



Für Teige mit optimalen Verarbeitungseigenschaften



MürbMix

Basismischung zur Herstellung vielseitiger Mürbteige und Dauergebäckvarianten mit feinem Geschmack und mürb-zartem Bruch

Flammende Herzen

Rezept für ca. 210 Stück à 80 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 7007

Teig: **Spritzmürbteig** gemäß Grundrezept 17,100 kg

- Wie gewohnt in der gewünschten Größe aufdressieren.
- Die Flammenden Herzen in den Ofen schieben und backen.

Dekor: **Kuvertüre, dunkel** 2,500 kg

- Nach dem Auskühlen die Flammenden Herzen ca. zur Hälfte mit Kuvertüre überziehen.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	betriebsüblich
Teigtemperatur:	betriebsüblich
Teigeinwaage pro Stück:	ca. 0,080 kg
Backzeit:	ca. 9 Min.
Backtemperatur:	ca. 200 °C (35 °C unter Brötchenbacktemperatur) abhängig von Ofen und Gebäckgröße

Nussecken

Rezept für ca. 1 Blech 60/40



ZUTATEN Rezept-Nr.: 7009

Teig: **Buttermürbteig** gemäß Grundrezept 2,200 kg

- Den Mürbteig auf zwei Bleche 60/40 ausrollen (ca. 3,8 mm) und schwach anbacken.

Füllung: **Aprikosenkonfitüre** 0,400 kg

- Eine Mürbteigplatte mit ca. 0,250 kg Aprikosenkonfitüre bestreichen und die andere Mürbteigplatte aufsetzen und diese mit der restlichen Aprikosenkonfitüre bestreichen.

Auflage: **MANI-mix** 0,500 kg
Haselnusskerne, gehobelt 0,300 kg

AUFLAGE GESAMT: **0,800 kg**

- **MANI-mix** mit den Nüssen vermischen und gleichmäßig auf dem Blech verteilen.
- Das Blech in den Ofen schieben und backen.
- Noch warm in Stücke von 10 x 10 cm schneiden und diese diagonal teilen.

Dekor: **Kuvertüre, dunkel** 0,300 kg

- Die Nussecken mit Kuvertüre absetzen.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	betriebsüblich
Teigtemperatur:	betriebsüblich
Teigeinwaage pro Stück:	betriebsüblich
Backzeit:	ca. 15 Min.
Backtemperatur:	ca. 210 °C (25 °C unter Brötchenbacktemperatur)

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge



UNIFERM MürbMix

Basismischung zur Herstellung vielseitiger Mürbteige und Dauergebäckvarianten

- Mürbteige sind vielseitig und überzeugen auf dem Gebäck (Streusel), unter dem Gebäck (Böden) und als Gebäck (Dauerbackwaren). Mit UNIFERM MürbMix haben Sie ein Produkt für alle Anwendungen und Rezepte. Als Dauergebäck wird das Produkt zum Retourenkiller, da diese Gebäcke mehrere Tage lang ihren typisch mürb-zarten Charakter behalten. Somit sind Dauergebäcke die ideale Lösung, um Ihren Kunden auch abends noch eine attraktive Feingebäcktheke anbieten zu können.
- **Geschmeidige Spritzteigqualität** – problemlose Verarbeitung auch bei längerer Stehzeit (ca. 3 Stunden)
- **Produktion auf Vorrat ohne Kühlung möglich** (z. B. Tortelletes) – rationelle Mengenherstellung trotz bedarfsgerechter Entnahme
- **Kein Fremdfett im Produkt** – Auslobung von Buttergebäcken möglich
- **Vielseitig einsetzbar** – einfache Variation der Grundrezepte je nach Einsatzbereich
- **Strapazierfähige Teige** – gute Ausroll- und Bearbeitungseigenschaften
- **Kein Kleben der Teige** – optimale maschinelle Verarbeitung
- **Goldgelbe Gebäckfarbe und abgerundeter Geschmack** – ansprechende Optik in Kombination mit traditionellem Mürbteiggeschmack

Grundrezept Spritzmürbteig

ZUTATEN Rezept-Nr.: 7012

- Alle Zutaten in einen Anschlagkessel geben und im All-in-Verfahren bei langsamer Geschwindigkeit glattrühren.

