



Feines für die Kuchenwelt

Entdecken Sie eine feine Auswahl an
Füllungen, schneeweißen Dekoren und
Geliermitteln für süße Kuchenauftritte

Die süße Welt des Backens

mit Qualitätsprodukten von UNIFERM

In der Welt der Feinen Backwaren haben die süßen Geschmackserlebnisse ihr Zuhause.

Mit Hilfe von exquisiten Füllungen und schneeweißen Dekoren entstehen kleine und große Kunstwerke, mit denen Sie Ihren Kunden täglich einen besonderen Augen- und Gaumenschmaus bieten können.

Zu unseren bewährten und sicheren Produkten und Rezepten gesellen sich in dieser Ausgabe neue Meisterstücke, hervorgegangen aus unserer Leidenschaft für feine Gebäcke.

Damit Ihre nächste süße Backware in handwerklicher Vollendung Ihre Kunden begeistert.

Entdecken Sie bei UNIFERM Ihre Produktlösung für feinste Gebäckkreationen und außergewöhnlichen Genuss.



Gebacken mit
UNIFERM Berliner Twenty

Rezept-Nr.: 50002

	Seite
1. FÜLLUNGEN UND AUFLAGEN	
1.1 UNIFERM Gold Kaltkrem vegan	4
1.2 UNIFERM Gold Kaltkrem	5
1.3 UNIFERM Kondikrem	6
1.4 UNIFERM Krempulver Original	7
1.5 UNIFERM Krem-instant	7
1.6 UNIFERM Apfelback	8
1.7 UNIFERM Haselnussback	8
1.8 UNIFERM Mohnback	9
1.9 UNIFERM Persipan-Makronenmasse	9
1.10 MANI-mix	10
1.11 UNIFERM KäseKuchen	11
1.12 UUNIFERM KäseKuchen Royal	11
2. DEKORE	
2.1 UNIFERM ZauberSchnee	13
2.2 UNIFERM ZauberSchnee Plus	13
2.3 UNIFERM Instant-fondant	13
3. GELIER- UND BINDEMITTEL	
3.1 UNIFERM Sabindi	15

Sie haben Fragen?

Wir sind gerne für Sie da!



+49 2389 7978-444 (Backservice & Beratung)



Produkte mit dieser Kennzeichnung sind laktosefrei.



Produkte mit dieser Kennzeichnung sind vegan.

1. FÜLLUNGEN UND AUFLAGEN

... sind die Überraschung, das Herzstück, die Seele, das süße Geheimnis in der Welt der feinen Backwaren. Sie verleihen Frische, bestimmen die Optik, bringen Abwechslung und sind für den vollendeten Genuss einfach unverzichtbar.

Gut, wenn man sich bei der Auswahl dieses wichtigen Genussdetails auf die bewährten Füllungen von UNIFERM verlassen kann.

Füllungen von UNIFERM sind

- konturenstabil
- back- und frosterfest
- vielseitig einsetzbar



UNIFERM Gold Kaltkrem vegan

- Kaltcrempulver mit aromatischer Vanillenote
- Kräftige, gelbe Farbe
- Schnelle und sichere Verarbeitung

 Art.-Nr.: 85005 | 10 kg

Grundrezept *backfest* UNIFERM Gold Kaltkrem vegan

ZUTATEN Rezept-Nr.: 16009

Masse: UNIFERM Gold Kaltkrem vegan 0,400 kg
Wasser, ca. 1,000 kg

MASSE GESAMT: 1,400 kg

BACKTECHNIK

UNIFERM Gold Kaltkrem vegan und Wasser
ca. 2 Minuten glattlaufen lassen.



UNIFERM Gold Kaltkrem

- Kaltcrempulver mit aromatischer Vanillenote
- Kräftige, gelbe Farbe
- Schnelle und sichere Verarbeitung

Art.-Nr.: 85015 | 10 kg

Deutsche Krem *nicht backfest* mit UNIFERM Gold Kaltkrem

ZUTATEN Rezept-Nr.: 9186

Masse: UNIFERM Gold Kaltkrem 0,350 kg
Crememargarine 1,200 kg
Puderzucker 0,150 kg
Wasser, ca. 0,800 kg

MASSE GESAMT: 2,500 kg

BACKTECHNIK

UNIFERM Gold Kaltkrem, Puderzucker und Wasser in der Anschlagmaschine 2 Minuten glatrühren, die Crememargarine zugeben und zum vollen Volumen aufschlagen.

