UNIFERM RoyalRühr® vegan

Mieszanka bazowa do produkcji ciast wegańskich

Weganizm to styl życia

Z niewielkiego trendu rozwinął się stały kierunek w sektorze spożywczym odznaczający się systematycznym wzrostem liczby wegańskich produktów na półkach supermarketów. Liczne wegańskie restauracje i kawiarnie spełniają życzenia konsumentów, które dotyczą żywności wolnej od składników pochodzenia zwierzęcego.

Weganizm to świadoma przyjemność

W diecie wegańskiej składniki pochodzenia zwierzęcego takie jak mleko, jaja, miód są zastępowane przez alternatywy pochodzenia roślinnego, przy czym wartością weganizmu jest różnorodność i przyjemność. Bogaty wybór wegańskich produktów i receptur nie pozostawia nic do życzenia.

Inspiracje ciastem wegańskim

Mieszanka UNIFERM RoyalRühr® vegan pozwala wykreować receptury na delikatne ciasta pozbawione składników pochodzenia zwierzęcego z pełnią przyjemności spożywania.

Zastosowanie: 100% na mąkę

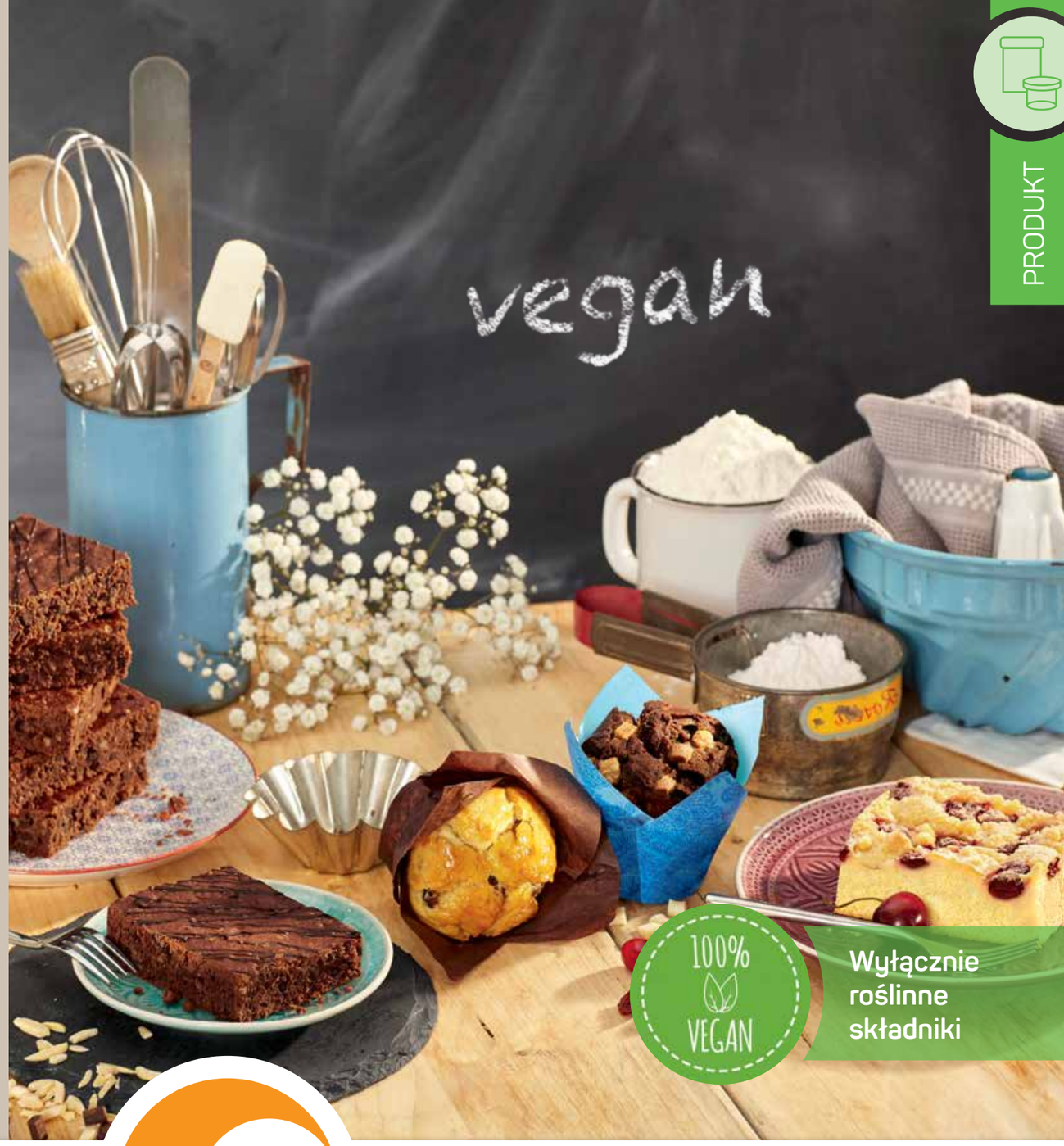
- Nadaje się do diety bez laktozy- brak składników zwierzęcych
- Prosta obróbka- uproszczona receptura bazowa, zaledwie z trzema komponentami
- Różnorodne zastosowanie- uniwersalny produkt z szerokim wachlarzem zastosowań, począwszy od ciasta z blachy po babeczki, ciastka, etc.
- Długie utrzymanie świeżości- dzięki dobrej wodochłonności wyselekcjonowanych mąk

bez laktozy vegan vegetarian

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

PRODUKT



Wyłącznie roślinne składniki

UNIFERM

RoyalRühr® vegan

Mieszanka bazowa do produkcji ciast wegańskich

Muffinki czekoladowe

Receptura na ok. 180 szt. po 110g

RECEPTURA

- Wszystkie składniki ubijać powoli do uzyskania jednolitej masy.

