

UNIFERM RoyalCake 30

Die Vormischung für
feinste Rührkuchen



EXTRA SAFTIG
LANGE FRISCH



UNIFERM RoyalCake 30

Die Vormischung für feinste Rührkuchen

Mit **UNIFERM RoyalCake 30** gelingen saftige Rührkuchen in vielfältigsten Varianten. Es erfüllt alle Anforderungen an ein modernes und zeitgemäßes Rührkuchenprodukt. Eine sichere Massenherstellung mit überzeugender, extrasaftiger Frischhaltung ist die Basis für eine Vielzahl an Rezeptmöglichkeiten.

Feinste Ideen!

Egal ob fruchtig, klassisch, cremig oder als Fingerfood – für jeden Geschmack gibt es die richtige Gebäckidee!



Grundrezept

	mit Speiseöl	mit Butter/ Margarine
UNIFERM RoyalCake 30	3,000 kg	3,000 kg
Weizenmehl, Type 550	3,500 kg	3,500 kg
Zucker, fein	3,500 kg	3,500 kg
Speiseöl, ca.	5,000 kg	–
Butter/Margarine, weich	–	6,000 kg
Vollei	5,500 kg	5,500 kg
Wasser, ca.	1,000 kg	–
Gesamtgewicht:	21,500 kg	21,500 kg

Herstellung/Aufarbeitung:

Rührzeit in min	3–8 langsam (grober Besen) je nach Rührgerät und Massengröße
Massentemperatur in °C	20–22
Einwaage	betriebsüblich
Backzeit in min	ca. 30–35
Backtemperatur in °C	Etagenofen: ca. 170–190 Stikkenofen: ca. 180 fallend auf 165

Ihre Vorteile mit UNIFERM RoyalCake 30!

Höchste Verarbeitungssicherheit...

- ✓ Geringdosierte Anwendung mit nur 30 %
- ✓ Optimale Massenkonsistenz
- ✓ Wahlweise Öl, Butter oder Margarine
- ✓ Hohe Tragfähigkeit von Auflagen
- ✓ Gute Kühl- und Frosterstabilität

- ▶ Optimale Massenkalkulation
- ▶ Einfache Verarbeitung
- ▶ Hohe Flexibilität
- ▶ Ansprechende Gebäckoptik
- ▶ Rationelle Herstellung

... für eine Vielzahl saftiger Gebäckideen!

- ✓ Abgestimmte Komponenten
- ✓ Feinste Buttermilch
- ✓ Abgerundeter Geschmack

- ▶ Verleihen softe und saftige Krumenstruktur
- ▶ Für hohe Wertschöpfung am Gebäck
- ▶ Sichert ein überzeugendes Genusserlebnis



UNIFERM GmbH & Co. KG
Postfach 16 61 · 59359 Werne
Brede 4 · 59368 Werne
Telefon: +49 (0) 2389 7978-0
Telefax: +49 (0) 2389 7978-280
Backservice: +49 (0) 2389 7978-444
info@uniferm.de · www.uniferm.de

