



KONCEPT

PORA NA BEZPIECZNY



POWRÓT DO SZKOŁY

UNIFERM

Drożdźówki z piekarni

Koncept 5 rozmaitych drożdźówek na pysznym cieście drożdżowo- twarogowym z szerokim wachlarzem nadzień na każdy dzień tygodnia!

Propozycja podania

Meksykana

Ilość sztuk z ciasta, ok 270 sztuk



DROŹDZÓWKA
Z EGZOTYCZNYM NADZIENIEM
MEKSYKAŃSKIM, KUKURYDZĄ
ORAZ CIĄGNĄCYM SIĘ
SEREM MOZZARELLA

Propozycja podania

RECEPTURA

- Wszystkie składniki dokładnie wymieszać

Ciasto:	Mąka pszenna	5,000 kg
	UNIFERM HefeQuark	5,000 kg
	Jaja	1,700 kg
	Olej	1,200 kg
	Cukier	0,500 kg
	Drożdże UNI Aktiva	0,600 kg
	Sól	0,080 kg
	Woda, ok.	2,600 kg
Nadzienie:	Sos meksykański, gotowy	3,000 kg
	Kukurydza z puszki, odsączona	2,400 kg
	Mozzarella, tarta	0,900 kg
RAZEM:		22,980 kg

PRODUKCJA:

Mieszanie*:	9+6 min
Temp. ciasta*:	26-28 °C
Spoczynek:	10 min
Gara sztuk:	40 min
Temp. wypieku*:	↑235 °C ↓200 °C
Czas wypieku*:	20 min

*Parametry wypieku oraz mieszania mogą różnić się w zależności od rodzaju pieca czy mieszarki.

- Po spoczynku ciasto podzielić na presy 2,8 kg i rozwałkować na wymiar ok. 190x25 cm.
- Ciasto pokryć nadzieniem meksykańskim (1,05 kg na presę), dodać pozostałe składniki, zwinąć i odcinać skrobką co około 4 cm (ok. 0,085 kg sztuka), uzyskując ok. 45 sztuk z rulonu.
- Kęsy w ilości 30 sztuk ułożyć na blachę 60x40, z wysokim rantem i opcjonalnie posypać tartym serem mozzarella (0,250 kg na presę) i wstawić do gary.
- Na 3/4 gary smarować jajkiem i wypiekać bez zaparowania, z otwartym cugiem.

Karmella

Ilość sztuk z ciasta, ok 270 sztuk



Propozycja podania

DROŻDŻÓWKA Z UJMIAJĄCYM
POŁĄCZENIEM KARMELU
ORAZ SOLI BĘDĄCYM AKTUALNIE
JEDNYM Z NAJBARDZIEJ
WYSZUKANYCH SMAKÓW

RECEPTURA

- Wszystkie składniki dokładnie wymieszać

Ciasto:	Mąka pszenna	5,000 kg
	UNIFERM HefeQuark	5,000 kg
	Jaja	1,700 kg
	Olej	1,200 kg
	Cukier	0,500 kg
	Drożdże UNI Aktiva	0,600 kg
	Sól	0,080 kg
	Woda, ok.	2,600 kg
Nadzienie:	UNIFERM BellaCreme	2,400 kg
	Masa kajmakowa	1,500 kg
	Sól	0,120 kg
	Woda	6,000 kg
RAZEM:		26,700 kg

PRODUKCJA:

Mieszanie*:	9+6 min
Temp. ciasta*:	26-28 °C
Spoczynek:	10 min
Gara sztuk:	40 min
Temp. wypieku*:	↑235 °C ↓200 °C
Czas wypieku*:	20 min

*Parametry wypieku oraz mieszania mogą różnić się w zależności od rodzaju pieca czy mieszarki.

- Po spoczynku ciasto podzielić na presy 2,8 kg i rozwałkować na wymiar ok. 190x25 cm.
- Ciasto pokryć masą słony karmel (1,67 kg na presę), zwinąć i odcinać skrobką co około 4 cm (ok. 0,10 kg sztuka), uzyskując ok. 45 szt. z rulonu
- Kęsy w ilości 30 sztuk ułożyć na blachę 60x40, z wysokim rantem i wstawić do gary.
- Na 3/4 gary smarować jajkiem i wypiekać bez zaparowania, z otwartym cugiem.
- Opcjonalnie, po wystudzeniu udekorować kajmakiem i wg uznania solą gruboziarnistą.

