

UNIFERM Info-Service

**Nie wieder Fehler bei
Croissants und Plunder!**



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 Croissants und Plunder

UNIFERM Croissantback

Die Spezialvormischung für Croissants und andere tourierte Teige

- ◆ Einsatz von Butter oder Margarine möglich
- ◆ für Plundergebäcke sowie typisch französische Croissants – in süßen oder herzhaften Varianten
- ◆ Sicherheit bei direkter Führung sowie allen Arten der Gärzeitsteuerung, optimal geeignet zur Frosterlagerung von Teiglingen

UNIFERM HefeFein

Die Spezialvormischung für Hefefeinteige

- ◆ konzentrierter Einsatz bei nur 20 %iger Anwendung
- ◆ für alle Verfahren der Gärzeitsteuerung, höchste Sicherheit auch bei tourierten Teigen
- ◆ für Gebäcke mit dem typischen Hefeteiggeschmack, die Sie und Ihre Kunden begeistern
- ◆ durch freie Fettwahl auch für Buttergebäcke bestens geeignet

UNIFERM Hefeteigstabil

Die Vormischung zur Herstellung leckerer Hefefeinteige

- ◆ optimale Sicherheit bei direkter Führung
- ◆ konzentrierte Anwendung mit nur 20 %
- ◆ deklarationsfreundliche Hefefeingebäcke in Spitzenqualität

Das UNIFERM-Sortiment für schöne Croissants und Plunder

UNIFERM HefeFeinPaste

Basismischung zur sicheren Herstellung feinsten Hefeteige

- ◆ mit einzigartiger Verzehrsfrische
- ◆ mit einzigartiger Zartheit
- ◆ mit einzigartigem Geschmack

UNIFERM Exquisit-plus

Die Paste für Berliner und alle süßen Hefefeinteige

- ◆ höchste Sicherheit bei direkter Führung
- ◆ lange Frischhaltung und zarter Biss
- ◆ breite Anwendungsvielfalt

UNIFERM Tourier-Butter

Spezialbutter zur Herstellung von tourierten Gebäcken

- ◆ für optimale Sicherheit beim Touriervorgang
- ◆ für zart splittrige Gebäckeeigenschaften
- ◆ für Premiumgebäcke mit echter Butter

Mängel der Kruste / der Bräunung



graue, stumpfe Oberfläche

Ursache

- ◆ zu trockene Stückgare
- ◆ bemehlte Teiglinge
- ◆ Teiglinge während der Frosterlagerung ausgetrocknet

Abhilfe

- ◆ bei der Stückgare auf ausreichende Luftfeuchtigkeit achten
- ◆ Teige vor dem Schneiden abfegen
- ◆ aufgearbeitete Teiglinge abdecken
- ◆ Teiglinge im Froster gut verpackt lagern



stark absplitternde Kruste

Ursache

- ◆ zu wenig Touren
- ◆ kein ausgewogenes Verhältnis Grundteig zu Ziehfett
- ◆ zu warme Teige
- ◆ zu trockene Stückgare
- ◆ zu lange Backzeit
- ◆ zu trockene Oberfläche

Abhilfe

- ◆ Ziehfett mit drei einfachen Touren eintourieren
- ◆ auf 1 kg Grundteig mind. 0,300 kg Ziehfett eintourieren
- ◆ Teige kühl führen (nicht über 18 °C)
- ◆ auf ausreichende Feuchte im Gärraum achten
- ◆ Backzeit reduzieren
- ◆ mit leichtem Dampf schieben



zu dunkle Bräunung

Ursache

- ◆ zu viel Zucker im Teig
- ◆ zu heißer Ofen
- ◆ zu lange Backzeit

Abhilfe

- ◆ Zuckeranteil im Grundteig reduzieren
- ◆ Backofentemperatur und Backzeit überprüfen

Mängel der Kruste / der Bräunung



zu helle Bräunung

Ursache

- ◆ zu geringer Zuckeranteil
- ◆ zu geringe Backzeit
- ◆ zu kalter Ofen

Abhilfe

- ◆ Zuckeranteil überprüfen und ggf. erhöhen
- ◆ Backofentemperatur und Backzeit überprüfen und anpassen



fleckige Kruste

Ursache

- ◆ Teiglinge sind während der Frosterlagerung ausgetrocknet
- ◆ Teiglinge sind während der Stückgare ausgetrocknet
- ◆ ungleichmäßig mit Ei abgestrichen

