



Für saftige  
Amerikaner mit  
feinem Aroma



UNIFERM

Amerikaner

Feinbackmischung zur Herstellung  
von Amerikanern

# UNIFERM Amerikaner

Feinbackmischung zur Herstellung von Amerikanern

Mit UNIFERM Amerikaner gelingen saftige Rührmassen mit zarter Krumenstruktur und dem typisch kurzen Biss.

Backen Sie diese beliebten süßen Gebäcke variabel im Etagen- oder im Stikkenofen. Über die Menge des Schüttwassers bestimmen Sie flexibel die Gebäckform (mit oder ohne Kegel) und die Massenkonsistenz.

Anwendungsmenge: 100 %



- **Sehr gute Frischhaltung** – deutlich höhere Wasserschüttmenge als bei vergleichbaren Produkten
- **Flexibel einsetzbar auch bei Dosieranlagen** – gleichbleibend optimale Konsistenz der Masse auch beim Pumpen
- **Glatte, einwandfreie Oberfläche** – lösen sich auch nach dem Abkühlen leicht vom Backpapier bzw. -blech
- **Angenehmer harmonischer Geschmack** – abgerundeter Gesamteindruck

## Amerikaner

Rezept für ca. 300 Stück

**ZUTATEN** Rezept-Nr.: 9125

- Aus allen Zutaten im All-in-Verfahren eine glatte Masse herstellen.

<b>Amerikanermasse:</b>	<b>UNIFERM Amerikaner</b>	10,000 kg
	Vollei	1,000 kg
	Wasser, ca.	6,500 kg

**GESAMT: 17,500 kg**

- Die Masse auf gefettete, bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Bleche dressieren und abbacken.
- Die erkalteten Amerikaner vom Blech nehmen und mit Fondant überziehen.

**Dekor:** UNIFERM Instant-fondant 6,000 kg

### BACKTECHNIK

Rührzeit*:	ca. 3 bis 5 Min. (je nach Massengröße)
Rührgeschwindigkeit:	langsam
Massentemperatur:	ca. 22 °C
Einwaage:	betriebsüblich
Backzeit:	ca. 15 Min.
Backtemperatur:	Etagenofen: 220 °C (15 °C unter Brötchenbacktemperatur) fallend auf 210 °C
	Stikkenofen: 210 °C (25 °C unter Brötchenbacktemperatur) fallend auf 195 °C
Hinweis:	Je nach Stikkenofen ggf. mit etwas Schwaden backen.

\*Rührzeit unterschiedlich je nach Massengröße.

Tipp: Alternativ zum Fondant können die Amerikaner auch mit Kuvertüre überzogen werden.

Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!

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