Leichte Füllkrem *nicht backfest* mit UNIFERM Gold Kaltkrem

ZUTATEN Rezept-Nr.: 9185

Masse: UNIFERM Gold Kaltkrem 0,400 kg
Crememargarine 0,600 kg
Wasser, ca. 0,900 kg

MASSE GESAMT: 1,900 kg

BACKTECHNIK

UNIFERM Gold Kaltkrem und Wasser in der Anschlagmaschine 2 Minuten glatrühren, die Crememargarine temperiert zugeben und zum vollen Volumen aufschlagen.

Grundrezept *backfest* UNIFERM Gold Kaltkrem

ZUTATEN Rezept-Nr.: 30086

Masse: UNIFERM Gold Kaltkrem 0,400 kg
Wasser, ca. 1,000 kg

MASSE GESAMT: 1,400 kg

BACKTECHNIK

UNIFERM Gold Kaltkrem und Wasser
ca. 2 Minuten glattlaufen lassen.

Premium Füllkrem *nicht backfest* mit UNIFERM Gold Kaltkrem

ZUTATEN Rezept-Nr.: 9171

Masse: UNIFERM Gold Kaltkrem 0,400 kg
Schlagsahne, 33 % 0,500 kg
Zucker 0,050 kg
Wasser, ca. 1,000 kg

MASSE GESAMT: 1,950 kg

BACKTECHNIK

Sahne und Zucker aufschlagen, UNIFERM Gold Kaltkrem und Wasser gut glatrühren und sofort die geschlagene Sahne unterheben.





UNIFERM Kondikrem

- Premium Kaltkremepulver mit Vollmilchpulver
- Mit aromatischer Vanillenote
- Auslobung von Buttergebäcken möglich
- Schnelle und sichere Verarbeitung

Art.-Nr.: 85050 | 10 kg

Grundrezept *backfest* UNIFERM Kondikrem

ZUTATEN Rezept-Nr.: 30091

Masse:	UNIFERM Kondikrem	0,400 kg
	Wasser, ca.	1,000 kg
MASSE GESAMT:		1,400 kg

BACKTECHNIK

UNIFERM Kondikrem und Wasser ca. 2 Minuten glattlaufen lassen.



UNIFERM Krempulver Original

- Kochkrempulver mit abgerundetem Vanillegeschmack
- Einfache Verarbeitung mit allen gängigen Kochkremautomaten
- Deklarationsfreundliche Zutaten

 Art.-Nr.: 85055 | 12,5 kg | 85056 | 25 kg

Grundrezept *backfest* UNIFERM Krempulver Original

ZUTATEN Rezept-Nr.: 130093

Masse:	UNIFERM Krempulver Original	0,100 kg
	Vollmilch (mind. 3,5 %)	1,000 kg
	Zucker	0,200 kg
MASSE GESAMT:		1,300 kg

BACKTECHNIK

UNIFERM Krempulver Original und Zucker mischen und mit einem Teil der Milch anrühren. Die restliche Milch zum Kochen bringen und das angerührte Krempulver unter ständigem Rühren dazugeben. Nochmal kurz aufkochen lassen und danach auskühlen lassen.

Deutsche Butterkrem *nicht backfest* mit UNIFERM Kondikrem

ZUTATEN Rezept-Nr.: 30132

Masse:	UNIFERM Kondikrem	0,350 kg
	UNIFERM Instant-fondant	0,300 kg
	Butter	0,850 kg
	Wasser, ca.	0,850 kg
MASSE GESAMT:		2,350 kg

BACKTECHNIK

UNIFERM Kondikrem und Wasser ca. 2 Minuten glattrühren, UNIFERM Instant-fondant und Butter zugeben und bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 10 Minuten aufschlagen.

Charlottenkrem *nicht backfest* mit UNIFERM Kondikrem

ZUTATEN Rezept-Nr.: 17003

Masse:	UNIFERM Kondikrem	0,400 kg
	UNIFERM Sabindi	0,100 kg
	ungesüßte, geschlagene Sahne	1,000 kg
	Wasser, ca.	1,000 kg
MASSE GESAMT:		2,500 kg

BACKTECHNIK

UNIFERM Kondikrem und UNIFERM Sabindi mischen, Wasser zugeben und glattrühren. Die aufgeschlagene Sahne sofort locker unterziehen. Anschließend die Krem gut durchkühlen.