Abhilfe

- ◆ Teiglinge gut eingepackt im Froster lagern
- ◆ auf ausreichende Gärraumfeuchte achten
- ◆ Eistreiche gleichmäßig auftragen bzw. aufsprühen
- ◆ nicht zu lange absteifen lassen



aufgerissene Kruste

Ursache

- ◆ zu straff gewickelte Teiglinge
- ◆ zu knappe Gare

Abhilfe

- ◆ Teiglinge weniger straff wickeln
- ◆ bei automatischer Aufarbeitung Maschineneinstellung überprüfen und anpassen
- ◆ bei mind. 3/4 Gare schieben

Mängel der Kruste / der Bräunung



untypische Struktur

Ursache

- ◆ zu hoher Fettanteil im Grundteig
- ◆ zu weiche Teige
- ◆ zu geringer Zieh fettanteil
- ◆ zu viele Touren
- ◆ zu feuchter Gärraum

Abhilfe

- ◆ Rezept überprüfen und ggf. Fettmenge im Grundteig reduzieren
- ◆ TA überprüfen und anpassen
- ◆ Zieh fettanteil erhöhen
- ◆ Zieh fett mit 3 einfachen oder 2 doppelten Touren (je nach Zieh fettmenge) eintourieren
- ◆ Gärraumfeuchte überprüfen

Mängel der Form



flaches, breit gelaufenes Gebäck

Ursache

- ◆ zu weicher Grundteig
- ◆ Teigstücke hatten zu viel Gare
- ◆ Ziehfett läuft während der Gare aus dem Gebäck
- ◆ zu niedrige Backofentemperatur

Abhilfe

- ◆ TA überprüfen und ggf. reduzieren
- ◆ tourierte Teige bei ca. 3/4 Gare abbacken
- ◆ Gärraumtemperatur überprüfen und anpassen (nicht über 30 °C)
- ◆ optimale Backofentemperatur einstellen



kleines Volumen

Ursache

- ◆ zu geringe Backhefemenge
- ◆ Teige zu dünn ausgerollt
- ◆ zu straff gewickelt
- ◆ zu knappe Gare

Abhilfe

- ◆ Backhefemenge überprüfen und ggf. erhöhen
- ◆ Ausrollstärke überprüfen und anpassen
- ◆ weniger straff wickeln
- ◆ Croissants bei 3/4 Gare schieben



wenig ausgeprägte Form

Ursache

- ◆ zu weiche Teige
- ◆ zu geringer Ziehfettanteil
- ◆ zu viele Touren
- ◆ zu feuchter Gärraum

Abhilfe

- ◆ TA überprüfen und anpassen
- ◆ Ziehfettanteil erhöhen
- ◆ Ziehfett mit 3 einfachen Touren in den Grundteig eintourieren
- ◆ Gärraumfeuchte überprüfen

Mängel der Form



flache Form

Ursache

- ◆ zu hohe Backhefemenge
- ◆ zu weicher Grundteig
- ◆ zu lange Stückgare
- ◆ Zieh fett läuft während der Gare aus dem Gebäck
- ◆ zu niedrige Backofentemperatur

Abhilfe

- ◆ Backhefemenge reduzieren
- ◆ TA überprüfen und reduzieren
- ◆ tourierte Teige bei 3/4 Gare schieben
- ◆ Gärraumtemperatur überprüfen und anpassen
- ◆ optimale Backofentemperatur einstellen



ungleichmäßige Form

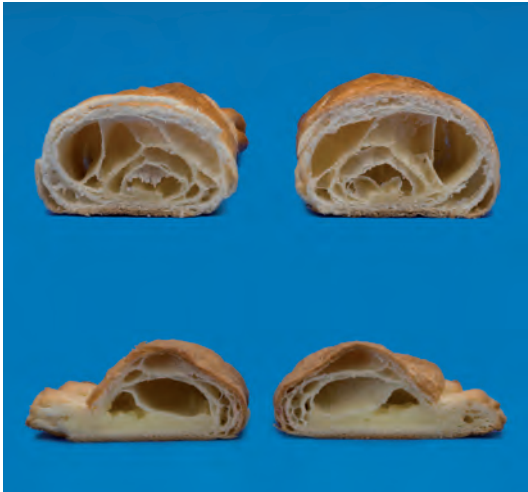
Ursache

- ◆ zu geringe Knetzeit
- ◆ unsauber touriert
- ◆ Teige schnurren nach dem Schneiden
- ◆ zu kurze Entspannungszeit während des Tourierens
- ◆ zu trockene Stückgare

