

Grillowe podróże kulinarne

Letnia pogoda i słońce niezmiennie zachęcają nas do spędzania czasu na świeżym powietrzu. Czas grillowania to dla wszystkich idealne połączenie spotkania towarzyskiego, przyrody i tego co na grillu najlepsze – jedzenia.

Nasz folder to zebrane podczas podróży receptury na pyszne wypieki – które są oczywiście jednym z ważniejszych punktów grilla!

Zachwyćcie się razem z nami bagietkami - francuską z serem, doprawioną szczyptą musztardy, lub włoską z oliwkami i suszonymi pomidorami.

Delikatne focaccine i pita, lub chleb prowansalski i twist sycylijski będą świetną bazą do grillowanych kanapek czy hamburgerów.

Podane z dodatkiem oliwy będą wspaniałym posiłkiem samym w sobie....

A na wytrawny deser proponujemy wciągające przekąski.

Mamy kącik fiński z miksem półfrancuskich wypieków, które dźwięcznie chrupią i tylko czekają na zanurzenie w sosie lub guacamole.

Zainspirowani faworkami przygotowaliśmy też zakręcone szpinakowe i boczkowe szaleństwo – z półkruchego ciasta z przepyszными farszami.

Niezależnie który wypiek wybierze – będzie gwarancją udanego GRILLA.

Produkty UNIFERM w folderze:

- UNIFERM FermFresh® Hafer
- UNIFERM FermFresh® Hirse
- UNIFERM Baguette del Sol
- UNIFERM FinnMix
- UNIFERM CrustyTop Flex
- UNIFERM CrustyTop Pepper
- UNIFERM Pane Adria
- UNIFERM MegaStabil
- UNIFERM FavourMix
- UNIFERM Aktiva
- UNIFERM Eisstar



Potrzebują Państwo więcej informacji? Jesteśmy do dyspozycji.

UNIFERM Polska Sp. z o.o. | ul. Wybieg 5/9 | 61-315 Poznań
Telefon: +48 61 887 66 02 | info@uniferm.pl
www.uniferm.pl



SEZON



Grillowe podróże kulinarne

Pachnące ziołami pieczywo to najlepszy dodatek na udanego grilla

Bagietka włoska



RECEPTURA na 56 szt

Ciasto:	Uniferm FermFresh® Hafer	2,500 kg
	Uniferm Eisstar	0,300 kg
	Uniferm Aktiva	0,300 kg
	Mąka pszenna typ 550	10,000 kg
	Sól	0,200 kg
	Suszone pomidory	0,600 kg
	Oliwki	0,600 kg
	Woda, ok.	5,200 kg
	RAZEM:	19,700 kg

- Mieszać wszystkie składniki na wolnych i na szybkich obrotach, pod koniec czasu mieszenia dodać suszone pomidory i oliwki.
- Ciasto podzielić na kęsy o masie 0,350 kg, zaokrąglić, wydłużyć, ułożyć na blachach lub kastach rozrostowych.
- Fermentacja końcowa w chłodnio-garowni: proces Cool Rising®
- Przed wypiekiem bagietki naciąć ukośnie.
- Wypiekać z opóźnionym zaparowaniem komory wypiekowej (20s).

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE

Mieszanie:	7+8 min.
Temp. ciasta:	25 °C
Fermentacja wstępna:	nie zalecana
Naważka (kęsa):	0,350 kg
Fermentacja końcowa:	CoolRising®
Temp. wypieku:	240 °C (góra) 225 °C (dół)
Czas wypieku:	15 min.

Bagietka francuska



RECEPTURA na 79 szt

Ciasto:	Uniferm FermFresh® Hirse	1,500 kg
	Uniferm Baguette del Sol	1,000 kg
	Uniferm Aktiva	0,300 kg
	Mąka pszenna typ 550	9,000 kg
	Ser żółty	2,500 kg
	Musztarda francuska	0,500 kg
	Woda, ok.	5,000 kg
	RAZEM:	19,800 kg

- Mieszać wszystkie składniki na wolnych i na szybkich obrotach, na 2 minuty przed końcem dodać musztardę francuską i ser żółty pokrojony w kostkę (najlepiej zastosować twarde ser).
- Ciasto podzielić na kęsy o masie 0,250 kg, zaokrąglić, wydłużyć, ułożyć na blachy.
- Fermentacja końcowa w garowni.
- Przed wypiekiem bagietki naciąć ukośnie.
- Wypiekać z opóźnionym zaparowaniem komory wypiekowej (po 60s).

