

UNIFERM Info-Service

**Nie wieder Fehler
bei Frühstücksgebäcken!**



UNIFERM GmbH & Co. KG
Brede 4 · 59368 Werne
Telefon (0 23 89) 79 78-0
Telefax (0 23 89) 79 78-2 80
Backservice-Telefon (0 23 89) 79 78-4 44
www.uniferm.de



*Ihre Garantie für
Frische und Genuss!*

Das UNIFERM-Sortiment für schöne Hefefeingebäcke

UNIFERM HefeQuark

Die variable Feinbackmischung für Hefequarkteige

- ◆ freie Fettwahl durch den Einsatz von Speiseöl oder Margarine oder Butter
- ◆ für saftig zarte Gebäcke mit langer Frischhaltung - ideal für Wochenendgebäcke
- ◆ für Gebäcke mit unverwechselbar hefeteigtypischem Geruch und Geschmack
- ◆ die Kombination aus UNIFERM HefeQuark und UNIFERM Butterbackfetten bietet den kalkulatorischen Vorteil eines Premiumgebäckes zum günstigen Preis

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
- ◆ 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 Hefefeingebäcke

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

Mängel der Kruste / der Bräunung



zu helle Bräunung

Ursache

- ◆ zu wenig Zucker im Teig
- ◆ zu kalter Ofen
- ◆ zu kurze Backzeit

Abhilfe

- ◆ Rezept überprüfen und ggf. Zuckermenge erhöhen
- ◆ Backofentemperatur und Backzeit überprüfen und ggf. erhöhen



zu dunkle Bräunung

Ursache

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

Abhilfe

- ◆ Rezept überprüfen und ggf. Zuckermenge reduzieren
- ◆ Backofentemperatur und Backzeit überprüfen und ggf. reduzieren



faltige Oberfläche

Ursache

- ◆ zu weiche Teige
- ◆ zu geringe Gärstabilität
- ◆ zu hohe Backhefemenge
- ◆ zu feuchte Gare

Abhilfe

- ◆ Rezept überprüfen und ggf. TA reduzieren
- ◆ gärstabilisierende Vormischungen einsetzen, wie UNIFERM HefeFein oder UNIFERM HefeFeinPaste
- ◆ Backhefemenge anpassen
- ◆ Gärraumparameter überprüfen und ggf. Luftfeuchte reduzieren
- ◆ mit geöffnetem Zug backen



Hohlraum unter der Kruste

Ursache

- ◆ zu lange Ballengare
- ◆ zu viel Dampf

Abhilfe

- ◆ Ballengare verkürzen
- ◆ Schwadenmenge überprüfen und ggf. anpassen

Mängel der Form



kleines Volumen

Ursache

- ◆ zu feste Teige
- ◆ zu knappe Gare
- ◆ zu fett- und zuckerreiche Teige
- ◆ zu geringe Backhefemenge

Abhilfe

- ◆ TA überprüfen und Teige ggf. weicher führen
- ◆ Gärzeit überprüfen und anpassen
- ◆ Fett- und Zuckermenge überprüfen und ggf. reduzieren
- ◆ Backhefemenge der Fett- und Zuckermenge anpassen



hoch gezogenes Gebäck

Ursache

- ◆ zu feste Teige
- ◆ zu junge Teige
- ◆ zu geringe Gare
- ◆ zu viel Oberhitze

Abhilfe

- ◆ Rezept überprüfen und ggf. TA erhöhen
- ◆ Teigführungen verlängern
- ◆ Gärzeit erhöhen
- ◆ Backofentemperaturen überprüfen, Oberhitze reduzieren



breit gelaufenes Gebäck

Ursache

- ◆ zu weiche Teige
- ◆ zu viel Gare
- ◆ zu hohe Backhefemenge
- ◆ geringe Gärstabilität

Abhilfe

- ◆ TA überprüfen und Teige ggf. fester führen
- ◆ Gärzeit überprüfen und ggf. anpassen
- ◆ Backhefemenge anpassen
- ◆ gärstabilisierende Vormischungen einsetzen, wie UNIFERM HefeFein oder UNIFERM HefeFeinPaste

Mängel der Form



zusammen gefallene Gebäcke

Ursache

- ◆ geringe Gärstabilität
- ◆ zu lange Gare
- ◆ zu weiche Teige
- ◆ zu geringe Backzeit
- ◆ zu geringe Unterhitze

