

UNIFERM

Füllungen

Klassiker in Hochform



UNIFERM Füllungen



*100% Garantie für
Frische und Genuss!*

Für jede Herausforderung

UNIFERM Apfelback

Fertigmischung zur Herstellung backfester Apfelfüllungen

- durch genau aufeinander abgestimmte Zutaten wird auch bei schweren Auflagen die Schnittfestigkeit der Füllung erzielt
- durch Frisch- und Dunstapfel Charakter ist eine zeitnahe Verarbeitung oder Lagerung von UNIFERM Apfelback gewährleistet
- UNIFERM Apfelback ist die Basismischung, die nach individueller Note verfeinert werden kann

Rezept 1: Frischapfel Charakter

UNIFERM Apfelback	1,250 kg
Wasser kalt	ca. 4,250 kg
Gesamtgewicht	ca. 5,500 kg

Herstellung:
Inhalt des Portionsbeutels mit kaltem Wasser anrühren und über Nacht quellen lassen

Rezept 2: Dunstapfel Charakter

UNIFERM Apfelback	1,250 kg
Wasser heiß	ca. 4,250 kg
Gesamtgewicht	ca. 5,500 kg

Herstellung:
Inhalt des Portionsbeutels mit heißem Wasser anrühren und ca. 3 Stunden quellen lassen

UNIFERM Haselnussback

Fertigmischung zur Herstellung backfester Haselnussfüllungen

- der typisch nussige Geschmack in UNIFERM Haselnussback entsteht durch den hohen Haselnussanteil in der Mischung
- UNIFERM Haselnussback zeichnet sich durch eine sehr gute Backfestigkeit aus, die auch zur Eignung als Makronenmasse führt
- grob zerkleinerte Haselnüsse ergeben eine stückige Textur der Füllung

Grundrezepte 1 2 3

UNIFERM Haselnussback	1,000	1,000	1,000 kg
Brösel	-	0,200	0,200 kg
Vollei	-	-	0,200 kg
Wasser, ca.	0,600	0,800	0,600 kg
Gesamt	1,600	2,000	2,000 kg

Herstellung:
Die Zutaten gut durchrühren und ca. 15 min quellen lassen

ing die richtige Lösung

UNIFERM Persipan-Makronenmasse

Gebrauchsfertige Persipan-Makronenmasse für Füllungen und Auflagen

- UNIFERM Persipan-Makronenmasse ist unmittelbar aus dem Eimer einsatzfähig
- ist geeignet für die direkte Verarbeitung zu Makronen und anderen Stückgebäcken
- der abgerundete, marzipanartige Geschmack von UNIFERM Persipan-Makronenmasse verleiht Ihren Gebäcken eine angenehme Note

UNIFERM Mohnback

Fertigmischung zur Herstellung backfester Mohnfüllungen

- UNIFERM Mohnback besitzt einen hohen ausgewogenen Mohnanteil
- sehr gute Verarbeitungseigenschaften und insbesondere die gute Streichfähigkeit machen die Verarbeitung von UNIFERM Mohnback spielend leicht
- ein angenehmer Mohngeschmack macht UNIFERM Mohnback zu einem besonderen Geschmackserlebnis

Grundrezept

UNIFERM Persipan-Makronenmasse	1,000 kg
Gesamtgewicht	1,000 kg

Herstellung:
UNIFERM Persipan-Makronenmasse ist direkt aus dem Eimer verwendbar

Grundrezepte

	1	2
UNIFERM Mohnback	1,000	1,000 kg
Brösel	–	0,200 kg
Wasser / Milch ca.	0,800 - 0,900	1,000 kg
Gesamt	1,800 - 1,900	2,200 kg

Herstellung:
UNIFERM Mohnback mit Wasser anrühren und ca. 10 min quellen lassen

UNIFERM Füllungen

Alle unsere Füllungen

- zeichnen sich durch eine hervorragende Back-, Frost- und Taustabilität aus
- besitzen optimale Verarbeitungseigenschaften
- verfügen über eine lange Haltbarkeit und höchste Frischhaltung
- sind variabel einsetzbar und vielseitig verwendbar
- können miteinander sehr gut kombiniert werden
- haben einen abgerundeten arttypischen Geschmack



UNIFERM GmbH & Co. KG
Postfach 1661 · 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



*Ihre Garantie für
Frische und Genuss!*