

UNIFERM Info-Service

**Nie wieder Fehler
bei Berlinern!**



UNIFERM GmbH & Co. KG
Postfach 16 61 · 59359 Werne
Brede 4 · 59368 Werne
Telefon +49 (0) 23 89 79 78-0
Telefax +49 (0) 23 89 79 78-2 80
Backservice Telefon +49 (0) 23 89 79 78-4 44
info@uniferm.de · www.uniferm.de



*Unsere Garantie für
Frische und Genuss!*

Das UNIFERM-Sortiment für schöne Berliner

UNIFERM Berliner Twenty

Die Vormischung für Berliner und andere Siedegebäcke

- ◆ konzentrierter Einsatz bei nur 20 %iger Anwendung
- ◆ variable einsetzbar mit Butter oder Margarine
- ◆ optimaler Pfannentrieb für ein hohes Gebäckvolumen mit stabilem Kragen
- ◆ höchste Sicherheit bei allen Verfahren der Gärzeitsteuerung

UNIFERM Magic Berlina

Die Spezialmischung für Berliner und andere Siedegebäcke

- ◆ rationelle Herstellung durch den Einsatz bei allen Verfahren der Gärzeitsteuerung
- ◆ ansprechendes Gebäckvolumen und hoher Kragen
- ◆ Spitzenberliner mit kurzem Biss und abgerundetem Geschmack

UNIFERM Exquisit-plus

Die Paste für Berliner und alle süßen Hefefeinteige

- ◆ breite Anwendungsvielfalt bei konzentriertem Einsatz ab 17,5 %
- ◆ für Berliner in handwerklicher Spitzenqualität mit langer Frischhaltung
- ◆ für Berliner mit sehr kurzem, zartem Biss



pickelige Oberfläche

Ursache

- ◆ zu hohe Temperaturgefälle bei Gärzeitsteuerung
- ◆ zu geringe Kühlgeschwindigkeit
- ◆ zu feuchte Endgarphase

Abhilfe

- ◆ Temperaturen anpassen
- ◆ für genügend Abstand zwischen den Gärgutträgern sorgen
- ◆ auf optimale Luftfeuchte bei Endgare achten



blasige Oberfläche

Ursache

- ◆ zu kleberstarkes Mehl
- ◆ zu weiche Teige
- ◆ zu junge Teige
- ◆ zu feuchte Gare

Abhilfe

- ◆ ggf. Vorteig einsetzen
- ◆ Teige gut auskneten
- ◆ TA überprüfen und ggf. verringern
- ◆ Teige kühl führen und Teigruhezeiten einhalten (mind. 10 min)
- ◆ Gärraumfeuchte überprüfen und anpassen



faltige Oberfläche

Ursache

- ◆ zu geringe Teigruhe
- ◆ geringe Gärstabilität der Teiglinge
- ◆ Übergare
- ◆ zu feuchte Gare
- ◆ zu kurze Absteifzeit
- ◆ zu kalte Siedefetttemperatur
- ◆ unterschiedliche Backzeiten der beiden Seiten

Abhilfe

- ◆ auf ausreichende Teigspannung achten
- ◆ gärstabilisierende Vormischungen einsetzen, wie UNIFERM Berliner Twenty
- ◆ bei 3/4 Gare backen
- ◆ Gärraumbedingungen überprüfen und anpassen
- ◆ vor dem Backen ausreichend absteifen lassen
- ◆ Backtemperatur überprüfen und ggf. erhöhen
- ◆ gleiche Backzeiten auf beiden Seiten

Mängel der Kruste / der Bräunung



fettige Oberfläche

Ursache

- ◆ zu hoher Ei- oder Fettanteil im Teig
- ◆ zu weiche Teige
- ◆ zu geringe Siedefetttemperatur

Abhilfe

- ◆ Rezept überprüfen und ggf. Ei- und Fettanteil reduzieren
- ◆ TA überprüfen und anpassen
- ◆ Siedefetttemperatur überprüfen, beste Siedefetttemperatur bei ca. 175 °C



zu dunkle Oberfläche

Ursache

- ◆ zu hoher Zuckeranteil im Teig
- ◆ zu heißes Siedefett
- ◆ zu lange Backzeit
- ◆ zu altes Siedefett

Abhilfe

- ◆ Rezept überprüfen und ggf. Zucker reduzieren
- ◆ beste Siedefetttemperatur bei ca. 175 °C
- ◆ Backzeit verkürzen, ca. 6-7 min
- ◆ Siedefett regelmäßig austauschen



zu helle Oberfläche

Ursache

- ◆ zu wenig Zucker im Teig
- ◆ zu junge Teige
- ◆ zu kaltes Siedefett
- ◆ zu kurze Backzeit

