

UNIFERM WeizenAktiv

Funkcjonalny środek enzymatyczny do poprawy jakości wszystkich rodzajów pieczywa pszennego, pieczywa półcukierniczego i pieczywa mieszanego pszenno-żytniego

Ilość naturalnych enzymów w mące pszennej od dziesięcioleci systematycznie maleje. Prowadzi to do zmniejszenia aktywności enzymów w cieście.

UNIFERM WeizenAktiv to baza do poprawy jakości wypieków, której skład został opracowany tak, aby rekompensować braki enzymatyczne. Dzięki kompleksowi aktywnych enzymów nowej generacji, poprawia jakość i świeżość ciast i wypieków. WeizenAktiv działa efektywnie na każdym etapie procesu, aktywując składniki mąki już podczas mieszenia ciasta, w efekcie czego otrzymujemy pieczywo o wyraźnie lepszej jakości i świeżości.

WeizenAktiv jest szczególnie zalecany do wypieku pieczywa zawierającego cukier, tłuszcz, jaja, mleko itp.



Niskie dozowanie na mąkę - poprawa ekonomiczności!

- 1-2 % na mąkę do pieczywa półcukierniczego
- 0,5-1 % na mąkę do pieczywa drobnego, bułek typu hot-dog, hamburger i do pieczywa tostowego
- 0,5-1,5 % na mąkę do pieczywa mieszanego pszenno-żytniego w zależności od ilości mąki żytniej w recepturze

UNIFERM WeizenAktiv to wysoka jakość przetwarzania na każdym etapie prowadzenia ciasta i stała jakość bez wahań.

- **Określony skład enzymów** - użyto tylko tych, które są konieczne
- **Stać aktywność enzymatyczna** - precyzyjne dostosowana aktywność zastosowanych enzymów
- **Ukierunkowana funkcja enzymów** - każdy użyty enzym działa w specyficzny sposób, dostosowany do właściwości mąki

Zalety UNIFERM WeizenAktiv

- **Przyjazna przy deklaracji lista składników** = Czysta etykieta wyrobu gotowego
- **Ułatwia obróbkę** - ciasto jest elastyczne, rozciągliwe i suche
- **Wyrównana jakość pieczywa z pierwszych i ostatnich partii** - gwarantuje stabilność i powtarzalność produkcji, bez względu na wahnięcia jakości mąki
- **Zapewnia bardzo dobrą objętość pieczywa**
- **Wpływa na miękkość miększu** - jest bardziej wilgotny i delikatniejszy
- **Przedłuża świeżość pieczywa** - spowalniając proces czerstwienia
- **Ładna barwa skórki**
- **Dobry smak i aromat pieczywa**
- **Wszechstronny i zmienny w zastosowaniu** - do wszystkich wypieków pszennych. Szczególnie zalecany do wypieku pieczywa zawierającego cukier, tłuszcz, jaja, mleko

