

UNIFERM FermFresh® Goldling

Świeży produkt fermentacyjny na bazie kiełków pszenicy oraz zakwasu

Kiełki pszenicy – siła z natury!

Kiełki pszeniczne są sprawdzonym od lat, 100% źródłem sił witalnych i wartości energetycznej.

Dzięki nim oraz wartościowemu olejowi z kiełków pszenicy otwierają się wspaniałe możliwości, które w naturalny sposób podnoszą wartość odżywczą pieczywa.

Zastosowanie: pieczywo drobne, chleby i snaki

Dozowanie: 10-40% na mąkę
10-30% na gotowe ciasto



- **Przekonujący profil świeżości pieczywa** dzięki naturalnie sfermentowanym składnikom – czysta etykieta
- **Elastyczna w zastosowaniu baza** do produkcji różnorodnego pieczywa – dla urozmaicenia odżywiania i przyjemności spożycia
- **Charakterystyczny aromat pieczywa,** dzięki, wartościowej kombinacji świeżo sfermentowanych kiełków pszenicznych, wzbogaconych wysoko wartościowym olejem z kiełków pszenicznych i dopełniającym smak zakwasem



Tak powstają kiełki pszeniczne!

Początek:

Bazą do powstania kiełków jest pełne ziarno pszenicy.

Następnie:

W ziarnie rozwija się zarodek, kiełek – zawarte w ziarnie substancje mineralne i mikroelementy poprzez kiełkowanie stają się bio-dostępne, a witaminy wielokrotnie się powiększają, powstaje mała „elektrownia”.



Ze świeżością kiełków pszenicy



FermFresh® Goldling



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

Świeży produkt fermentacyjny na bazie kiełków pszenicy oraz zakwasu



Chleb Dar Zbóż



RECEPTURA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać.

Ciasto:	Mąka pszenna typ 750	5,000 kg
	Mąka żytnia typ 720	5,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Goldling	2,000 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,100 kg
	UNIFERM Aktiva	0,200 kg
	Sól	0,250 kg
	Woda ok.	6,500 kg

RAZEM: 19,050 kg

Posypka:	Sezam	0,150 kg
	Bułka tarta	0,150 kg

- Po spoczynku odważyć po 0,55 kg zwerkować jak zwykły chleb.
- Przed garowaniem obtoczyć kęsy w mieszance sezamu z bułką tartą bądź w samym sezamie.
- Wypiekać z zaparowaniem we wskazanych temperaturach.

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE:

Mieszanie*:	intensywnie
Temp. ciasta:	ok. 26 °C
Spoczynek:	30 min.
Naważka:	0,550 kg
Gara:	50 min.
Czas wypieku*:	ok. 50 min.
Temp. wypieku*:	250 °C / spadająca do 210 °C
Wskazówka:	wsadzać z pełnym zaparowaniem

*Parametry wypieku oraz mieszania mogą się różnić w zależności od rodzaju pieca czy młyna.

Bułki Dar Zbóż

Receptura na ok. 257 szt. po 55g



RECEPTURA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać.

Ciasto:	Mąka pszenna typ 550	10,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Goldling	2,000 kg
	UNIFERM Eisstar	0,200 kg
	UNIFERM Aktiva	0,400 kg
	Sól	0,200 kg
	Woda ok.	5,200 kg

RAZEM: 18,000 kg

Posypka:	Sezam	0,150 kg
	Płatki owsiane	0,150 kg

- Po spoczynku przerabiać ręcznie lub maszynowo.
- Kęsy obtoczyć w mieszance sezamu i płatków.
- Wstawić do gary.
- Na 3/4 gary wsadzać do pieca z ingresywnym zaparowaniem.

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE:

Mieszanie*:	ok. 4 + 6 min.
Spoczynek:	15 min.
Temp. ciasta:	26 °C
Naważka (presa):	2,100 kg
Gara:	ok. 40 min.
Czas wypieku*:	ok. 18 min.
Temp. wypieku*:	235 °C / spadająca do 210 °C
Wskazówka:	wsadzać z pełnym zaparowaniem, otworzyć cug 5 min. przed końcem wypieku

*Parametry wypieku oraz mieszania mogą się różnić w zależności od rodzaju pieca czy młyna.

Chleb Natura Zbóż



RECEPTURA

- Mąkę pszenną zaparzać w gorącej wodzie ok. 90 °C, poczekać do wychłodzenia masy do ok. 30 °C, dodać resztę składników i wymieszać.

Masa namoczona:	Mąka pszenna typ 750	2,000 kg
	Woda (ok. 90 °C)	2,000 kg

Ciasto:	UNIFERM FermFresh® Goldling	2,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Roggen	2,000 kg
	Mąka żytnia typ 720	4,000 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,100 kg
	UNIFERM Aktiva	0,150 kg
	Sól	0,100 kg
	Woda	3,000 kg

RAZEM: 15,350 kg

Posypka:	Mąka żytnia	0,200 kg
-----------------	-------------	----------

- Po spoczynku podzielić na kęsy o wadze 0,650 kg i wsadzać do forem.
- Kęsy posypać intensywnie mąką żytnią i wstawić do garowni.
- Wypiekać w formie z zaparowaniem komory.

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE:

Mieszanie*:	5 + 4 min.
Temp. ciasta:	27 °C
Spoczynek:	15 min.
Naważka:	0,650 kg
Gara:	60 min.
Czas wypieku*:	ok. 60 min.
Temp. wypieku*:	260 °C / spadająca do 220 °C
Wskazówka:	chleb posypywany mąką żytnią uzyskuje naturalny efekt pęknięcia na skórce

*Parametry wypieku oraz mieszania mogą się różnić w zależności od rodzaju pieca czy młyna.

Sandwich Bagietka



RECEPTURA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać.

Ciasto:	Mąka pszenna typ 550	10,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Goldling	1,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Roggen	1,000 kg
	UNIFERM Eisstar	0,300 kg
	UNIFERM Aktiva	0,400 kg
	Sól	0,200 kg
	Woda	5,200 kg

RAZEM: 18,100 kg

- Po spoczynku podzielić na kęsy o wadze 0,12 kg.
- Wydłużyć i układać na blasze do bagietek.
- Blachy wstawić do garowni.
- Przed wsadzeniem do pieca nacinać centrycznie wzdłuż kęsów.
- Wypiekać z zaparowaniem komory.

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE:

Mieszanie*:	ok. 4 + 6 min.
Spoczynek:	15 min.
Temp. ciasta:	26 °C
Naważka:	0,120 kg
Gara:	ok. 40 min.
Czas wypieku*:	ok. 18 min.
Temp. wypieku*:	235 °C / spadająca do 220 °C

*Parametry wypieku oraz mieszania mogą się różnić w zależności od rodzaju pieca czy młyna.