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE

Mieszanie:	6+2 min.
Temp. ciasta:	26-27 °C
Fermentacja wstępna:	30 min.
Naważka (kęsa):	0,250 kg
Fermentacja końcowa:	45-50 min.
Temp. wypieku:	240 °C (góra) 220 °C (dół)
Czas wypieku:	22 min.

Bułka pita



RECEPTURA na 137 szt

Ciasto:	Uniferm Baguette del Sol	1,000 kg
	Uniferm Eisstar	0,200 kg
	Uniferm Aktiva	0,300 kg
	Mąka pszenna typ 550	9,000 kg
	Olej roślinny	0,500 kg
	Woda, ok.	5,500 kg
	RAZEM:	16,500 kg

- Mieszać wszystkie składniki na wolnych i na szybkich obrotach.
- Ciasto podzielić na kęsy o masie 0,120 kg, zaokrąglić, fermentacja wstępna.
- Ciasto wałkujemy na grubość 3-4 mm, odłożyć na blachy.
- Fermentacja końcowa w chłodnio-garowni - proces Cool Rising®.
- Wypiekać bezpośrednio na trzonie z zaparowaniem komory wypiekowej.

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE

Mieszanie:	6+6 min.
Temp. ciasta:	26-27 °C
Fermentacja wstępna:	10 min.
Naważka (kęsa):	0,120 kg
Fermentacja końcowa:	CoolRising®
Temp. wypieku:	260 °C (góra) 260 °C (dół)
Czas wypieku:	8 min.

Focaccia



RECEPTURA na 120 szt

Ciasto:	Uniferm Baguette del Sol	1,000 kg
	Uniferm Eisstar	0,270 kg
	Uniferm Aktiva	0,200 kg
	Mąka pszenna typ 550	9,000 kg
	Olej roślinny/Oliwa z oliwek	0,300 kg
	Woda, ok.	7,300 kg
RAZEM:	18,070 kg	

Dodatki:	Oliwki czarne	0,750 kg
	Pomidorki koktajlowe	0,750 kg
	Rozmaryn	0,020 kg
RAZEM:	19,590 kg	

- Mieszać wszystkie składniki na wolnych i na szybkich obrotach
- Podzielić ciasto na kęsy o masie 0,150 kg, delikatnie zaokrąglić, ułożyć na blachach i pozostawić na 90 minut.
- Kęsy przycisnąć opuszkami palców i poukładać oliwki i pomidorki koktajlowe. Fermentacja końcowa w garowni 30 minut lub w chłodnio-garowni: proces Cool Rising®
- Wypiekać z niewielką ilością zaparowania komory wypiekowej.

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE

Mieszanie:	5+15 min.
Temp. ciasta:	25 °C
Fermentacja wstępna:	90 min.
Naważka (kęsa):	0,150 kg
Naważka (całość):	0,160 kg
Fermentacja końcowa:	30 min./Cool Rising®
Temp. wypieku:	240 °C (góra) 225 °C (dół)
Czas wypieku:	12 min.

Szpinakowe szaleństwa / Boczkowe szaleństwa



RECEPTURA

Ciasto:	Uniferm FavourMix	5,000 kg
	Uniferm Eisstar	0,200 kg
	Uniferm Aktiva	0,400 kg
	Mąka pszenna typ 550	5,000 kg
	Sól	0,100 kg
	Cukier	0,100 kg
	Margaryna	0,700 kg
	Jajka	1,000 kg
	Woda, ok.	3,800 kg

RAZEM: 16,300 kg

Szpinakowe szaleństwa:

Nadzenie:	Farsz szpinakowy	5,600 kg
	Ser typu feta	2,000 kg

Posypka:	Uniferm CrustyTop Pepper	1,200 kg
----------	--------------------------	----------

Boczkowe szaleństwa:

Nadzenie:	Boczek wędzony plastry	4,000 kg
	Ser żółty plastry	4,000 kg

Posypka:	Uniferm CrustyTop Pepper	1,500 kg
	Sezam	0,300 kg

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE

Mieszanie:	5+7 min.
Temp. ciasta:	26 °C
Fermentacja wstępna:	10 min.
Naważka boczkowe szaleństwa (kęsa/całość):	0,080 kg/0,129 kg
Naważka szpinakowe szaleństwa (całość):	0,105 kg
Fermentacja końcowa:	40 min./Cool Rising®
Temp. wypieku:	220 °C (góra) 200 °C (dół)
Czas wypieku:	12 min.

- Mieszać wszystkie składniki na wolnych i na szybkich obrotach.

