

# UNIFERM *Magic Berlina*

*Ein neuer Stern  
geht auf*



UNIFERM Magic Berlina






*Unsere Garantie für  
Frische und Genuss!*

# Magic Berlina




## die Feinbackmischung für Berliner und andere Siedegebäcke



### Die Vorteile für Sie:

-  rationale Herstellung
-  geeignet für alle Führungsarten
-  flexibel einsetzbar für weitere Siedegebäck-Spezialitäten

### ...und Ihre Kunden:

-  ansprechendes Volumen – hoher Kragen
-  kurzer Biß
-  abgerundet im Geschmack

UNIFERM GmbH & Co.  
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

### Grundrezept

UNIFERM Magic Berlina	10,000 kg
UNIFERM Back-Hefe*	0,600 - 0,800 kg
Vollei	2,000 kg
Wasser, ca.	2,500 kg
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>15,100 - 15,300 kg</b>

### Herstellung von Berlinern

Knetzeit:	intensiv kneten
Teigtemperatur*:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 10 min
Pressengewicht:	1,200 kg
Ballengare:	ca. 15 min
Gärzeit:	betriebsüblich
Absteifzeit:	gut verhauten lassen
Siedefett-Temperatur:	Pflanzenfett je nach Herstellerangabe bei ca. 175 °C

\* je nach Teiggröße u. Führungsart

### Inhaltsstoffe:

Weizenmehl, pflanzliches Fett, Milchzucker, Molkenprodukte, Zucker, Emulgatoren (E 471, E 472e), Jodspeisesalz, Backhefe (inaktiv), Stabilisatoren (Natriumcarbonat, Diphosphat, Calciumphosphat), Traubenzucker, Aroma, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Backenzyme



*Ihre Garantie für  
Frische und Genuss!*