UNIFERM Krem-instant

- Kaltkrempulver mit fein abgerundetem Geschmack
- Für die Herstellung klassischer Back- und Füllkrem
- Schnelle und sichere Verarbeitung

Art.-Nr.: 85000 | 20 kg

Deutsche Butterkrem *nicht backfest* mit UNIFERM Krempulver Original

ZUTATEN Rezept-Nr.: 9187

Masse:	Kochkrem Rezeptnr. 130093	1,300 kg
Zum Auf-	UNIFERM Instant-fondant	0,300 kg
schlagen:	Butter	1,000 kg
MASSE GESAMT:		2,600 kg

BACKTECHNIK

Kochkrem nach Rezept-Nr. 130093 herstellen und auskühlen lassen. Sobald die Kochkrem ausgekühlt ist, diese zusammen mit Butter und UNIFERM Instant-fondant für ca. 10 Minuten aufschlagen.

Grundrezept *backfest* UNIFERM Krem-instant

ZUTATEN Rezept-Nr.: 130092

Masse:	UNIFERM Krem-instant	0,400 kg
	Wasser, ca.	1,000 kg
MASSE GESAMT:		1,400 kg

BACKTECHNIK

UNIFERM Krem-instant und Wasser ca. 2 Minuten glattlaufen lassen.

Füllkrem *nicht backfest* UNIFERM Krem-instant

ZUTATEN Rezept-Nr.: 9184

Masse:	UNIFERM Krem-instant	0,500 kg
	Crememargarine	1,300 kg
	Zucker	0,100 kg
	Wasser, ca.	0,750 kg
MASSE GESAMT:		2,650 kg

BACKTECHNIK

UNIFERM Krem-instant, Zucker und Wasser kurz glattrühren und anschließend mit Crememargarine aufschlagen.





UNIFERM Apfelback

- Fertigmischung für backfeste Apfelfüllungen
- Schnittfestigkeit der Füllung auch bei schweren Auflagen
- Geeignet für Gebäcke mit Frischapfel- oder Dunstapfelcharakter
- Individuelle Verfeinerung möglich

 Art.-Nr.: 85010 | 10 x 1,25 kg = 12,5 kg



UNIFERM Haselnussback

- Fertigmischung für backfeste Haselnussfüllungen
- Typisch nussiger Geschmack durch hohen Haselnussanteil
- Stückige Textur durch grob zerkleinerte Haselnüsse
- Auch als Haselnussmakronenmasse verwendbar

Art.-Nr.: 85061 | 25 kg

Grundrezept *mit Brösel & Vollei* UNIFERM Haselnussback

ZUTATEN Rezept-Nr.: 9190

Masse:	UNIFERM Haselnussback	1,000 kg
	süße Brösel	0,200 kg
	Vollei	0,200 kg
	Wasser, ca.	0,600 kg

MASSE GESAMT: **2,000 kg**

BACKTECHNIK

Alle Zutaten miteinander glattrühren und ca. 15 Minuten quellen lassen.

Grundrezept UNIFERM Apfelback

ZUTATEN Rezept-Nr.: 30202

Masse:	UNIFERM Apfelback	1,250 kg
	Wasser, ca.	4,250 kg

MASSE GESAMT: **5,500 kg**

BACKTECHNIK

Aus allen Zutaten eine homogene Masse anrühren.

- **Frischapfelcharakter:** Kaltes Wasser verwenden, Masse über Nacht ziehen lassen.
- **Dunstapfelcharakter:** Heißes Wasser verwenden, Masse ca. 3 bis 4 Stunden ziehen lassen.

Grundrezept UNIFERM Haselnussback

ZUTATEN Rezept-Nr.: 30197

Masse:	UNIFERM Haselnussback	1,000 kg
	Wasser, ca.	0,600 kg

MASSE GESAMT: **1,600 kg**

BACKTECHNIK

Alle Zutaten miteinander glattrühren und ca. 15 Minuten quellen lassen.

Grundrezept *mit Brösel* UNIFERM Haselnussback

ZUTATEN Rezept-Nr.: 9189

Masse:	UNIFERM Haselnussback	1,000 kg
	süße Brösel	0,200 kg
	Wasser, ca.	0,800 kg

MASSE GESAMT: **2,000 kg**

BACKTECHNIK

Alle Zutaten miteinander glattrühren und ca. 15 Minuten quellen lassen.



UNIFERM Mohnback

- Fertigmischung für backfeste Mohnfüllungen
- Hoher, ausgewogener Mohnanteil
- Sehr gute Verarbeitungseigenschaften
- Hervorragende Streichfähigkeit

Art.-Nr.: 85020 | 10 kg



Ist direkt aus dem Eimer verwendbar. Für eine optimale Streichfähigkeit das Produkt vor Verarbeitung auf Raumtemperatur temperieren.

