



PRODUKT



UNIFERM

Exquisit

Pasta do produkcji pączków oraz innego
pieczywa drożdżowego

UNIFERM Exquisit

Pasta do produkcji pączków oraz innego pieczywa drożdżowego

UNIFERM Exquisit jest pastą do produkcji pączków i innych wyrobów drożdżowych zapewniających wyśmienity smak pieczywa drożdżowego. Starannie dobrane składniki są gwarancją pewności przy każdym procesie produkcji.

Zastosowanie: ciasta drożdżowe, pączki

Dozowanie: 17,5 % na mąkę

- Wysoka stabilność i tolerancja garowania – ciasta drożdżowe oraz pączki uzyskują stabilny rozrost,
- Delikatna struktura – ciasta posiadają delikatną drożdżową strukturę,
- Przyrost objętości – podczas gary oraz wypieku ciasta uzyskują optymalną objętość,
- Delikatny miękisz i drożdżowy smak – typowy miękisz z lekkimi porami oraz subtelny smak ciasta drożdżowego

Pączek z nadzieniem

receptura pączki



RECEPTURA PODSTAWOWA

- Wymieszać intensywnie wszystkie składniki do otrzymania odpowiedniej struktury ciasta

Ciasto drożdżowe:	Placek drożdżowy	Pączki
Mąka pszenna	10,000 kg	10,000 kg
UNIFERM Exquisit	1,750 kg	1,500 kg
Sól	0,100kg	0,100kg
Drożdże UNI Aktivia	0,600 kg	0,600 kg
Jaja	0,750 kg	1,500kg
Woda	4,000 kg	4,000 kg
RAZEM	17,200 kg	17,700 kg

PRODUKCJA

Czas mieszania [min]:	2 + 4	2 + 6
Temp. ciasta [°C]:	26 – 28	27 – 29
Spoczynek ciasta [min]:	15 – 20	10 + 10

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