

UNIFERM

Exquisit

Polepszacz do pączków i ciast drożdżowych



UNIFERM Exquisit



*Ihre Garantie für
Frische und Genuss!*

UNIFERM

Exquisit

Polepszacz do pączków i ciast drożdżowych

Super oszczędność: UNIFERM Exquisit zawiera cukier i tłuszcz!

- Dozowanie:** ✓ do 175 g na 1 kg mąki pszennej,
- Zastosowanie:** ✓ do produkcji pączków i innych wyrobów drożdżowych,
- Obróbka:** ✓ wysoka stabilność i tolerancja garowania (pączki),
✓ wełniste, pewne w obróbce ciasto,
✓ mocny i pewny przyrost objętości ciasta podczas pieczenia,
- Zalety:** ✓ delikatna porowatość,
✓ soczysty miękisz,
✓ krótki zgryz,
✓ duża objętość,
✓ doskonały smak.

Receptura podstawowa	LEKKIE CIASTO DROŹDŹOWE	CIĘŻKIE CIASTO DROŹDŹOWE np.placek drożdżowy	PODSTAWOWA WERSJA CIASTA	CIASTO NA PĄCZKI
Mąka pszenna, Typ 550	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg
UNIFERM Exquisit	1,750 kg	1,750 kg	1,500 kg	1,500 kg
Sól	0,100 kg	0,100 kg	0,100 kg	0,100 kg
UNI Aktiva	0,600 kg	0,600 kg	0,600 kg	0,600 kg
Jajka	0,750 kg	0,750 kg	1,000 kg	1,500 kg
Woda, ok.	4,000 kg	4,000 kg	4,000 kg	4,000 kg
Razem	17,200 kg	17,200 kg	17,200 kg	17,700 kg
Masło lub margaryna	-	-	0,500 kg	-
Czas ugniatania	2 + 5 min.	2 + 4 min.	2 + 2 min.	2 + 6 min.
Temperatura ciasta	26 - 28°C	26 - 28°C	24 - 26°C	27 - 29°C
Spoczynek ciasta	15-20 min.	15 - 20 min.	5 - 10 min.	10 + 10 min.

UNIFERM Polska Sp. z o.o.
ul. Wybieg 5/9
61-315 Poznań
tel.: 61/887-66-02
fax: 61/871-92-07
www.uniferm.pl



*Ihre Garantie für
Frische und Genuss!*