Abhilfe

- ◆ gärstabilisierende Vormischungen einsetzen, wie UNIFERM HefeFein oder UNIFERM HefeFeinPaste
- ◆ Gärzeit verkürzen
- ◆ Teige fester führen
- ◆ Backofenbedingungen überprüfen und ggf. anpassen
- ◆ Unterhitze überprüfen und ggf. erhöhen



Setzfalten

Ursache

- ◆ Teiglinge zu dicht auf Blech
- ◆ zu geringe Unterhitze
- ◆ zu kurze Backzeit
- ◆ während des Backens am Blech gewackelt

Abhilfe

- ◆ Teiglinge weiter auseinander setzen
- ◆ Unterhitze überprüfen
- ◆ Backzeit verlängern
- ◆ Bleche während des Backens nicht erschüttern

Mängel der Krume



trockene, krümelige Krume

Ursache

- ◆ zu geringer Fettanteil im Teig
- ◆ zu warme Teige
- ◆ zu feste Teige
- ◆ zu lange Backzeit

Abhilfe

- ◆ Fettanteil erhöhen
- ◆ Einsatz von Backpasten, wie UNIFERM HefeFeinPaste
- ◆ Teige kühler führen
- ◆ TA erhöhen
- ◆ kürzer und heißer backen



Hohlräume

Ursache

- ◆ zu hohe Backhefemenge
- ◆ zu geringe Fettmenge
- ◆ zu geringe Knetzeit
- ◆ zu warme Teige
- ◆ Wirkfehler

Abhilfe

- ◆ Backhefemenge reduzieren
- ◆ Rezept überprüfen und optimieren
- ◆ Knetzeit verlängern
- ◆ Teigtemperatur max. 27 - 28 °C
- ◆ Presseneinstellung anpassen



zu dichte Porung

Ursache

- ◆ zu feste und zu kalte Teige
- ◆ zu zucker- und fettreiche Teige
- ◆ zu wenig Backhefe
- ◆ zu knappe Stückgare

Abhilfe

- ◆ Teige weicher und wärmer führen
- ◆ Zucker- und Fettmenge überprüfen und ggf. anpassen
- ◆ Backhefemenge erhöhen
- ◆ Gare verlängern

Mängel der Krume



ungleichmäßige Krumenfarbe

Ursache

- ◆ zu frühe Zugabe von Rosinen oder Schokodrops
- ◆ Verhärten der Ballen

Abhilfe

- ◆ Zutaten wie Rosinen oder Schokodrops erst zum Ende der Knetzeit kurz unterlaufen lassen
- ◆ Teige bei Teigruhe und Ballengare abdecken



ballende Krume

Ursache

- ◆ zu geringe Unterhitze
- ◆ zu kurze Backzeit
- ◆ zu heiße Backofentemperatur bei zu kurzer Backzeit

Abhilfe

- ◆ Backofentemperatur überprüfen und anpassen
- ◆ Backzeit überprüfen und anpassen

Mängel bei Ausstechgebäcken



ungleichmäßige Form

Ursache

- ◆ zu warme Teige
- ◆ Teige schnurren nach dem Ausrollen zusammen
- ◆ ungleichmäßig und nicht sauber ausgestochen

Abhilfe

- ◆ Teige kühler führen
- ◆ Teige gut auskneten
- ◆ Teigruhezeiten einhalten
- ◆ Teige laminieren
- ◆ Teige vor dem Ausstechen entspannen lassen
- ◆ gleichmäßig und sauber ausstechen, ggf. Ausstecher erneuern



speckige Schicht unter der Füllung

Ursache

- ◆ zu schwere Auflage
- ◆ zu feuchte Auflage
- ◆ zu dünn ausgerollt
- ◆ Auflage nach langer Stückgare aufgelegt

Abhilfe

- ◆ Auflagemenge reduzieren
- ◆ dicker ausrollen
- ◆ Auflage vor der Gare auflegen
- ◆ Früchte länger abtropfen lassen



unsaubere Ränder

Ursache

- ◆ Ausstecher nicht mehr plan
- ◆ Teigreste an Ausstecher
- ◆ unsauber ausgestochen

Abhilfe

- ◆ Ausstecher erneuern
- ◆ Ausstecher in Mehl tauchen bzw. bei automatischer Einteilung über Schneidetische den ausgerollten Teig leicht bemehlen
- ◆ sorgfältig ausstechen