

**UNIFERM**

# **Füllungen**

## Klassiker in Hochform



*Deine Garantie für  
Frische und Genuss!*

**UNIFERM Füllungen**

# 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 Dunstabstiegel 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        |
| <b>Gesamtgewicht</b> | <b>ca. 5,500 kg</b> |

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

### Rezept 2: Dunstabstiegel Charakter

|                      |                     |
|----------------------|---------------------|
| UNIFERM Apfelback    | 1,250 kg            |
| Wasser heiß          | ca. 4,250 kg        |
| <b>Gesamtgewicht</b> | <b>ca. 5,500 kg</b> |

**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<br>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        |
| <b>Gesamt</b>            | <b>1,600</b> | <b>2,000</b> | <b>2,000 kg</b> |

**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        |
| <b>Gesamtgewicht</b>           | <b>1,000 kg</b> |

**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        |
| <b>Gesamt</b>      | <b>1,800 - 1,900</b> | <b>2,200 kg</b> |

**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



Bestell-Nr. 85005 02/12 E

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!*

