



Spritzkuchen Plus

Gotowa mieszanka do produkcji ciast parzonych: eklerów, ptysi, gniazdek, karparki i innych ciast a także słonych przekąsek

UNIFERM Spritzkuchen Plus

Gotowa mieszanka do produkcji ciast parzonych: eklerów, ptysi, gniazdek, karpatek i innych ciast a także słonych przekąsek

UNIFERM Spritzkuchen Plus to uniwersalna mieszanka o wszechstronnym zastosowaniu. Przygotowanie ciasta parzonego to długotrwały proces, który zabiera dużo czasu, a dzięki mieszance Spritzkuchen Plus znacznie go upraszczamy.

UNIFERM Spritzkuchen Plus charakteryzuje się szybkim i prostym sposobem wykonania, bez konieczności zaparzania mąki pszennej mieszanką wody z tłuszczem. Otrzymane produkty są suche, chrupiące, o słomkowym kolorze.

Zastosowanie: ciasta parzone

Dozowanie: 100%

- Łatwe przygotowanie ciasta – uproszczony proces przygotowania ciasta parzonego – **duża oszczędność czasu**
- Wysoka wydajność
- Stała jakość
- Zawsze pewny dobry smak gotowego produktu
- Idealna do wypieku różnego rodzaju form ciasta
- Niska absorpcja tłuszczu – podczas smażenia

RECEPTURA PODSTAWOWA

Ciasto:	Gniazdka	Ptysie, eklery, korpusy
UNIFERM Spritzkuchen Plus	1,000 kg	1,000 kg
Woda	2,000 kg	1,600 kg
Jaja		0,200 kg
RAZEM	3,000 kg	2,800 kg

Ptysie, eklery, korpusy



PARAMETRY TECHNOLOGICZNE

Ciasto:	Gniazdka	Ptysie, eklery, korpusy
Mieszanie	3 min. na średnich obrotach	3 min. na średnich obrotach
Fermentacja wstępna	10 min.	10 min.
Temp. tłuszczu*	175-180°C	
Smażenie	8-10 min.	
Temp. wypieku**		215°C
Czas wypieku		ok. 30 min.

Wskazówki: Gniazdka przewracać na drugą stronę po ok 4 minutach

* Przy zalecanej temperaturze ciasto pije mniej tłuszczu i ma lepszą objętość niż przy 170°C.

** Parametry wypieku mogą się różnić w zależności od rodzaju pieca.

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