Spritzmürbteig:	UNIFERM MürbMix	10,000 kg
	Butter, weich	4,500 kg
	Vollei	2,600 kg

TEIG GESAMT: 17,100 kg

- Wie gewohnt in gewünschter Größe aufdressieren.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	betriebsüblich
Teigtemperatur:	betriebsüblich (nicht zu kalt)

Grundrezept Buttermürbteig

ZUTATEN Rezept-Nr.: 7004

- Aus allen Zutaten einen glatten Mürbteig herstellen.

Buttermürbteig:	UNIFERM MürbMix	10,000 kg
	Butter, weich	4,000 kg
	Vollei	1,000 kg

TEIG GESAMT: 15,000 kg

- Ggf. Festigkeit auf Maschine anpassen.
- Es ist zu empfehlen, den Teig vor der Weiterverarbeitung durchkühlen zu lassen.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	betriebsüblich
Teigtemperatur:	betriebsüblich

Grundrezept Streuselteig

ZUTATEN Rezept-Nr.: 7005

- Aus allen Zutaten einen Streuselteig bis zur gewünschten Griffigkeit laufen lassen.

Streuselteig:	UNIFERM MürbMix	10,000 kg
	Butter, weich	4,000 kg
	Vollei	0,300 kg

TEIG GESAMT: 14,300 kg

- Es ist zu empfehlen, den Streuselteig vor der Weiterverarbeitung durchkühlen zu lassen.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	betriebsüblich
Teigtemperatur:	betriebsüblich

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge

Streuseltaler

Rezept für ca. 300 Stück à ca. 160 g



ZUTATEN Rezept-Nr.: 7008

Streuselteig: **Streuselteig** 10,725 kg
gemäß Grundrezept

- Aus allen Zutaten einen gut ausgekneteten Teig herstellen.

Hefeteig: **UNIFERM HefeQuark Plus** 10,000 kg
Vollei 1,700 kg
Butter 1,500 kg
UNIFERM Back-Hefe 0,600 kg
Wasser ca. 2,900 kg

TEIG GESAMT: **16,700 kg**

- Den Grundteig zu je 1,650 kg Pressen abwiegen und nach kurzer Entspannung rund abpressen.
- Die runden Teiglinge kurz anspringen lassen.
- Die Teiglinge an der Oberfläche leicht anfeuchten und in den vorbereiteten Streuselteig drücken.
- Die Teiglinge für ca. 45 Minuten im Gärschrank garen lassen.
- Die Streuseltaler in den Ofen schieben und backen.
- Nach dem Auskühlen werden die Streuseltaler mittig durchgeschnitten.

Dekor: **UNIFERM Kondikrem** 8,500 kg
Butter 6,000 kg
Wasser ca. 21,500 kg

DEKOR GESAMT: **36,000 kg**

- Zunächst **UNIFERM Kondikrem** mit Wasser anrühren und kurz anziehen lassen.
- Die Butter aufschlagen und die Kaltkrem nach und nach zugeben.
- Die Füllkrem nun mit dem Spritzbeutel in die halbierten Streuseltaler füllen.

Topping: **UNIFERM ZauberSchnee** 0,500 kg

BACKTECHNIK

Knetzeit*: 4 + 6 Min.
Teigtemperatur: ca. 24 °C
Teigruhe: 10 Min.
Teigeinwaage pro Stück: 55 g
Gärzeit: ca. 45 Min.
Backzeit: ca. 12 Min.
Backtemperatur: 215 °C (20 °C unter Brötchenbacktemperatur) fallend auf 200 °C

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge

Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!

UNIFERM GmbH & Co. KG | Brede 4 | 59368 Werne | Postfach 1661 | 59359 Werne
Telefon: +49 2389 7978-0 | Telefax: +49 2389 7978-280 | Backservice: +49 2389 7978-444
info@uniferm.de | www.uniferm.de