

*Świeżość udoskonalona  
maślanką*



PRODUKT



Idealna pełnia smaku

**UNIFERM**

**Buttermilchperlen**

Gotowa mieszanka do produkcji  
kul maślankowych

# UNIFERM Buttermilchperlen

Gotowa mieszanka do produkcji kul maślankowych

Delikatne perły maślankowe o równomiernej porowatości i idealnym, złocistym kolorze tylko z **UNIFERM Buttermilchperlen**.

Zawartość maślanki w mieszance nadaje im subtelnego, świeżego smaku i perfekcyjnej konsystencji. Proces All-In-One - "wszystko w jednym" zapewnia szybką, ekonomiczną i wydajną produkcję, czyniąc **UNIFERM Buttermilchperlen** produktem convenience - ze względu na zawarte już w mieszance składniki takie jak olej, jaja czy maślanka- co umożliwia korzystną kalkulację masy.

Dozowanie: 100%



*Jednakowo okrągła i stabilna forma*

## Wyjątkowa łatwość produkcji:



**Kompleksowa produkcja:**  
wodę i **UNIFERM Buttermilchperlen** mieszać w równych proporcjach przez 2-3 minuty.



**Czas spoczynku masy:**  
10-20 minut. Przy przechowywaniu w chłodnych warunkach masa pozostaje dużej zdarna do przetwarzania.



**Proces smażenia:**  
perły maślankowe obracają się samoczynnie, zapewniając równomierne brązowienie i dobrą stabilność kształtu.

## Perły maślankowe

Receptura na ok. 660 sztuk

### SKŁADNIKI

● Z podanych składników wyrobić masę.

<b>Masa:</b>	<b>UNIFERM Buttermilchperlen</b>	10,000 kg
	Woda, ok.	10,000 kg
<b>RAZEM:</b>		<b>20,000 kg</b>

○ Po spoczynku szprycować masę maszynowo lub ręcznie bezpośrednio na gorący tłuszcz w formie porcji o pożądanej wielkości.

○ Perły obracają się samodzielnie- nie jest konieczne ich obracanie.

○ Po wysmażeniu perły wyciągnąć z tłuszczu i pozostawić do odsączenia.

○ Po przestudzeniu obtoczyć w cukrze (cukrze pudrze, cukrze z cynamonem, itd.).

**Dekoracja:** Cukier 1,500 kg

○ Według preferencji można posypać pudrem **UNIFERM Zauberschnee**.

### PRODUKCJA

Czas mieszania:	2-3 min
Tempo mieszania:	powolne
Temp. masy:	ok. 22°C
Czas spoczynku:	ok. 10-20 min
Naważka:	ok. 0,040 kg
Czas smażenia:	ok. 7-8 min
Temp. tłuszczu:	ok. 170°C

*Dobrodziejstwo maślanki!*

35kcal/ 100ml-  
mniej niż mleko!

Dostarcza  
wysokowartościowe białko

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

Jest źródłem  
minerałów i witamin