



Prostota produkcji  
i legendarny smak



UNIFERM

FavourMix

Gotowa mieszanka do produkcji faworków  
oraz ciast półkruchych

# UNIFERM FavourMix

## Gotowa mieszanka do produkcji faworków oraz ciast półkruchych

Doskonałe faworki o zbilansowanej strukturze, tradycyjnie chrupiące z subtelną dawką miękkości w środku.

Dedykowana mieszanka UNIFERM FavourMix zapewnia łatwość i wygodę produkcji, a w połączeniu ze specjalnie opracowaną recepturą, daje tradycyjny smak i przyjemność spożywania typowych, wyśmienitych faworków.

Faworki, po które sięgasz kolejny i kolejny raz.

Dozowanie: 100%



## Faworki

### SKŁADNIKI

- Wszystkie składniki wymieszać na wolnych obrotach.

#### Receptura 1

|                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| UNIFERM FavourMix | 1,000 kg        |
| Margaryna         | 0,300 kg        |
| Jaja              | 0,200 kg        |
| Woda              | 0,200 kg        |
| <b>RAZEM:</b>     | <b>1,700 kg</b> |

#### Receptura 2

#### Receptura 3

|                    |                 |                 |
|--------------------|-----------------|-----------------|
| UNIFERM FavourMix  | 1,000 kg        | 1,000 kg        |
| Mąka pszenna       | 1,000 kg        | 1,000 kg        |
| Margaryna          | 0,600 kg        | 0,135 kg        |
| Śmietana           | 0,600 kg        | 0,600 kg        |
| Żółtka jaj         | 0,460 kg        | 0,600 kg        |
| Spirytus spożywczy | - kg            | 0,135 kg        |
| Cukier             | - kg            | 0,135 kg        |
| <b>RAZEM:</b>      | <b>3,660 kg</b> | <b>3,605 kg</b> |

- Prowadzić zimne ciasto.
- Powstałą masę odstawić na minimum 30 min do lodówki.
- Po spoczynku rozwałkować ciasto na 2 mm.
- Pociąć w paski, nacinać na środku oraz pozawijać w pożądany kształt.
- Wysmażyć, obracając co jakiś czas.
- Po wysmażeniu wyciągnąć z tłuszczu i pozostawić do odsączenia.
- Posypać pudrem UNIFERM Zauberschnee.

### PRODUKCJA:

|                  |             |
|------------------|-------------|
| Czas mieszania:  | 5 min       |
| Tempo mieszania: | powolne     |
| Spoczynek:       | 30 min      |
| Czas smażenia:   | ok. 3-4 min |
| Temp. tłuszczu:  | ok. 160 °C  |

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