



HefeFein

Specjalna mieszanka do ciast drożdżowych



# UNIFERM HefeFein

Specjalna mieszanka do ciast drożdżowych

**UNIFERM HefeFein** to skoncentrowana mieszanka do pączków oraz delikatnych ciast drożdżowych. Uproszczona receptura na cisto drożdżowe czy pączki nie zakłada użycia jaj oraz cukru w recepturze pieczywa, ułatwiając proces produkcji oraz eliminując konieczność magazynowania jaj w zakładzie. Mieszanka **UNIFERM HefeFein** świetnie sprawdza się również w produkcji przy sterowaniu czasem garowania.

**Dozowanie:** 20% na mąkę

- **Różnorodne zastosowanie** do pączków oraz wszelkiego rodzaju ciast drożdżowych
- **Stabilna obrączka oraz jednakowa, najwyższa jakość pączka**
- **Bez konieczności dodania jaj i cukru** do receptury
- **Tania i łatwa produkcja**
- **Duża objętość z rewelacyjną delikatnością**

## Pączki

na delikatnym cieście drożdżowym



### RECEPTURA PODSTAWOWA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać

Ciasto:	Lekkie ciasto drożdżowe/pączki	„Ciężkie“ ciasto drożdżowe
Mąka pszenna	10,000 kg	10,000 kg
<b>UNIFERM HefeFein</b>	<b>2,000 kg</b>	<b>2,000 kg</b>
Margaryna	1,000 kg	2,500 kg
Drożdże UNI Aktiva	0,600 kg	1,000 kg
Woda, ok.	5,500 kg	4,800 kg
<b>RAZEM:</b>	<b>19,100 kg</b>	<b>20,300 kg</b>

### PRODUKCJA

Mieszanie:	według zwyczaju	według zwyczaju
Spoczynek:	ok. 10 min.	ok. 20 min.

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 | Fax: +48 61 871 92 07 |  
info@uniferm.pl | www.uniferm.pl