



UNIFERM

HefeFein

Mieszanka do produkcji delikatnych
ciast drożdżowych oraz pączków
bez zastosowania jaj i cukru

UNIFERM HefeFein

Mieszanka do produkcji delikatnych ciast drożdżowych oraz pączków bez zastosowania jaj i cukru

UNIFERM HefeFein to skoncentrowana mieszanka do pączków oraz delikatnych ciast drożdżowych. Uproszczona receptura na ciasto drożdżowe czy pączki nie zakłada użycia jaj oraz cukru w recepturze pieczywa, ułatwiając proces produkcji oraz eliminując konieczność magazynowania jaj w zakładzie. Mieszanka UNIFERM HefeFein świetnie sprawdza się również w produkcji przy sterowaniu czasem garowania.

Dozowanie: 20% na mąkę

- **Różnorodne zastosowanie** do pączków oraz wszelkiego rodzaju ciast drożdżowych
- **Stabilna obrączka oraz jednakowa, najwyższa jakość pączka**
- **Bez konieczności dodania jaj i cukru** do receptury
- **Łatwa produkcja** oraz niższy koszt ciasta
- **Duża objętość** rewelacyjną delikatnością

Pączki

na delikatnym cieście drożdżowym



RECEPTURA PODSTAWOWA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać

Ciasto:	Lekkie ciasto drożdżowe/pączki	„Ciężkie“ ciasto drożdżowe
Mąka pszenna	10,000 kg	10,000 kg
UNIFERM HefeFein	2,000 kg	2,000 kg
Margaryna	1,000 kg	2,500 kg
Drożdże UNI Aktiva	0,600 kg	1,000 kg
Woda, ok.	5,500 kg	4,800 kg
RAZEM:	19,100 kg	20,300 kg

PRODUKCJA

Mieszanie:	według zwyczaju	według zwyczaju
Spoczynek:	ok. 10 min.	ok. 20 min.

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