

# UNIFERM SoftRühr

Der Spezialist für  
fließfähige Rührmassen



MIT EXTRA  
HOHER  
TRAGFÄHIGKEIT



UNIFERM SoftRühr

# UNIFERM SoftRühr

## Der Spezialist für fließfähige Rührmassen

**UNIFERM SoftRühr** lässt sich durch seine besondere Fließfähigkeit rationell verarbeiten.

**UNIFERM SoftRühr** weist eine sehr hohe Stabilität für Früchte und andere schwere Auflagen auf. Es verleiht Gebäcken eine weiche und zarte Krume mit besten Frischeigenschaften.



### Rührmasse-Grundrezepte

#### Grundrezept 1:

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| UNIFERM SoftRühr      | 1,000 kg        |
| Speiseöl*             | 0,400 kg        |
| Wasser, ca.           | 0,500 kg        |
| <b>Gesamtgewicht:</b> | <b>1,900 kg</b> |

#### Grundrezept 2 mit TK-Früchten:

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| UNIFERM SoftRühr      | 1,000 kg        |
| Speiseöl*             | 0,400 kg        |
| Wasser, ca.           | 0,400 kg        |
| <b>Gesamtgewicht:</b> | <b>1,800 kg</b> |

\* Anstelle von Speiseöl kann auch Butterfett eingesetzt werden.

#### Herstellung/Aufarbeitung:

Alle Zutaten im All-in-Verfahren ca. 3-5 min mit einem groben Besen miteinander verrühren bis eine homogene, glatte Masse entsteht.

|                        |  |
|------------------------|--|
| Rührzeit in min        | ca. 3-5 (an das Rührsystem anpassen)   |
| Massentemperatur in °C | ca. 20-22                              |
| Backzeit in min        | betriebsüblich (je nach Massenaufgabe) |
| Backtemperatur in °C   | ca. 190                                |

Hinweis: Beim Backen im Stikkenofen sollte bei einer Anfangstemperatur von ca. 190 °C eingeschoben und bei ca. 170 °C ausgebacken werden.

## Ihre Vorteile mit UNIFERM SoftRühr!

### Höchste Verarbeitungssicherheit...

- ✓ Optimale Massenkonsistenz
- ✓ Hohe Flexibilität
- ✓ Extra hohe Tragfähigkeit
- ✓ Gute Kühl- und Froststabilität

### ... für eine Vielzahl saftiger Gebäckideen!

- ✓ Abgestimmte hochwertige Zutaten
- ✓ Gute Gebäckfrische
- ✓ Abgestimmte Aromakomponenten

- ▶ Einfache Verarbeitung
- ▶ Wahlweise Öl, Butter oder Margarine
- ▶ Ansprechende Gebäckoptik, auch bei schweren, feuchten Auflagen oder großen Aufgabemengen
- ▶ Rationelle Herstellung
- ▶ Softe und zarte Krume
- ▶ Lange Verzehrsfrische
- ▶ Überzeugender Geschmack



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

