



Persipan

Gotowa do zastosowania masa percepanowa,
do nadzień i obkładów

UNIFERM Persipan

Gotowa do zastosowania masa percepanowa,
do nadzień i obkładow

UNIFERM Persipan to gotowa bezpośrednio do zastosowania masa, do popularnych makaroników lub nadzień i obkładow w pieczywie cukierniczym. Wyjątkowy smak zapewnia odróżnianie się od innych nadzień i obkładow.

Zastosowanie: wyroby cukiernicze

Dozowanie: 100 %

- Gotowy do użycia produkt
- Możliwość wytworzenia ciasteczek makaronikowych, marcepanopodobnych
- Możliwość dodania jako składnik do ciast drożdżowych bądź piaskowych, potęguje wartość smakową wypieków oraz przedłuża świeżość wyrobu
- Wysublimowany, marcepanopodobny smak
- Jednakowa, wyśmienita jakość wypieków

Podkówki

Receptura na 40 szt. po 100 g



RECEPTURA PODSTAWOWA

Ciasto:	UNIFERM Persipan	4,000 kg
	Migdały rozdrobnione	1,200 kg
	Kuwertura czekoladowa	0,600 kg
RAZEM:		5,800 kg

PRODUKCJA

Temp. wypieku:	ok. 220 °C
Czas wypieku:	12-13 min
Wskazówka:	Ok. 60 g UNIFERM Persipan dodać do rozdrobnionych migdałów. Rozwałkować wzdłuż i zagiąć w kształt podkowy. Układać na blachy wyłożone papierem do pieczenia i wypiekać. Po wypieku końcówki podkowy zanurzyć w kuwerturze czekoladowej.

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