Abhilfe

- ◆ Einsatz von geeigneten Vormischungen, Pasten oder Fertigmehlen zur Herstellung von Berlinern, wie UNIFERM Berliner Twenty oder UNIFERM Magic Berlina
- ◆ Teigruhezeiten von ca. 10 min einhalten
- ◆ beste Siedefetttemperatur bei ca. 175 °C
- ◆ Backzeit verlängern, ca. 6-7 min

Mängel der Form



kleines Volumen

Ursache

- ◆ zu wenig Backhefe
- ◆ zu feste Teige
- ◆ zu kurze Teigruhe bei zu kalten Teigen
- ◆ zu knappe Stückgare
- ◆ zu trockene Gare

Abhilfe

- ◆ ggf. Backhefemenge erhöhen
- ◆ Teige weicher führen
- ◆ Backhefemenge der Führungsart anpassen
- ◆ bei 3/4 Gare abbacken
- ◆ auf feuchte Gäratmosphäre achten



zu runde Form

Ursache

- ◆ zu hohe Backhefemenge
- ◆ zu feste Teige
- ◆ zu kurze Teigruhe
- ◆ zu stramm rundgewirkt
- ◆ zu knappe Stückgare

Abhilfe

- ◆ ggf. Backhefemenge reduzieren
- ◆ TA überprüfen und anpassen
- ◆ Teigruhe auf ca. 10 min verlängern
- ◆ Geräteeinstellung anpassen
- ◆ Teiglinge nach dem Angaren flach drücken
- ◆ bei 3/4 Stückgare absteifen lassen



flache Form, kleiner Kragen

Ursache

- ◆ zu viel Backhefe eingesetzt
- ◆ zu weiche Teige
- ◆ zu lange Gärzeit
- ◆ zu warmer Gärraum

Abhilfe

- ◆ ggf. Backhefemenge reduzieren
- ◆ TA überprüfen und anpassen
- ◆ Gärzeit überprüfen
- ◆ gärstabilisierende Vor- oder Fertigmischungen einsetzen, wie UNIFERM Berliner Twenty
- ◆ Gärraumtemperaturen überprüfen und ggf. reduzieren

Mängel der Form



zusammengefallener Kragen

Ursache

- ◆ zu geringer Eianteil
- ◆ zu hoher, instabiler Kragen
- ◆ zu feuchte Endgare
- ◆ zu lange Gare
- ◆ keine ausreichende Absteifzeit
- ◆ ungenügende Backzeit

Abhilfe

- ◆ Eianteil erhöhen
- ◆ nach dem Angaren kurz flachdrücken
- ◆ Teiglinge bei 3/4 Gare gut verhauten lassen
- ◆ Backzeit ca. 6-7 min, anschließend Berliner mit dem Gitter kurz untertauchen
- ◆ stabilisierende Vor- oder Fertigmischungen einsetzen, wie UNIFERM Berliner Twenty



sehr kleiner Kragen

Ursache

- ◆ zu kleberstarkes Mehl
- ◆ zu hohe Einwaage
- ◆ zu hohe Fettzugabe
- ◆ zu geringe Backhefemenge
- ◆ zu stark verhautete Teiglinge

Abhilfe

- ◆ Spezialmischungen einsetzen, wie UNIFERM Magic Berlina oder Vormischungen mit kleberstabilisierenden Eigenschaften, wie UNIFERM Berliner Twenty
- ◆ Rezept überprüfen und ggf. anpassen
- ◆ Backhefemenge überprüfen und ggf. anpassen
- ◆ Teiglinge während der Gare abdecken
- ◆ auf ausreichende Luftfeuchtigkeit achten



eingefallene Oberfläche

Ursache

- ◆ zu viel Backhefe
- ◆ gärinstabile Teiglinge
- ◆ zu feuchte Gare
- ◆ zu lange Gare
- ◆ zu kurze Absteifzeit
- ◆ zu geringe Backtemperatur
- ◆ zu kurze Backzeit
- ◆ unzureichend in der Fettpfanne gewendet

Abhilfe

- ◆ Backhefemenge reduzieren
- ◆ Gärraumbedingungen überprüfen und ggf. anpassen
- ◆ Endgare reduzieren
- ◆ Teiglinge ausreichend absteifen lassen
- ◆ gärstabilisierende Vor- oder Fertigmischungen einsetzen, wie UNIFERM Berliner Twenty oder UNIFERM Magic Berlina
- ◆ Backbedingungen überprüfen und ggf. anpassen