SZPINAKOWE (239 szt):

- Presy o masie 2 kg rozwałkować na grubość 6 mm i szerokość 27 cm, rozsmarować nadzienie (farsz szpinakowy 0,70 kg + ser typu feta 0,25 kg), ciasto złożyć „na trzy” wzdłuż dłuższego boku.
- Pociąć na paski o szerokości 3 cm, naciąć na środku, przełożyć raz (lub więcej) formując faworka. Posmarować wodą i obtoczyć w posypce (0,005 kg), poukładać na blaszce.

BOCZKOWE (202 szt):

- Presy o masie 2,4 kg, podzielić na kęsy (30 sztuk) z zaokrągleniem.
- Każą kęs rozwałkować na grubość 2 mm, nałożyć plaster sera i dwa plastry boczku. Zwinąć w rulon. Zwilżyć wodą, obtoczyć w posypce (0,09 kg), ułożyć na blachy i naciąć 4 razy - głęboko pod kątem.
- Fermentacja końcowa w garowni lub w chłodniogarowni: proces Cool Rising®. Wypiekać z zaparowaniem komory wypiekowej.

Przekąski fińskie



RECEPTURA

Ciasto:	Uniferm FinnMix	2,000 kg
	Uniferm Eisstar	0,300 kg
	Uniferm Aktiva	0,400 kg
	Mąka pszenna typ 550	10,000 kg
	Sól	0,200 kg
	Woda, ok.	6,200 kg

Margaryna do przekładania ciast	PUFF Pastry	4,700 kg
---------------------------------	-------------	----------

RAZEM: 23,800 kg

Posypka dekoracyjna - paluchy:	Uniferm CrustyTop Pepper lub sól gruboziarnista	1,700 kg
--------------------------------	---	----------

Posypka dekoracyjna - Nachosy:	Uniferm CrustyTop Pepper/ Uniferm CrustyTop Flex	1,000 kg
	Czarny sezam	0,200 kg

Nadzenie ślimaczki	Sos Pizza	7,600 kg
	Ser żółty wiórki	2,850 kg

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE

Mieszanie:	6+7 min.
Temp. ciasta:	25 °C
Naważka Ślimaczki (całość):	0,100 kg
Naważka Paluchy (całość):	0,075 kg
Naważka Nachosy (całość):	0,063 kg
Fermentacja końcowa:	30 min./Cool Rising®
Temp. wypieku:	240 °C (góra) 225 °C (dół)
Czas wypieku Ślimaczki:	15 min.
Czas wypieku Paluchy:	15 min.
Czas wypieku Nachosy:	12 min.

- Mieszać wszystkie składniki na wolnych i na szybkich obrotach.
- Ciasto podzielić na presy o masie 2 kg. Rozwałkować ciasto w prostokąt, na $\frac{3}{4}$ powierzchni nałożyć 0,5 kg margaryny, złożyć „na trzy”. Następnie ciasto rozwałkować i składać metodą 3x3 z 20 minutowymi odstępami między wałkowaniem - „zasada croissant”.

PALUCHY (340 szt.):

Ostatnie (4-te) rozwałkowanie na grubość 4 mm, szerokość około 28 cm. Ciasto przełożyć na stół, wycinać paski o szerokości 2 cm, zwilżyć wodą, obtoczyć w posypce dekoracyjnej (0,005 kg) według uznania UNIFERM CrustyTop Pepper albo solą, skrócić w spiralę.

NACHOSY (396 szt.):

Ostatnie (4-te) rozwałkowanie na grubość 7 mm, szerokość około 20 cm. Ciasto przełożyć na stół, wycinać kwadraty o wymiarach 10x10 cm, i rozciąć na 2 trójkąty, zwilżyć wodą, obtoczyć w posypce dekoracyjnej.

ŚLIMACZKI (342 szt.):

Ostatnie (4-te) rozwałkowanie na grubość 4 mm, szerokość około 28 cm. Ciasto przełożyć na stół, posmarować sosem (0,80 kg), posypać żółtym serem (0,30 kg). Zwinąć w rulon, pociąć na 3 cm paski, można posypać serem żółtym według uznania.

- Ułożyć na blachy. Fermentacja końcowa 30 minut lub w chłodniogarowni: proces Cool Rising®
- Spryskać kęsy wodą przed wypiekiem. Wypiekać z zaparowania komory wypiekowej.

