



PRODUKT



Dla maksymalnej pewności  
we wszystkich metodach  
sterowania czasem garowania

UNIFERM

Eisstar

Środek do bułek, do stosowana w procesach  
przerywania gary, opóźniania gary  
i prowadzenia długoterminowego

## UNIFERM Eisstar

Środek do bułek, do stosowania w procesach przerywania gary, opóźniania gary i prowadzenia długoterminowego

Gwarancją doskonałej przyjemności z pieczywa jest wysoki poziom niezawodności przetwarzania w produkcji, zwłaszcza przy kontroli czasu garowania.

Dzięki **UNIFERM Eisstar** można polegać na przekonującej jakości!



**UNIFERM TK-enzymy** to specjalnie opracowana kombinacja enzymów o ukierunkowanej funkcji działania. Gwarantują wysoki poziom niezawodności produkcji we wszystkich procesach kontroli czasu garowania oraz pieczywo o pełni smaku.

- **Optymalne właściwości ciasta** – dla wydajnej obróbki
- **Skoncentrowane dozowanie** – tylko 2,5 do 3,0% na mąkę
- **Szeroki wachlarz możliwości** – do wszystkich kształtów pieczywa, do wszelkich metod produkcji ( w tym bezpośredniej - „na świeżo”)
- **TK-enzymy UNIFERM** – bezpieczna obróbka i kontrola czasu garowania
- **Atrakcyjny wygląd pieczywa** – by przyciągnąć uwagę klientów
- **Pewny rozrost nacięcia** – atrakcyjny wygląd bułki tzw. „sznytki”
- **Wyjątkowy wygląd** – z delikatną, kruchą i rumianą skórką dla nieodpartej przyjemności
- **Wyselekcjonowane składniki** – dla przekonującego smaku

## Receptura podstawowa bułki

### SKŁADNIKI

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać

<b>Ciasto:</b>	Mąka pszenna	10,000 kg
	<b>UNIFERM Eisstar</b>	0,300 kg
	Drożdże UNI Aktiva*	0,400 kg
	Sól	0,200 kg
	Woda, ok.	5,800 kg

**RAZEM:** **16,700 kg**

\*Ilość drożdży musi być dopasowana do sposobu prowadzenia oraz wielkości ciasta; przy systemie CoolRising® należy zmniejszyć ilość drożdży do: 0,200-0,250 kg

### PRODUKCJA

Mieszanie*:	4 + 8 min
Temp. ciasta:	25 - 26 °C
Spoczynek:	10 min/przy CoolRising® brak
Presa:	2,000 kg
Gara:	ok. 60 min
Temp. wypieku:	↑245 °C ↓215 °C
Czas wypieku:	17 min

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

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