REZEPT

UNIFERM

Fruchttörtchen

Mit UNIFERM Mürb Mix

Fruchttörtchen

Rezept für ca. 300 Stück à 95 g

ZUTATEN Rezept-Nr.: 7010

Teig:	**Buttermürbteig** gemäß Grundrezept	15,000 kg

- Den Mürbteig auf ca. 5 mm ausrollen.
- Torteletts mit 12 cm Durchmesser ausstechen, den Rand an die Form andrücken und abbacken.
- Die Mürbteigtorteletts aus der Form nehmen und auskühlen lassen.
- Aus **UNIFERM Kondikrem** und Wasser eine glatte Kaltkrem anrühren.

Pudding:	**UNIFERM Kondikrem**	1,500 kg
	Wasser, ca.	3,900 kg
PUDDING GESAMT:		**5,400 kg**

- **UNIFERM Kondikrem** in die Mitte der Torteletts geben und verstreichen.

Fruchtauflage:	z. B. Erdbeeren, frisch	10,500 kg

- Früchte nach Belieben auflegen.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	betriebsüblich
Teigtemperatur:	ca. 22 °C
Teigeinwaage pro Stück:	ca. 0,050 kg (je nach Tortelettform)
Backzeit:	ca 12 Min.
Backtemperatur:	ca. 210 °C (25 °C unter Brötchenbacktemperatur)

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Kleines aber feines und fruchtiges Erlebnis an heißen Sommertagen auf Vanillepudding.

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

Best.-Nr.: 8521304 05/17 E