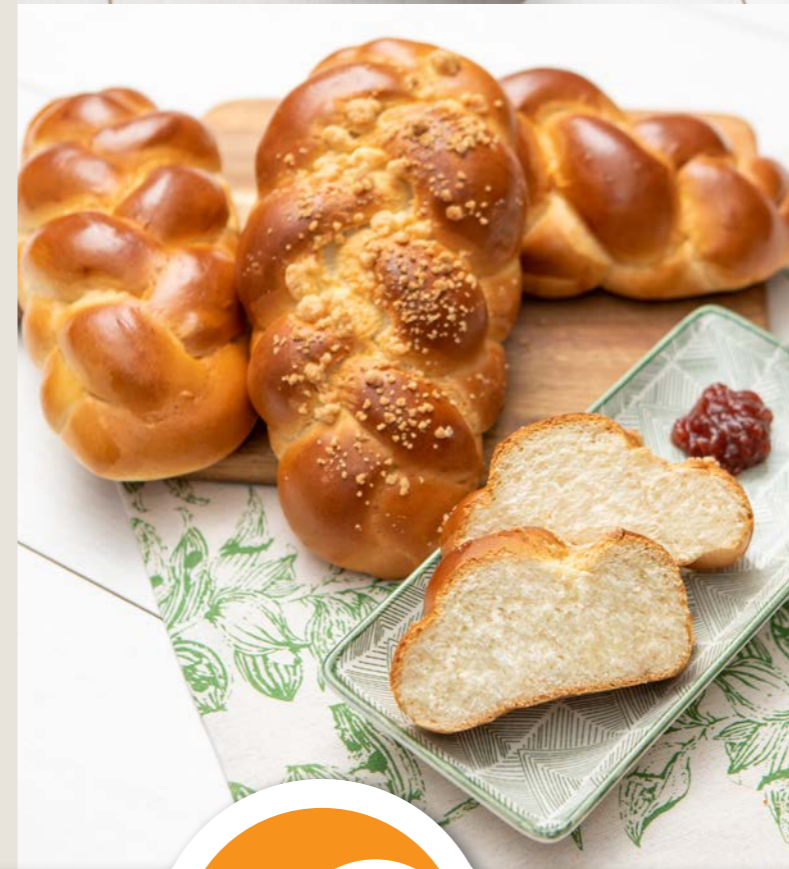


UNIFERM WeizenAktiv – wygodny produkt w proszku
sprawdzi się zarówno w piekarniach rzemieślniczych jak i przemysłowych.



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



WeizenAktiv



Funkcjonalny środek enzymatyczny do poprawy jakości wszystkich rodzajów pieczywa pszennego, pieczywa półcukierniczego i pieczywa mieszanego pszenno-żytniego





Chątka



Drożdżówka z orzechami



Bułki i rogalie mleczne



Drożdżówka z owocami

RECEPTURA na 55 szt

Ciasto:	UNIFERM WeizenAktiv	0,150 kg
	UNIFERM Aktiva	0,700 kg
	Mąka pszenna typ 550	10,000 kg
	Sól	0,200 kg
	Cukier	1,500 kg
	Olej roślinny	0,800 kg
	Jaja	1,500 kg
	Woda, ok.	3,000 kg

RAZEM: **17,850 kg**

Kruszonka:	Mąka pszenna typ 550	0,750 kg
	Masło	0,570 kg
	Cukier	0,380 kg

RAZEM: **19,550 kg**

- Mieszać wszystkie składniki ciasta na wolnych i na szybkich obrotach.
- Ciasto podzielić na presy o masie 2,4 kg. Presy podzielić na kęsy (30 sztuk) z zaokrągleniem, wydłużyć, z 4 sztuk zaplatać chałkę.
- W połowie fermentacji końcowej kęsy posmarować jajkiem i posypać kruszonką (około 0,03 kg)
- Wypiek bez zaparowania komory.

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE

Mieszanie:	4+6 min.
Temp. ciasta:	27-29 °C
Fermentacja wstępna:	10 min.
Naważka (kęsa):	0,320 kg
Naważka (całość):	0,350 kg
Fermentacja końcowa:	45-50 min.
Temp. wypieku:	220 °C (góra) 200 °C (dół)
Czas wypieku:	25 min.

RECEPTURA na 220 szt

Ciasto:	UNIFERM WeizenAktiv	0,150 kg
	UNIFERM Aktiva	0,700 kg
	Mąka pszenna typ 550	10,000 kg
	Sól	0,140 kg
	Cukier	1,500 kg
	Olej roślinny	1,000 kg
	Jaja	1,000 kg
	Woda, ok.	3,500 kg

Nadzienie:	UNIFERM Haselnussback	6,000 kg
	Mleko	5,000 kg

RAZEM: **28,990 kg**

Kruszonka:	Mąka pszenna typ 550	1,800 kg
	Masło	1,350 kg
	Cukier	0,900 kg

RAZEM: **33,040 kg**

- Mieszać wszystkie składniki ciasta na wolnych i na szybkich obrotach.
- Ciasto podzielić na presy o masie 3 kg. Presy wałkujemy we wstęgę o szerokości ok 25cm, nakładamy nadzienie (na każdą presę 2 kg nadzienia), rozsmarowujemy po całości.
- Zwinąć w rulon, podzielić na kęsy o masie 0,130 kg, odkładamy na blachy.
- Fermentacja końcowa w garowni.
- Przed wypiekiem posmarować roztrzepanym jajkiem.
- Wypiek bez zaparowania komory.

