



PRODUKT



Für Butter-Amerikaner
mit feinem Aroma



Butter-Amerikaner

Spezialmischung zur Herstellung von
Butter-Amerikanern

UNIFERM Butter-Amerikaner

Spezialmischung zur Herstellung von Butter-Amerikanern

Zu einem starken Feine Backwaren-Sortiment gehören leckere Butter-Amerikaner. Zur Herstellung benötigen Sie ein Produkt mit hoher Wirtschaftlichkeit und Flexibilität. Weitere Gebäckvarianten wie trendige Donuts oder leckere Blechkuchenkreationen runden den Erfolg ab.

Nutzen Sie den Vorteil: Profitieren Sie von der deutlich höheren Wasserschüttung, als bei vergleichbaren Produkten.

Anwendungsmenge: 100 %



- **Lange Verarbeitungsfähigkeit** – durch eine optimale Massenkonsistenz
- **Flexibel einsetzbar auch bei Dosieranlagen** – gleichbleibend optimale Konsistenz der Masse auch beim Pumpen
- **Glatte, einwandfreie Oberfläche** – lösen sich auch nach dem Abkühlen leicht vom Backpapier bzw. -blech
- **Angenehm feiner und echter Butter-Geschmack** – handwerkliches Premiumgebäck sichert zusätzliche Verkaufsumsätze

Butter-Amerikaner

Rezept für ca. 30 Stück

ZUTATEN Rezept-Nr.: 30171

- Aus allen Zutaten im All-in-Verfahren eine glatte Masse herstellen.

Masse:	UNIFERM Butter-Amerikaner	1,000 kg
	Vollei	0,100 kg
	Wasser, ca.	0,600-0,650 kg

GESAMT: **1,700-1,750 kg**

- Die Masse auf gefettete, bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Bleche dressieren und abbacken.
- Die erkalteten Amerikaner vom Blech nehmen und mit Fondant überziehen.

Dekor: **UNIFERM Instant-fondant** 0,600 kg

BACKTECHNIK

Rührzeit*:	ca. 2 bis 3 Min.
Rührgeschwindigkeit:	langsam
Massentemperatur:	ca. 22 °C
Einwaage:	betriebsüblich
Backzeit:	ca. 12 bis 14 Min. im Etagenofen ca. 20 bis 22 Min. im Stikkenofen
Backtemperatur:	Etagenofen: 210 °C (25 °C unter Brötchenbacktemperatur) Stikkenofen: 190 °C (45 °C unter Brötchenbacktemperatur) fallend auf 180 °C
Hinweis:	Für flachere Amerikaner obere Wassermenge (0,650 kg), für höhere Amerikaner untere Wassermenge (0,600 kg) einsetzen.

Tipp: Alternativ zum Fondant können die Amerikaner auch mit Kuvertüre überzogen werden.

*Rührzeit unterschiedlich je nach Rührsystem 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