

UNIFERM **Vario** **Berliner**

*Kompromisslos in der Qualität
Variabel in der Fettwahl*



Wählen Sie!
✓ Butter
✓ Margarine
✓ Speiseöl

UNIFERM VarioBerliner



UNIFERM

VarioBerliner

***Kompromisslos in der Qualität –
Variabel in der Fettwahl***

Pfannenfrische, leckere, saftige Berliner mit kurzem Biss und lang anhaltender Verzehrfrische sind bei Jung und Alt eines der beliebtesten Gebäcke aus dem Bereich der Feinen Backwaren.

Das eingesetzte Fett spielt hierbei eine maßgebliche Rolle. Mit **UNIFERM VarioBerliner** haben Sie die Möglichkeit, Spitzenberliner in Premiumqualität zu backen und die Fettart selbst zu bestimmen.

Egal ob Sie Butter für echte Butterberliner oder Margarine oder Speiseöl verwenden, mit **UNIFERM VarioBerliner** bekommen Sie immer Siedegebäcke in allerbesten Qualität und mit der Sicherheit eines Vollmehles.

Ihre Vorteile auf einen Blick:

Verarbeitungsvorteile:

- mit der Sicherheit eines Vollmehles bei allen gängigen Führungsarten, auch über die Gärzeitsteuerung
- hohe Gärtoleranz und Teiglingsstabilität
- optimaler Pfannentrieb mit breiter und stabiler Kragenbildung

Freie Fettwahl:

- individuelle Note durch betriebseigene Fettauswahl
- variabel sind Butter, Margarine oder Speiseöl möglich
- bei der Verwendung von Butter oder Butterfett ist die Deklaration „Butter-Berliner“ möglich

Qualitätsvorteile:

- goldbraune, glatte Gebäckoberfläche
- kurzer, saftiger Biss
- abgerundeter Geschmack mit langer Verzehrfrische

***Überzeugen auch Sie sich von
UNIFERM VarioBerliner!***

UNIFERM VarioBerliner



Kompromisslos in der Qualität –
Variabel in der Fettwahl

- ✓ Butter
- ✓ Margarine
- ✓ Speiseöl

Variable Feinbackmischung für Berliner und andere Siedegebäcke mit freier Fettwahl

Grundrezepte	mit UNIFERM MeisterButter	mit UNIFERM Butterfett	mit Backmargarine	mit Speiseöl
UNIFERM VarioBerliner	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg
Backfett	0,850 kg	0,700 kg	0,850 kg	0,700 kg
Vollei	2,300 kg	2,300 kg	2,300 kg	2,300 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,850 kg	0,850 kg	0,850 kg	0,850 kg
Wasser, ca.	2,300 kg	2,450 kg	2,300 kg	2,300 kg
Gesamtgewicht	16,300 kg	16,300 kg	16,300 kg	16,150 kg

Ob in direkter Führung oder über die Gärzeitsteuerung.

Mit **UNIFERM VarioBerliner** sind Sie immer auf der sicheren Seite:

Gärunterbrechung:

Stellen Sie die Teige entsprechend dem Rezept der Frischware her.
Anschließend werden die Teiglinge zur Lagerung eingefroren:

- für 1 bis 2 Tage bei – 10 °C
- für 2 bis 7 Tage bei – 18 °C (verpackt in Folie)

**Fragen Sie auch gerne
Ihren UNIFERM Fachverkäufer!**



Herstellung von Berlinern:

Teigtemperatur:	Teig kühl führen intensiv kneten	Teig kühl führen intensiv kneten	Teig kühl führen intensiv kneten	Teig kühl führen intensiv kneten
Knetzeit:	ca. 10 min	ca. 10 min	ca. 10 min	ca. 10 min
Teigruhe:	betriebsüblich	betriebsüblich	betriebsüblich	betriebsüblich
Einwaage:	betriebsüblich	betriebsüblich	betriebsüblich	betriebsüblich
Endgare:	betriebsüblich	betriebsüblich	betriebsüblich	betriebsüblich
Siedefetttemperatur:	Pflanzenfett, je nach Herstellerangabe bei ca. 175 °C (Butterberliner müssen in Butterschmalz gebacken werden)	Pflanzenfett, je nach Herstellerangabe bei ca. 175 °C (Butterberliner müssen in Butterschmalz gebacken werden)	Pflanzenfett, je nach Herstellerangabe bei ca. 175 °C	Pflanzenfett, je nach Herstellerangabe bei ca. 175 °C

Tipps:

1. Die UNIFERM Back-Hefe-Menge ist der Führungsart und der Teiggröße anzupassen.
2. Für eine noch bessere Stabilität, erhöhen Sie den Volleianteil im Grundrezept auf bis zu 2,500 kg und reduzieren Sie den Anteil Wasser um die gleiche Menge.



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