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE

Mieszanie:	4+6 min.
Temp. ciasta:	27-29 °C
Fermentacja wstępna:	10 min.
Naważka (kęsa):	0,130 kg
Naważka (całość):	0,150 kg
Fermentacja końcowa:	45-50 min.
Temp. wypieku:	220 °C (góra) 200 °C (dół)
Czas wypieku:	15 min.

RECEPTURA na 221 szt bułek/177 szt rogalii

Ciasto:	UNIFERM WeizenAktiv	0,100 kg
	UNIFERM Aktiva	0,700 kg
	Mąka pszenna typ 550	10,000 kg
	Sól	0,140 kg
	Cukier	0,800 kg
	Olej roślinny	0,800 kg
	Mleko, ok.	5,200 kg

RAZEM: **17,740 kg**

- Mieszać wszystkie składniki ciasta na wolnych i na szybkich obrotach.
- **Bułki:**
 - Podzielić ciasto na presy o masie 2,4 kg.
 - Presy podzielić na kęsy z zaokrągleniem (30 sztuk), wydłużyć, poukładać na blachach.
- **Rogale:**
 - Fermentacja końcowa w garowni
 - Przed wypiekiem posmarować roztrzepanym jajkiem i naciąć według uznania.
 - Wypiek bez zaparowania komory.
- Rozwałkować ciasto na grubość 4 mm i szerokość 25 cm, wyciąć trójkąty o masie 0,1 kg, zwinąć, poukładać na blachach.

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE

Mieszanie:	4+6 min.
Temp. ciasta:	27-29 °C
Fermentacja wstępna:	10 min.
Naważka (kęsa):	0,080 kg (bułka)/0,100 kg (rogal)
Fermentacja końcowa:	45-50 min.
Temp. wypieku:	220 °C (góra) 200 °C (dół)
Czas wypieku:	15 min.

RECEPTURA na 180 szt

Ciasto:	UNIFERM WeizenAktiv	0,150 kg
	UNIFERM Aktiva	0,700 kg
	Mąka pszenna typ 550	10,000 kg
	Sól	0,200 kg
	Cukier	1,500 kg
	Olej roślinny	0,800 kg
	Jaja	1,500 kg
	Woda, ok.	3,000 kg

RAZEM: **17,850 kg**

Nadzienie:	jagodowe, morelowe	5,500 kg
-------------------	--------------------	----------

Kruszonka:	Mąka pszenna typ 550	1,800 kg
	Masło	1,350 kg
	Cukier	0,900 kg

RAZEM: **27,400 kg**

- Mieszać wszystkie składniki ciasta na wolnych i na szybkich obrotach.
- Ciasto podzielić na presy o masie 3 kg. Presy podzielić na kęsy (30 sztuk) bez zaokrąglenia, wydłużyć, uformować drożdżówkę, odłożyć na blachy.
- W połowie fermentacji końcowej kęsy posmarować jajkiem i na środek wyszprycować nadzieniem przy użyciu rękawa cukierniczego (około 0,03 kg) i posypać kruszonką (około 0,022 kg)
- Wypiek bez zaparowania komory.

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE

Mieszanie:	4+6 min.
Temp. ciasta:	27-29 °C
Fermentacja wstępna:	10 min.
Naważka (kęsa):	0,100 kg
Naważka (całość):	0,152 kg
Fermentacja końcowa:	ok. 50 min.
Temp. wypieku:	220 °C (góra) 200 °C (dół)
Czas wypieku:	15 min.