

UNIFERM
***Brandmasse
mit Vollei***

UNIFERM Brandmasse mit Vollei



*Ihre Garantie für
Frische und Genuss!*

Die Feinbackmischung für köstliche Gebäckideen aus Brandmasse

Hoher Volleianteil
fördert das Gebäckvolumen
und die Gebäckkonturen

Hohe Wasseraufnahme
bewirkt eine saftige
inwändige Struktur und eine
lange Verzehrsfrische

**Optimale
Verarbeitungseigenschaften**
ideal zur manuellen und
maschinellen Herstellung
(Stößel, Anlage)

Inhaltsstoffe:

Stärke, Weizenquellmehl, Volleipulver, pflanzliches Fett
(teilweise gehärtet), Verdickungsmittel (E 412),
Backtriebmittel (E 450, E 500), Speisesalz,
Emulgator (E 472b, E 475), Milchzucker

Grundrezeptur Spritzringe:

UNIFERM Brandmasse mit Vollei	1,000 kg
Wasser (ca. 20 °C)	2,000 kg
Gesamt	3,000 kg

Verarbeitung: Alle Zutaten in der Anschlagmaschine mit
grobem Rührbesen bei langsamer Geschwindigkeit
ca. 3 min glattrühren

Siedefetttemperatur: ca. 180 °C
Backzeit: 4 / 3 / 0,5 / 0,5 min

Grundrezeptur Quarkbällchen:

UNIFERM Brandmasse mit Vollei	1,000 kg
Wasser (ca. 40 °C)	1,700 kg
Vollei	0,400 kg
Speisequark (Magerstufe)	0,600 kg
UNIFERM Backpulver Prima	0,010 kg
Gesamt	3,710 kg

Verarbeitung: UNIFERM Backpulver Prima und UNIFERM
Brandmasse mit Vollei miteinander vermischen. Anschließend
alle Zutaten in der Anschlagmaschine mit grobem Rührbesen
bei langsamer Geschwindigkeit ca. 2 min glattrühren.
Mit dem Eisportionierer (ca 40 g) die Masse dosieren.

Siedefetttemperatur: ca. 180 °C
Backzeit: 8 - 9 min

Grundrezeptur Windbeutel:

UNIFERM Brandmasse mit Vollei	1,000 kg
Wasser (ca. 40 - 50 °C)	1,600 kg
Vollei	0,200 kg
Gesamt	2,800 kg

Verarbeitung: Alle Zutaten in der Anschlagmaschine mit
grobem Rührbesen bei langsamer Geschwindigkeit
ca. 3 min glattrühren. Nach 10 min Abstehtzeit nochmals
kurz glattrühren und betriebsüblich aufdressieren.

Backtemperatur: ca. 220 °C mit viel Dampf
(Brötchenmenge)
Backzeit: ca. 25 min (die letzten 5 min mit
geöffnetem Zug)

UNIFERM GmbH & Co. KG
Postfach 1661 · 59359 Werne
Brede 4 · 59368 Werne
Telefon: (0 23 89) 79 78-0
Telefax: (0 23 89) 79 78-280
Backservice Telefon: (0 23 89) 79 78-444
www.uniferm.de



*Ihre Garantie für
Frische und Genuss!*