Masa bazowa:

UNIFERM Royal Rühr® vegan	**10,000 kg**
Kakao w proszku	0,400 kg
Olej	3,000 kg
Woda, ok.	5,000 kg
RAZEM:	**18,400 kg**

- Pod koniec mieszania dodać kawałeczki czekolady

Wypełnienie:

Kawałeczki czekolady (vegan)	1,000 kg

PRODUKCJA

Ubijanie*:	ok. 2 min. (powoli)
Naważka:	0,120 kg masy/tulipan
Czas wypieku*:	ok. 45 min.
Temp. wypieku*:	190°C

Wskazówka: bardzo słabe zaparowanie

*Parametry wypieku oraz ubijania mogą różnić się w zależności od rodzaju pieca i ubijarki

Ciasto z wiśniami

Receptura na blachę 60x40

RECEPTURA

- Wszystkie składniki ubijać powoli do uzyskania jednolitej masy.

Masa bazowa:

UNIFERM Royal Rühr® vegan	**2,000 kg**
Olej	0,600 kg
Woda, ok.	0,900 kg
RAZEM:	**3,500 kg**

- Masę równomiernie rozprowadzić na blaszce

Topping:

Wiśnia drylowana odsączona	0,750 kg
Wegańska kruszonka	0,300 kg
RAZEM:	**1,050 kg**

- Na masę nanieść wiśnie i posypać kruszonką, następnie wypiekać

PRODUKCJA

Ubijanie*:	ok. 2 min. (powoli)
Naważka:	3,500kg masy podstawowej 1,050kg Topping
Czas wypieku*:	ok. 60 min.
Temp. wypieku*:	190°C ↓ 180°C

Wskazówka: 5 min. przed końcem wypieku otworzyć cug

*Parametry wypieku oraz ubijania mogą różnić się w zależności od rodzaju pieca i ubijarki

Brownie

Receptura na blachę 60x40

RECEPTURA

- Wszystkie składniki ubijać powoli do uzyskania jednolitej masy.

Masa bazowa:

UNIFERM Royal Rühr® vegan	**1,500 kg**
Olej	0,450 kg
Woda, ok.	0,800 kg
RAZEM:	**2,750 kg**

- Wymieszać kakao z wodą i z roztopioną kuwerturą
- Następnie dodać pod koniec mieszania dropsy czekoladowe i prażone migdały

Masa brownie:

Kakao w proszku (wegańskie/tłuszcz roślinny)	0,110 kg
Woda, ok.	0,200 kg
Kuwertura ciemna (wegańska/tłuszcz roślinny) stopiona	0,200 kg
Dropsy czekoladowe (wegańskie/tłuszcz roślinny)	0,350 kg
Migdały prażone siekane	0,200 kg
RAZEM:	**1,060 kg**

- Umieścić masę na blasze do pieczenia 60x40cm wyłożonej papierem do pieczenia, wygładzić i wypiekać

PRODUKCJA

Ubijanie*:	ok. 2 min. (powoli)
Naważka:	3,810 kg
Czas wypieku*:	ok. 45 min.
Temp. wypieku*:	ok 180°C

Wskazówka: proszę uważać na to, aby wszystkie użyte surowce włącznie ze środkami natłuszczającymi muszą spełniać normy odżywiania wegańskiego.

*Parametry wypieku oraz ubijania mogą różnić się w zależności od rodzaju pieca i ubijarki

Ciastka owsiane

Receptura na ok. 40 sztuk

RECEPTURA

- Wszystkie składniki ubijać powoli do uzyskania jednolitej masy.

Masa:

UNIFERM Royal Rühr® vegan	**1,000 kg**
Olej rzepakowy	0,300 kg
Płatki owsiane	0,800 kg
Woda, ok.	0,500 kg
RAZEM:	**2,600 kg**

- Następnie szprycować z rękawa cukierniczego na blachę wyłożoną papierem
- Wsadzić do pieca
- Opcjonalnie, po szprycowaniu, zastosować można dowolną posypkę (wegańską)
- Opcjonalnie dodać można zamiast płatków owsianych (0,800 kg):
  0,400 kg pestek dyni,
  0,400 kg słonecznika
  0,200 kg sezamu
  uzyskując ciastka ziarniste (łączna ilość masy wzrośnie o 0,200 kg, w porównaniu do wersji z płatkami owsianymi)

PRODUKCJA

Ubijanie:	3 min.
Naważka:	ok 0,050 kg
Czas wypieku*:	ok. 13 min.
Temp. wypieku*:	210°C dół, 220°C góra

*Parametry wypieku oraz ubijania mogą różnić się w zależności od rodzaju pieca i ubijarki