



Brandmasse mit Vollei SG

Gotowa mieszanka do produkcji ciast parzonych:
gniazdek, ptysiów i innych wypieków

UNIFERM Brandmasse mit Vollei SG

Gotowa mieszanka do produkcji ciast parzonych: gniazdek, ptysiów i innych wypieków

UNIFERM Brandmasse mit Vollei SG przeznaczony jest do niezawodnej produkcji tzw. pączków wiedeńskich – popularnych gniazdek, ptysiów oraz eklerów. Pieczywo na bazie **UNIFERM Brandmasse** obok długiej świeżości spożycia odznacza się wyrazistym konturem. Produkt zawiera jaja, co znacznie upraszcza recepturę podstawową.

Zastosowanie: ciasta parzone

Dozowanie: 100%

Znaczný udział jaj w produkcji – uproszczona receptura bazowa

Idealna obróbka – szybko otrzymujemy gotową do użycia masę

Duża oszczędność czasu – w porównaniu do tradycyjnej metody

Długa świeżość spożycia – otrzymanego ciasta parzonego

PRODUKCJA

	Gniazdka	Ptyś Ambrozja
Ubijanie:	ok. 3 min.	ok. 4 min.
Naważka (masy):	80 g	40 g
Naważka nadzienia:	-	60 g
Ilość sztuk z ciasta:	37	70
Temp. oleju:	180°C	-
Czas smażenia:	3-4 min.	-
Temp. wypieku*:	-	200°C
Czas wypieku*:	-	ok. 30 min.

*Parametry wypieku mogą się różnić w zależności od rodzaju pieca

Ptyś Ambrozja

Receptura na ok. 70 szt. szt. po 80 g



RECEPTURA PODSTAWOWA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać

Masa bazowa:	Gniazdka	Ptyś Ambrozja
UNIFERM Brandmasse mit Vollei SG	1,000 kg	1,000 kg
Woda	2,000 kg (ok. 45°C)	1,600 kg (ok. 20°C)
Jaja	-	0,200 kg
RAZEM:	3,000 kg	2,800 kg

Nadzienie:	Gniazdka	Ptyś Ambrozja
Śmietana 36%	-	2,500 kg
UNIFERM BellaCreme	-	0,500 kg
UNIFERM Persipan	-	0,700 kg
Fruzelina wiśniowa	-	0,800 kg
RAZEM:	-	4,500 kg
RAZEM (ciasto i nadzienie):	3,000 kg	7,300 kg

Potrzebują Państwo więcej informacji? Jesteśmy do dyspozycji!

UNIFERM FI GmbH sp.k. | ul. Wybieg 5/9 | 61-315 Poznań
www.uniferm.pl | telefon: +48 61 887 66 02 | info@uniferm.pl