UNIFERM Persipan-Makronenmasse

- Verarbeitungsfertige Persipan-Makronenmasse für Füllungen und Auflagen
- Abgerundeter, nussiger Geschmack, geeignet für die direkte Verarbeitung zu Persipan-Makronen und anderen Stückgebäcken
- Zugabe von Brösel möglich
- Back-, froster- und taustabil

Art.-Nr.: 85025 | 12,5 kg

Grundrezept UNIFERM Mohnback

ZUTATEN Rezept-Nr.: 30269

Masse:	UNIFERM Mohnback	1,000 kg
	Wasser Milch, ca.	0,800 bis 0,900 kg

MASSE GESAMT: **1,800 bis 1,900 kg**

BACKTECHNIK

Alle Zutaten gut miteinander verrühren. Quellzeit ca. 10 Minuten.

Grundrezept *mit Brösel* UNIFERM Mohnback

ZUTATEN Rezept-Nr.: 9188

Masse:	UNIFERM Mohnback	1,000 kg
	süße Brösel	0,200 kg
	Wasser, ca.	1,000 kg

MASSE GESAMT: **2,200 kg**

BACKTECHNIK

Alle Zutaten gut miteinander verrühren. Quellzeit ca. 15 Minuten.





MANI-mix

- Pulverisierte Grundmasse für Bienenstich, Mandel- und Nussschnitten sowie weitere knusprige Auflagen
- Für brillant glänzende Gebäckoberflächen
- Optimale Haftung der Auflage am Gebäck, auch bei Kühlung und Frostung
- Abgerundeter Geschmack durch Sahne und Honig

Art.-Nr.: 85305 | 20 x 0,5 kg = 10 kg



Grundrezept *Bienenstich-Auflage*

ZUTATEN Rezept-Nr.: 30406 | 1 Blech (60 x 40 cm)

Masse:	MANI-mix	0,500 kg
	Mandeln, gehobelt	0,250 kg
MASSE GESAMT:		0,750 kg

BACKTECHNIK

MANI-mix mit den Mandeln vermischen und auf den vorbereiteten Hefeteig aufstreuen. Wie gewohnt weiterverarbeiten. Bei 3/4-Gare backen.

Grundrezept *Florentiner*

ZUTATEN Rezept-Nr.: 30150 | ø 10 cm

Masse:	MANI-mix	0,500 kg
	Mandeln, gehobelt	0,300 kg
	Orangeat/Zitronat, gehackt	0,075 kg
	Belegkirschen, gehackt	0,050 kg
MASSE GESAMT:		0,925 kg

BACKTECHNIK

Alle Zutaten gut miteinander vermischen und gleichmäßig in Florentiner-Ringe verteilen. Bei ca. 210 °C ca. 10 Minuten backen. Aus den Ringen lösen und nach dem Erkalten mit der Unterseite in Kuvertüre tauchen und Kämmen.



UNIFERM KäseKuchen

- Vormischung zur Herstellung von Käsekuchenmassen für Käsetorten, Quarkschnitten und -füllungen
- Angenehm frischer Quarkgeschmack mit leichter Vanillenote
- Sehr lange Frischhaltung
- Gute Gefrier- & Auftaustabilität

Art.-Nr.: 85690 | 10 kg

Grundrezept *UNIFERM KäseKuchen*

ZUTATEN Rezept-Nr.: 9045

Masse:	UNIFERM KäseKuchen	1,000 kg
	Speisequark, mager	1,000 kg
	Vollei	0,500 kg
	Wasser, ca.	2,000 kg
MASSE GESAMT:		4,500 kg

BACKTECHNIK

Die Zutaten im All-in-Verfahren in der Anschlagmaschine ca. 3 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit mit einem groben Besen zu einer homogenen Masse verrühren.

Grundrezept *lockere Füllung*

ZUTATEN Rezept-Nr.: 9048

Masse:	UNIFERM KäseKuchen	1,000 kg
	Speisequark, mager	1,000 kg
	Vollei	0,500 kg
	Wasser, ca.	1,500 kg
MASSE GESAMT:		4,000 kg

BACKTECHNIK

Die Zutaten im All-in-Verfahren in der Anschlagmaschine ca. 3 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit mit einem groben Besen zu einer homogenen Masse verrühren.



