

UNIFERM *Biskuit*

*Haushoch
überlegen!*

UNIFERM Biskuit



UNIFERM Biskuit, die Spezialmischung für alle Biskuitgebäcke, bietet Ihnen mehr als vergleichbare Erzeugnisse:

Eine Vie überz

4 Böden aus nur 1 kg Produkt!

UNIFERM Biskuit

andere Biskuitmehle



Profitieren Sie von den überragenden Vorteilen:

- **hohe Aufschlagtoleranz**
- **hohe Gebäckausbeute**
- **lange Frischhaltung**

Grundrezept

Masse	Grundrezept I:	Grundrezept II:
UNIFERM Biskuit	1,000 kg	1,000 kg
Vollei	0,750 kg	0,600 kg
Wasser	0,050 kg	0,200 kg
Gesamtgewicht	1,800 kg	1,800 kg

Herstellung

Im All-in-Verfahren ca. 7-10 min bei hoher Geschwindigkeit mit feinem Besen aufschlagen.

	Böden	Obstböden	Torteletts
Backtemperatur	ca. 180 °C	ca. 210 °C	ca. 210 °C
Backzeit	25 min	10-15 min	10-12 min



UNIFERM Biskuit - der haushohe Favorit für alle Böden, Rouladen, Schnitten, Obstböden und Omeletts.

elfalt, die zeugt!



Wiener Böden

Wiener Masse

Biskuit-Masse	1,800 kg
Butter	0,060 kg-0,120 kg
Gesamtgewicht	1,860 kg-1,920 kg

Herstellung

Butter auflösen (ca. 30 °C) und unter die aufgeschlagene Biskuitmasse rühren.
Anstelle von Butter kann alternativ auch Margarine oder Speiseöl verwendet werden.

Backtemperatur	ca. 180 °C
Backzeit	ca. 25 min

Schokoböden

Schoko-Biskuitmasse

UNIFERM Biskuit	1,000 kg
Vollei	0,750 kg
Wasser	0,050 kg
Kakaopulver*	0,060 kg
Gesamtgewicht	1,860 kg

Herstellung

Im All-in-Verfahren ca. 7-10 min bei hoher Geschwindigkeit mit feinem Besen aufschlagen.

	Schokoböden	Schoko-Rouladen
--	-------------	-----------------

Backtemperatur	ca. 180 °C	ca. 240 °C
Backzeit	ca. 25 min	ca. 5 min

*oder nachträglich unter die aufgeschlagene Masse heben:
0,060 kg Kakaopulver mit 0,020 kg Zucker und 0,150 kg Ei glattrühren und unter die aufgeschlagene Masse rühren.

Nußböden

Nuß-Biskuitmasse

UNIFERM Biskuit	1,000 kg
Vollei	0,750 kg
Wasser	0,050 kg
Nußgrieß*	0,200 kg
Gesamtgewicht	2,000 kg

Herstellung

Im All-in-Verfahren ca. 7-10 min bei hoher Geschwindigkeit mit feinem Besen aufschlagen.

	Nußböden	Nuß-Rouladen
--	----------	--------------

Backtemperatur	ca. 180 °C	ca. 240 °C
Backzeit	ca. 25 min	ca. 5 min

*oder nachträglich unter die aufgeschlagene Masse heben.

Überzeugen auch Sie sich.
Vergleichen Sie UNIFERM Biskuit
mit anderen Biskuitmehlen. Der
Erfolg wird Sie begeistern.

**UNIFERM Biskuit - haushoch
überlegen!**

Eine Masse mit Klasse!

Inhaltsstoffliste UNIFERM Biskuit:

Zucker, Weizenstärke, Weizenmehl, Emulgatoren (Mono- und Diglyceride, veresterte Mono- und Diglyceride), Backtriebmittel (Natriumcarbonat, Phosphat), Jodspeisesalz

Rouladen, Omeletts

<i>Biskuitmasse</i>	<i>Rouladen</i>	<i>Omeletts</i>
UNIFERM Biskuit	1,000 kg	1,000 kg
Vollei	1,000 kg	0,950 kg
Wasser	–	0,050 kg
Gesamtgewicht	2,000 kg	2,000 kg

Herstellung

Im All-in-Verfahren ca. 7-10 min bei hoher Geschwindigkeit mit feinem Besen aufschlagen.

Backtemperatur	ca. 250 °C
Backzeit	ca. 3 min
Schwaden	leicht schwaden

Anwendungstabelle für Biskuit-Böden

Ringgröße: d = 26 cm, 5 cm hoch

<i>Biskuitmasse</i>	<i>4 Böden</i>	<i>6 Böden</i>	<i>8 Böden</i>	<i>12 Böden</i>
UNIFERM Biskuit	1,000 kg	1,500 kg	2,000 kg	3,000 kg
Vollei	0,750 kg	1,125 kg	1,500 kg	2,250 kg
Wasser	0,050 kg	0,075 kg	0,100 kg	0,150 kg
Gesamtgewicht	1,800 kg	2,700 kg	3,600 kg	5,400 kg

Ringgröße: d = 28 cm, 5 cm hoch

<i>Biskuitmasse</i>	<i>4 Böden</i>	<i>6 Böden</i>	<i>8 Böden</i>	<i>12 Böden</i>
UNIFERM Biskuit	1,200 kg	1,800 kg	2,400 kg	3,600 kg
Vollei	0,900 kg	1,350 kg	1,800 kg	2,700 kg
Wasser	0,060 kg	0,090 kg	0,120 kg	0,180 kg
Gesamtgewicht	2,160 kg	3,240 kg	4,320 kg	6,480 kg

Herstellung

Im All-in-Verfahren ca. 7-10 min bei hoher Geschwindigkeit mit feinem Besen aufschlagen.



UNIFERM GmbH & Co. KG
 Postfach 1661 · 59359 Werne
 Brede 4 · 59368 Werne
 Telefon: +49 (0) 2389 7978-0
 Telefax: +49 (0) 2389 7978-280
 Backservice Telefon: +49 (0) 2389 7978-444
 info@uniferm.de · www.uniferm.de