Abhilfe

- ◆ Grundteig ggf. etwas länger kneten
- ◆ auf gleichmäßiges Laminieren/Tourieren achten
- ◆ nach jeder Tour das Teigstück mit offener Seite nach vorne legen
- ◆ Teige vor dem Schneiden ausreichend entspannen lassen
- ◆ Teige während der Teigruhe kühl stellen
- ◆ auf ausreichende Luftfeuchtigkeit während der Stückgare achten

Mängel der Krume



zu dicke, speckige Lamellen

Ursache

- ◆ kein ideales Verhältnis zwischen Grundteig, Ziehfett und Lagenzahl
- ◆ zu unterschiedliche Temperaturen und / oder Festigkeiten zwischen Grundteig und Ziehfett
- ◆ zu geringe Lagenzahl
- ◆ Lagen werden beim Tourieren zerdrückt

Abhilfe

- ◆ Ziehfettanteil, Grundteig und Lagenzahl aufeinander abstimmen
- ◆ Temperaturverhältnis und Festigkeiten zwischen Grundteig und Ziehfett anpassen
- ◆ bei hohem Ziehfettanteil Lagenzahl erhöhen



ungleichmäßige Blätterung

Ursache

- ◆ Ziehfett wurde nicht gleichmäßig in den Grundteig touriert
- ◆ Ziehfettplatten sind beim Tourieren gerissen

Abhilfe

- ◆ Grundteig beim Tourieren nicht überstehen lassen
- ◆ Ziehfett gleichmäßig eintourieren
- ◆ Ziehfett und Grundteig sollten ähnliche Temperaturen haben



feine, dichte Porung (Hefeteigporung)

Ursache

- ◆ zu dünn touriert
- ◆ zu warm touriert
- ◆ zu wenig Ziehfett eintouriert
- ◆ Ziehfett läuft bei der Gare aus
- ◆ kein ideales Verhältnis zwischen Grundteig, Ziehfett und Lagenzahl
- ◆ Lagen werden beim Tourieren zerrissen

Abhilfe

- ◆ auf ideale Teigstärke ausrollen
- ◆ Teige kühl führen (nicht über 18 °C)
- ◆ auf 1 kg Grundteig mind. 0,300 kg Ziehfett eintourieren
- ◆ Lagenzahl dem Ziehfettanteil anpassen
- ◆ Temperaturverhältnis zwischen Grundteig und Ziehfett anpassen
- ◆ auf optimale Gärbedingungen achten (nicht über 30 °C)

Mängel der Krume



speckige, ungenügende Blätterung

Ursache

- ◆ zu feste Teige
- ◆ zu dünn touriert
- ◆ zu knappe Stückgare
- ◆ zu kurz gebacken

Abhilfe

- ◆ TA überprüfen und anpassen
- ◆ Teigstärke überprüfen und ggf. dicker ausrollen
- ◆ Teiglinge bei 3/4 Gare schieben
- ◆ Backzeit überprüfen und ggf. verlängern



Hohlraum über Füllung

Ursache

- ◆ zu wenig Füllung
- ◆ zu feuchte Füllungen
- ◆ zu heiß gebacken

Abhilfe

- ◆ mehr Füllung aufdressieren
- ◆ nicht zu feuchte Füllungen verwenden
- ◆ Backtemperaturen überprüfen und etwas kälter backen



Hefeteigporung

Ursache

- ◆ zu dünn touriert
- ◆ zu warmer Grundteig
- ◆ kein ideales Verhältnis zwischen Grundteig, Ziehfett und Lagenzahl
- ◆ Lagen werden beim Tourieren zerrissen
- ◆ ungleichmäßig touriert

Abhilfe

- ◆ auf ideale Teigstärke ausrollen
- ◆ Teige kühl führen (nicht über 18 °C)
- ◆ bei deutschem Plunder auf 1 kg Grundteig mind. 0,300 kg Ziehfett eintourieren
- ◆ bei dänischem Plunder auf 1 kg Grundteig 0,600 kg Ziehfett eintourieren
- ◆ Verhältnis zwischen Grundteig und Lagenzahl anpassen
- ◆ auf gleichmäßige Fettverteilung im Grundteig achten

Mängel der Krume



geringe Blätterung

Ursache

- ◆ zu warmer Teig
- ◆ Lagen beim Tourieren zerrissen
- ◆ zu unterschiedliche Temperaturen und / oder Festigkeiten zwischen Grundteig und Ziehfett
- ◆ Ziehfett läuft bei der Gare aus

Abhilfe

- ◆ Teige kühl führen (nicht über 18 °C)
- ◆ Lagenzahl dem Ziehfettanteil anpassen
- ◆ Temperaturverhältnis zwischen Grundteig und Ziehfett anpassen
- ◆ auf optimale Gärbedingungen achten (nicht über 30 °C)