Mängel der Krume



zu feine Porung

Ursache

- ◆ zu geringe Backhefemenge
- ◆ zu feste Teige
- ◆ ungenügende Knetung
- ◆ zu knappe Gare

Abhilfe

- ◆ Backhefemenge erhöhen
- ◆ TA überprüfen, Teige ggf. weicher führen
- ◆ Teige intensiv kneten
- ◆ Gärzeiten verlängern



ungleichmäßige Porung

Ursache

- ◆ zu hohe Backhefemenge
- ◆ zu weiche Teige
- ◆ zu warme Teige

Abhilfe

- ◆ Backhefemenge ggf. reduzieren
- ◆ TA überprüfen, Teige fester führen
- ◆ Teige kühl führen, nicht über 26 °C



trockene, krümelige Porung

Ursache

- ◆ zu hoher Eiweißanteil im Teig
- ◆ zu geringer Fettanteil im Teig
- ◆ zu feste Teige
- ◆ zu warme Teige

Abhilfe

- ◆ ca. 0,200 – 0,250 kg Vollei auf 1 kg Mehl / Mischung einsetzen
- ◆ Fettmengen im Teig erhöhen
- ◆ TA überprüfen, Teige ggf. weicher führen
- ◆ Teige kühl führen, nicht über 26 °C

Mängel der Krume



abgebackene Krume

Ursache

- ◆ zu kurze Stückgare
- ◆ zu trockene Stückgare
- ◆ bei Anlagenführung Öl im Teigling eingeschlossen
- ◆ zu lange Absteifzeit / zu stark verhautet

Abhilfe

- ◆ Teiglinge bei 3/4 Gare backen
- ◆ Gärraumtemperatur überprüfen
- ◆ nur einen leichten Fettfilm im Trichter aufbringen
- ◆ Absteifzeit überprüfen und ggf. verkürzen



Krume zieht Fett

Ursache

- ◆ zu hoher Fettanteil im Teig
- ◆ zu geringer Eianteil im Teig
- ◆ zu weiche Teige
- ◆ zu junge Teige
- ◆ offener, mehligter Wirkschluss
- ◆ zu lange Stückgare
- ◆ zu niedrige Siedefetttemperatur

Abhilfe

- ◆ Rezept überprüfen und ggf. Fettmenge reduzieren
- ◆ ca. 0,200 – 0,250 kg Vollei pro kg Mehl / Mischung einsetzen
- ◆ TA überprüfen und ggf. anpassen
- ◆ Teige kühl führen (nicht über 26 °C) und Teigruhezeiten einhalten (ca. 10 min)
- ◆ weniger Wirkmehl einsetzen, Geräteeinstellung überprüfen
- ◆ Backhefemenge der Führungsart anpassen
- ◆ Siedefetttemperatur überprüfen (ca. 175 °C)

Mängel der Auflage



durchsichtige Fondantglasur

Ursache

- ◆ Fondant zu stark erwärmt
- ◆ Fondant zu dünn
- ◆ Gebäck zu warm

Abhilfe

- ◆ Fondant nicht so stark erwärmen, nicht über 35 °C
- ◆ Fondant auf nicht zu warme Gebäcke auftragen



abgestorbene Fondantglasur

Ursache

- ◆ Fondant zu stark erwärmt
- ◆ Fondant mehrmals erwärmt
- ◆ Fondant auf dem Gebäck ausgetrocknet

Abhilfe

- ◆ Fondant auf Temperatur von ca. 35 °C erwärmen
- ◆ nur die zu verarbeitende Menge Fondant erwärmen
- ◆ Gebäck aprikotieren



unansehnliche Fondantglasur

Ursache

- ◆ Fondant zu weich
- ◆ zu viel Fondant aufgetragen
- ◆ Fondant am Gebäck hinunter gelaufen
- ◆ Fondant auf zu warmem Gebäck aufgetragen

Abhilfe

- ◆ UNIFERM Instant-fondant verwenden
- ◆ weniger Fondant auftragen
- ◆ Fondant nicht auf zu warme Gebäcke auftragen
- ◆ Gebäcke vor dem Auftragen abkühlen lassen

Mängel der Auflage



Zucker hält nicht an der Oberfläche

Ursache

- ◆ Teiglinge vor dem Backen zu stark verhautet
- ◆ Oberfläche der Berliner zu trocken
- ◆ Gebäcke zu kalt beim Zuckern

Abhilfe

- ◆ Absteifzeit verringern
- ◆ Luftfeuchtigkeit von ca. 75 % einhalten
- ◆ die noch warmen Berliner zuckern
- ◆ Verwendung von UNIFERM ZauberSchnee

