

UNIFERM FermFresh® Kürbis

Świeży produkt fermentacyjny na bazie soku z dyni oraz pestek dyni

UNIFERM FermFresh® Kürbis to świeży produkt o wszechstronnym zastosowaniu, do wszelkiego rodzaju pomysłów na pieczywo z dynią. Jako produkt w postaci świeżej pasty, oparty na pestkach dyni oraz soku z dyni nadaje pieczywu naturalny charakter oraz pełnię aromatu prosto z dyni.

UNIFERM FermFresh® Kürbis stosować można nie tylko do produkcji chleba czy bułek, ale również do inspiracji cukierniczych, równoważąc słodki smak lekko wytrawną, dyniową nutą.

Zastosowania: chleb, pieczywo drobne, muffiny, babki

Dozowanie:
20% na mąkę



- Produkt na bazie dyni, pestek oraz soku, czysta etykieta
- Naturalnie dyniowy odcień pieczywa, dzięki świeżym składnikowym z dyni
- Wysoki stopień świeżości, dzięki formie świeżej pasty
- Ponadprzeciętny smak pieczywa, zapewniony udziałem składników z dyni
- Ziarnisty charakter, poprzez znaczny udział pestek dyni



FermFresh® Kürbis

Świeży produkt fermentacyjny na bazie soku z dyni oraz pestek dyni

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

Chleb DynioVit

Receptura na 32 szt. po 500 g



RECEPTURA

- Mieszając wszystkie składniki wytworzyć ciasto

Ciasto:	Mąka pszenna	6,000 kg
	Mąka żytnia typ 720	4,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Kürbis	2,000 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,150 kg
	Drożdże UNI Aktiva	0,500 kg
	Sól	0,200 kg
	Woda	6,500 kg

RAZEM: 19,350 kg

- Po miesieniu dzielić na kęsy po 0,58 kg i werkować na okrągło (32 kęsy z ciasta).
- Pozostałą część ciasta dzielić na kawałki po 0,02 kg (32 kawałki – możliwość odcinania na dzielarce).
- Po wygarowaniu posypać kęsy mąką żytnią.
- Naciąć kęsy wokół (6-8 nacięć).
- Odcisnąć kęs na środku i wkładać pozostawiony kawałek ciasta 0,02 kg.

PRODUKCJA

Mieszanie*:	5 + 3 min
Temp. ciasta:	27 °C
Spoczynek:	15 min
Naważka:	0,600 kg
Gara:	40 min
Czas wypieku*:	45 min
Temp. wypieku*:	250 °C / spadająca do 210 °C

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

Chleb Dyniowe Żyto

Receptura na 40 szt. po 520 g



RECEPTURA

- Mieszając wszystkie składniki wytworzyć ciasto

Ciasto:	Mąka żytnia typ 720	6,800 kg
	Mąka pszenna	1,600 kg
	Mąka żytnia typ 2000	1,600 kg
	UNIFERM FermFresh® Kürbis	2,600 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,200 kg
	Drożdże UNI Aktiva	0,560 kg
	Sól	0,160 kg
	Słonecznik	1,600 kg
	Woda	8,000 kg

RAZEM: 23,120 kg

Posypka: Pestki dyni 0,400 kg

- Po miesieniu podzielić ciasto na kęsy 0,57 kg.
- Wierzch kęsów obtoczyć w dyni i wkładać do form.
- Następnie wstawić do garowni.
- Wypiekać z zaparowaniem.

PRODUKCJA

Mieszanie*:	5 + 2 min
Temp. ciasta:	27-28 °C
Spoczynek:	10 min
Naważka:	0,580 kg
Gara:	50-60 min
Czas wypieku*:	55 min
Temp. wypieku*:	250 °C / spadająca do 210 °C

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

Bułka z dynią

Receptura na ok 250 szt. po 55 g



RECEPTURA

- Mieszając wszystkie składniki wytworzyć ciasto

Ciasto:	Mąka pszenna	10,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Kürbis	2,000 kg
	UNIFERM Eisstar	0,300 kg
	Drożdże UNI Aktiva	0,600 kg
	Sól	0,200 kg
	Woda	5,000 kg

RAZEM: 18,100 kg

Posypka: Pestki dyni 0,600 kg

- Ciasto podzielić na presy 2,100 kg.
- Po spoczynku ciasto podzielić na kęsy i zaokrąglić.
- Namaczać wierzch kęsów w wodzie i obtoczyć w posypce dyni.
- Układać kęsy na blasze i wstawić do gary.
- Następnie wypiekać z zaparowaniem.

PRODUKCJA

Mieszanie*:	3 + 5 min
Temp. ciasta:	25 °C
Spoczynek:	15 min
Naważka (presa):	2,100 kg
Gara:	40 min
Czas wypieku*:	20 min
Temp. wypieku*:	230 °C
Wskazówka:	na ostatnie 3 min otworzyć cug

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

Muffiny z dynią

Receptura na 42 szt. po 40 g



RECEPTURA

- Wszystkie składniki ubijać na jednorodną masę. FermFresh® Kürbis dodać na ostatnią minutę ubijania

Ciasto:	UNIFERM SandMix	1,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Kürbis	0,150 kg
	Jaja	0,450 kg
	Olej	0,400 kg
	Woda	0,100 kg

RAZEM: 2,100 kg

- Wszystkie składniki ubijać ok. 5 minut.
- Pod koniec ubijania dodać UNIFERM FermFresh® Kürbis.
- Masę szprycować do form na muffiny, tzw. tulipanów.
- Posypać pestkami dyni lub inną, preferowaną posypką.

PRODUKCJA

Ubijanie:	5 min
Temp. masy:	20-22 °C
Naważka sztuki:	0,050 kg
Czas wypieku*:	30 min
Temp. wypieku*:	180-190 °C

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