

MANI-mix

Einfach glänzend

MANI-mix



Bäckhefen
Bäckerei-Rohstoffe
NatuFerm

...natürlich von UNIFERM!



MANI-mix



Vielfache Anwendung

MANI-mix ist geeignet zur Herstellung für alle Arten von knackigen Gebäcken wie Bienenstich, Nussecken, Mandel- und Kokosschnitten sowie andere knusprige Auflagen.

Brillianter Glanz

Die mit MANI-mix hergestellten Gebäcke verfügen über eine brilliant glänzende Oberfläche.

Optimale Haftung

Ob direkt verarbeitet, gekühlt oder gefrosten – MANI-mix garantiert Ihnen stets die perfekte Haftung der Auflage am Gebäck.

Mehr Gewinn für Ihren Betrieb durch

- einfache und rationelle Verarbeitung
- viele attraktive und glänzende Gebäcke, die zum Kauf verführen
- wiederkaufende Kunden, die hochwertige Zutaten wie Honig und Sahne lieben werden

Grundrezept Bienenstich

(1 Blech 60 x 40 cm)

Hefeteig	1,400 kg
MANI-mix	0,500 kg
Mandeln, gehobelt	0,250 - 0,350 kg
Füllcreme	2,000 kg
Gesamtgewicht	4,150 - 4,250 kg

Herstellung:

Den Hefeteig auf ein gefettetes Blech ausrollen, stippen und mit Wasser abstreichen. Gehobelte Mandeln und MANI-mix mischen und auf dem Hefeteig gleichmäßig verteilen. Bei 3/4 Gare backen. Nach dem Auskühlen aufschneiden und mit der Creme füllen.

Backtemperatur: ca. 210 °C

Backzeit: ca. 16 - 18 min

Grundrezept Florentiner

(ca. 40 Stück, 10 cm Durchmesser)

MANI-mix	0,500 kg
Mandeln, gehobelt	0,300 kg
Orangeat/Zitronat, gehackt	0,075 kg
Belegkirschen, halbiert	0,050 kg
Gesamtgewicht	0,925 kg

Herstellung:

Alle Zutaten gut miteinander vermischen und gleichmäßig in Florentiner-Ringe verteilen. Anschließend backen.

Nach dem Backen aus den Ringen lösen und nach dem Erkalten mit der Unterseite in Kuvertüre tauchen und kämmen.

Backtemperatur: ca. 210 °C

Backzeit: ca. 10 min

UNIFERM GmbH & Co. KG
Postfach 16 61 · 59359 Werne
Brede 4 · 59368 Werne
Telefon: +49 (0) 23 89 79 78-0
Telefax: +49 (0) 23 89 79 78-280
Backservice Telefon: +49 (0) 23 89 79 78-444
info@uniferm.de · www.uniferm.de

