka razem z naciętą łyżką wanilii. Całość zagotować. W osobnym naczyniu połączyć Wajko z cukrem. Około ¼ zagotowanego mleka dodać do masy z cukrem, rozmieszać i dodać mąkę energicznie mieszając. Masę wlać do mleka, dobrze rozmieszać i gotować przez około 3 minuty. Zdjąć z ognia, przełożyć do osobnego naczynia, przykryć folią spożywczą tak, żeby dotykała całej powierzchni kremu i schłodzić przez noc w lodówce.

