

UNIFERM
***Brandmasse
mit Vollei***



UNIFERM Brandmasse mit Vollei



Die Feinbackmischung für köstliche Gebäckideen aus Brandmasse

Hoher Volleianteil
fördert das Gebäckvolumen
und die Gebäckkonturen

Hohe Wasseraufnahme
bewirkt eine saftige
inwändige Struktur und eine
lange Verzehrsfrische

**Optimale
Verarbeitungseigenschaften**
ideal zur manuellen und
maschinellen Herstellung
(Stößel, Anlage)

Grundrezeptur Spritzringe:

UNIFERM Brandmasse mit Vollei	1,000 kg
Wasser (ca. 20 °C)	2,000 kg
Gesamt	3,000 kg

Verarbeitung: Alle Zutaten in der Anschlagmaschine mit grobem Rührbesen bei langsamer Geschwindigkeit ca. 3 min glattrühren

Siedefetttemperatur: ca. 180 °C
Backzeit: 4 / 3 / 0,5 / 0,5 min

Grundrezeptur Quarkbällchen:

UNIFERM Brandmasse mit Vollei	1,000 kg
Wasser (ca. 40 °C)	1,700 kg
Vollei	0,400 kg
Speisequark (Magerstufe)	0,600 kg
UNIFERM Backpulver Prima	0,010 kg
Gesamt	3,710 kg

Verarbeitung: UNIFERM Backpulver Prima und UNIFERM Brandmasse mit Vollei miteinander vermischen. Anschließend alle Zutaten in der Anschlagmaschine mit grobem Rührbesen bei langsamer Geschwindigkeit ca. 2 min glattrühren. Mit dem Eisportionierer (ca 40 g) die Masse dosieren.

Siedefetttemperatur: ca. 180 °C
Backzeit: 8 - 9 min

Grundrezeptur Windbeutel:

UNIFERM Brandmasse mit Vollei	1,000 kg
Wasser (ca. 40 - 50 °C)	1,600 kg
Vollei	0,200 kg
Gesamt	2,800 kg

Verarbeitung: Alle Zutaten in der Anschlagmaschine mit grobem Rührbesen bei langsamer Geschwindigkeit ca. 3 min glattrühren. Nach 10 min Abstehtzeit nochmals kurz glattrühren und betriebsüblich aufdressieren.

Backtemperatur: ca. 220 °C mit viel Dampf (Brötchenmenge)
Backzeit: ca. 25 min (die letzten 5 min mit geöffnetem Zug)



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