Twist sycylijski



RECEPTURA na 60 szt

Ciasto:	Uniferm FermFresh® Hirse	2,500 kg
	Uniferm Eisstar	0,300 kg
	Uniferm Aktiva	0,200 kg
	Mąka pszenna typ 550	10,000 kg
	Sól	0,200 kg
	Olej roślinny	0,200 kg
	Suszone pomidory	0,600 kg
	Woda, ok.	7,000 kg

RAZEM: **21,000 kg**

Posypka dekoracyjna:	Uniferm CrustyTop Flex	0,400 kg
	Uniferm CrustyTop Pepper	0,400 kg
	Sezam czarny	0,100 kg

RAZEM: **21,900 kg**

- Mieszać wszystkie składniki na wolnych i na szybkich obrotach, na 2 minuty przed końcem czasu mieszenia dodać suszone pomidory.
- Ciasto wyłożyć do pojemnika wysmarowanego olejem i pozostawić na 90 minut.
- Ciasto wyłożyć na stół, posypać mąką żytnią. Wykrawać podłużne kęsy o masie 0,350 kg.
- Obtoczyć w posypce dekoracyjnej, skrócić dwukrotnie, poukładać na blachy lub do kast rozrostowych.
- Fermentacja końcowa w garowni (30 minut) lub w chłodnio-garowni: proces Cool Rising®
- Spryskać kęsy wodą przed wypiekiem. Wypiekać z niewielką ilością zaparowania komory wypiekowej.

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE

Mieszanie:	6+15 min.
Temp. ciasta:	25 °C
Fermentacja wstępna:	90 min.
Naważka (kęsa):	0,350 kg
Naważka (całość):	0,365 kg
Fermentacja końcowa:	30 min./Cool Rising®
Temp. wypieku:	240 °C (góra) 225 °C (dół)
Czas wypieku:	19 min.

Bułeczka z nadzieniem



RECEPTURA na 226 szt

Ciasto:	Uniferm FermFresh® Hafer	2,500 kg
	Uniferm Eisstar	0,300 kg
	Uniferm Aktiva	0,300 kg
	Mąka pszenna typ 550	10,000 kg
	Sól	0,200 kg
	Woda, ok.	5,000 kg

RAZEM: **18,300 kg**

Posypka dekoracyjna:	Uniferm CrustyTop Flex	0,840 kg
	Czarny sezam	0,160 kg

Nadzienie:	Farsz pizza	6,500 kg
-------------------	-------------	----------

RAZEM: **25,800 kg**

- Mieszać wszystkie składniki na wolnych i na szybkich obrotach.
- Ciasto podzielić na presy o masie 1,20 kg zaokrąglić.
- Kęsy rozwałkować na grubość 2 mm w owal. Dwa kęsy nałożyć na siebie na krzyż, na środek nałożyć nadzienie (0,03 kg). Końcówki kęsów złożyć na siebie, gładką częścią obtoczyć w posypce (0,004 kg), ułożyć na blachy posypką do góry.
- Fermentacja końcowa 45 minut lub w chłodnio-garowni: proces Cool Rising®
- Wypiekać z zaparowaniem komory wypiekowej.

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE

Mieszanie:	7+8 min.
Temp. ciasta:	25 °C
Fermentacja wstępna:	10 min.
Naważka (kęsa):	0,080 kg
Naważka (całość):	0,114 kg
Fermentacja końcowa:	45 min./Cool Rising®
Temp. wypieku:	240 °C (góra) 225 °C (dół)
Czas wypieku:	15 min.

Chleb prowansalski



RECEPTURA na 59 szt

Ciasto:	Uniferm Pane Adria	1,250 kg
	Uniferm MegaStabil	0,150 kg
	Uniferm Aktiva	0,400 kg
	Mąka pszenna typ 750	8,000 kg
	Mąka żytnia typ 720	2,000 kg
	Olej roślinny	0,200 kg
	Zioła prowansalskie	0,050 kg
	Suszone pomidory	0,800 kg
	Oliwki	0,800 kg
	Woda, ok.	7,500 kg

RAZEM: **21,150 kg**

Posypka dekoracyjna:	Uniferm CrustyTop Flex/	0,900 kg
	Uniferm CrustyTop Pepper	

RAZEM: **22,050 kg**

- Mieszać wszystkie składniki na wolnych i na szybkich obrotach, pod koniec czasu mieszenia dodać suszone pomidory, oliwki i zioła prowansalskie.
- Ciasto podzielić na kęsy o masie 0,360 kg, zaokrąglić, wydłużyć na około 22 cm, ułożyć na blachach lub aparatach.
- Fermentacja końcowa w garowni.
- Chlebki na ¾ przycisnąć skrobką, tak aby powstała kratka
- Spryskać kęsy wodą przed wypiekiem. Wypiekać z zaparowaniem komory wypiekowej (20s).

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE

Mieszanie:	4+7 min.
Temp. ciasta:	27 °C
Fermentacja wstępna:	10 min.
Naważka (kęsa):	0,360 kg
Naważka (całość):	0,375 kg
Fermentacja końcowa:	30 min.
Temp. wypieku:	230 °C (góra) 220 °C (dół)
Czas wypieku:	30 min.