UNIFERM KäseKuchen Royal

- Vormischung zur Herstellung von Käsekuchenmassen für Käsetorten, Quarkschnitten und -füllungen
- Lockere und cremige Textur
- Gute Gefrier- & Auftaustabilität
- Ohne Palmöl

Art.-Nr.: 85685 | 25 kg

Grundrezept *UNIFERM KäseKuchen Royal*

ZUTATEN Rezept-Nr.: 9226

Masse:	UNIFERM KäseKuchen Royal	1,000 kg
	Speisequark, mager	3,000 kg
	Vollei	0,920 kg
	Vollmilch (3,5 % Fett)	2,000 kg
MASSE GESAMT:		6,920 kg

BACKTECHNIK

Die Zutaten im All-in-Verfahren in der Anschlagmaschine ca. 3 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit mit einem groben Besen zu einer homogenen Masse verrühren.

Grundrezept *lockere Masse*

ZUTATEN Rezept-Nr.: 9227

Masse:	UNIFERM KäseKuchen Royal	1,000 kg
	Speisequark, mager	3,000 kg
	Vollei	0,940 kg
	Sahne (flüssig)	2,000 kg
	Zucker	0,160 kg
	Zum Schluss unterheben:	
	Eiweiß (aufgeschlagen)	0,240 kg
MASSE GESAMT:		7,340 kg

BACKTECHNIK

Die Zutaten bis auf das Eiweiß im All-in-Verfahren in der Anschlagmaschine ca. 3 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit mit einem groben Besen zu einer homogenen Masse verrühren.



Tolles Finish mit
UNIFERM ZauberSchnee

Rezept-Nr.: 12000

2. DEKORE



Schneeweißes Finish!

Zuckersüß und strahlend weiß sind die Dekore von UNIFERM. So bekommen Gebäcke einen lange haltbaren und makellosen Zucker-Look.

Versüßen Sie Ihre Gebäcke mit Dekoren von UNIFERM.



UNIFERM ZauberSchnee

- Süßer Dekorpuder zum Bestäuben von Gebäcken jeglicher Art
- Struktur von fein bis mittelfein
- Gleichmäßig hohe Deckkraft
- Froster- und auftaustabil
- Einsatz auch auf warmen Gebäcken
- Maschinelle und manuelle Aufbringung möglich

 Art.-Nr.: 85321 | 10 kg



UNIFERM ZauberSchnee Plus

- Süßer Dekorpuder zum Bestäuben von Gebäcken jeglicher Art
- Struktur von mittel bis grob
- Gleichmäßig hohe Deckkraft
- Froster- und auftaustabil
- Einsatz auch auf warmen Gebäcken
- Maschinelle und manuelle Aufbringung möglich
- Ohne Palmöl
- Natürliches Aroma

 Art.-Nr.: 85321 | 10 kg



Kein Wasser mehr zugeben.
Temperierten Fondant auf warmes,
aprikotiertes Gebäck auftragen.

UNIFERM Instant-fondant

- Gebrauchsfertiger Spezialfondant zum Glasieren
- Für Pinsel, Sprüh- oder Schwallanlagen
- Weiche, cremige Konsistenz
- Sehr gute Frosterstabilität
- Seidig, langanhaltender Glanz

 Art.-Nr.: 85600 | 15 kg



Gebacken mit
UNIFERM RoyalRühr,
UNIFERM Kondikrem und
UNIFERM Sabindi

Rezept-Nr.: 9156

3. GELIER- UND BINDEMittel



Damit ist ein glanzvoller Auftritt Ihrer Gebäcke garantiert.
Die UNIFERM Gelier- und Bindemittel lassen Gebäckoberflächen und fruchtige Auflagen gut aussehen.
Die Verarbeitung ist einfach und das Abglänzen und Gellieren gelingt sicher.



UNIFERM Sabindi

- Kaltsaftbinder mit Spezialzucker
- Rationelles Abbinden von Fruchtmarm, Fruchtsaft, Frisch- und Frosterobst
- Kein Kochen erforderlich
- Back- und frosterfest
- Geschmacksneutral, für alle Früchte geeignet

 Art-Nr.: 85410 | 20 kg | 85420 | 10 kg

Grundrezept UNIFERM Sabindi

ZUTATEN Rezept-Nr.: 17004

Masse:	UNIFERM Sabindi	0,300 kg
	Wasser oder Fruchtsaft	1,000 kg

MASSE GESAMT: 1,300 kg

BACKTECHNIK

Die Flüssigkeit mit UNIFERM Sabindi intensiv glattrühren. Anschließend die Früchte unterziehen.





Gebacken mit
UNIFERM RoyalRühr und
UNIFERM Kondikrem

Rezept-Nr.: 9154

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 | Backservice: +49 2389 7978-444
info@uniferm.de | www.uniferm.de

