



PRODUKT



HefeFeinPaste

Pasta do produkcji delikatnych ciast drożdżowych
oraz pączków

UNIFERM HefeFeinPaste

Pasta do produkcji delikatnych ciast drożdżowych oraz pączków

UNIFERM HefeFeinPaste gwarantuje najwyższą jakość wszelkiego rodzaju ciast drożdżowych.

Produkt o niesamowitej prostocie produkcji dający wyśmienity efekt końcowy w postaci soczystych wyrobów drożdżowych. Uproszczona receptura, bez konieczności zastosowania jaj, cukru i tłuszczu, na wyjątkowo smaczne wyroby drożdżowe.

Zastosowanie: ciasta drożdżowe, pączki

Dozowanie: 20% – 30%

- **Różnorodne zastosowanie**– do pączków oraz wszelkiego rodzaju ciast drożdżowych,
- **Stabilność produkcji**– stabilna gara, pączki z pełnym miękiszem i optymalną obrączką,
- **Uproszczona receptura**– bez potrzeby dodawania jaj, tłuszczu oraz cukru, ułatwia produkcję,
- **Oszczędność czasu i pieniędzy,**
- **Rewelacyjna świeżość pieczywa.**

Bułki z rodzynkami

z ciasta drożdżowego



RECEPTURA PODSTAWOWA

- Wymieszać intensywnie wszystkie składniki do otrzymania odpowiedniej struktury ciasta

Ciasto drożdżowe:	„lekkie”/ pączki	pełne
Mąka pszenna	10,000 kg	10,000 kg
UNIFERM HefeFeinPaste	2,000 kg	3,000 kg
Drożdże UNI Aktivia	0,700 kg	0,800 kg
Sól	0,150 kg	0,150 kg
Woda, ok.	5,000 kg	4,500 kg
RAZEM	17,850 kg	18,450 kg

PRODUKCJA

Miesienie:	intensywnie	intensywnie
Spoczynek:	ok. 10 minut	ok. 20 minut
Temp. ciasta [°C]:	} Zależy od receptury i rodzaju wyrobu	
Naważka:		
Czas wypieku [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