Raffaella

Ilość sztuk z ciasta, ok 270 sztuk



Propozycja podania

RECEPTURA

- Wszystkie składniki dokładnie wymieszać

Ciasto:	Mąka pszenna	5,000 kg
	UNIFERM HefeQuark	5,000 kg
	Jaja	1,700 kg
	Olej	1,200 kg
	Cukier	0,500 kg
	Drożdże UNI Aktiva	0,600 kg
	Sól	0,080 kg
	Woda, ok.	2,600 kg
	Nadzienie:	UNIFERM Persipan
Masło		0,500 kg
Migdały, kostka		0,400 kg
Cukier		0,300 kg
Śmietana 30%		0,600 kg
Wiórki kokosowe		0,200 kg
Jaja		0,160 kg
Posypka:	Płatki migdałowe	0,600 kg
RAZEM:		19,940 kg

PRODUKCJA:

Mieszanie*	9+6 min
Temp. ciasta*	26-28 °C
Spoczynek:	10 min
Gara sztuk:	40 min
Temp. wypieku*:	↑235 °C ↓200 °C
Czas wypieku*:	20 min

*Parametry wypieku oraz mieszania mogą różnić się w zależności od rodzaju pieca czy mieszarki.

- Po spoczynku ciasto podzielić na presy 2,8kg i rozwałkować na wymiar ok. 190x25 cm.
- Ciasto posmarować nadzieniem (0,44 kg na presę), zwinąć i odcinać skrobką co około 4 cm (ok. 0,075 kg sztuka), uzyskując ok. 45 sztuk z rulonu.
- Kęsy w ilości 30 sztuk ułożyć na blachę 60x40, z wysokim rantem, posypać płatkami migdałów (0,100 kg na presę) i wstawić do gary.
- Na 3/4 gary smarować jajkiem i wypiekać bez zaparowania, z otwartym cugiem.
- Bezpośrednio po wyciągnięciu z pieca posmarować żelem (neutralnym).

Szarlotta

Ilość sztuk z ciasta, ok 270 sztuk



Propozycja podania

DROŻDŻÓWKA Z WYJĄTKOWYM
POŁĄCZENIEM NADZIENIA
JABŁKOWEGO, AROMATYCZNEGO
CYNAMONU ORAZ CHRUPIAĄCYCH
ORZECHÓW.

RECEPTURA

- Wszystkie składniki dokładnie wymieszać

Ciasto:	Mąka pszenna	5,000 kg
	UNIFERM HefeQuark	5,000 kg
	Jaja	1,700 kg
	Olej	1,200 kg
	Cukier	0,500 kg
	Drożdże UNI Aktiva	0,600 kg
	Sól	0,080 kg
	Woda, ok.	2,600 kg
	Nadzienie:	UNIFERM ApfelBack
Cynamon		0,080 kg
Woda		8,500 kg
RAZEM:		27,760 kg

PRODUKCJA:

Mieszanie*	9+6 min
Temp. ciasta*	26-28 °C
Spoczynek:	10 min
Gara sztuk:	40 min
Temp. wypieku*:	↑235 °C ↓200 °C
Czas wypieku*:	20 min

*Parametry wypieku oraz mieszania mogą różnić się w zależności od rodzaju pieca czy mieszarki.

- Po spoczynku ciasto podzielić na presy 2,8kg i rozwałkować na wymiar ok. 190x25 cm.
- Ciasto posmarować nadzieniem jabłkowym (1,80kg na presę), zwinąć i odcinać skrobką co około 4 cm (ok. 0,10 kg sztuka), uzyskując ok. 45 sztuk z rulonu.
- Kęsy w ilości 30 sztuk ułożyć na blachę 60x40, z wysokim rantem, opcjonalnie posypać orzeszkami ziemnymi (0,200 kg na presę) i wstawić do gary.
- Na 3/4 gary smarować jajkiem i wypiekać bez zaparowania, z otwartym cugiem.
- Bezpośrednio po wyciągnięciu z pieca posmarować żelem (neutralnym).

Pieguska

Ilość sztuk z ciasta, ok 270 sztuk



DROŻDZÓWKA
Z AKSAMITNYM KREMEM
BUDYNIOWYM
I KAWAŁKAMI WYBORNEJ
CZEKOLADY

Propozycja podania

RECEPTURA

- Wszystkie składniki dokładnie wymieszać

Ciasto:	Mąka pszenna	5,000 kg
	UNIFERM HefeQuark	5,000 kg
	Jaja	1,700 kg
	Olej	1,200 kg
	Cukier	0,500 kg
	Drożdże UNI Aktiva	0,600 kg
	Sól	0,080 kg
	Woda, ok.	2,600 kg
Nadzienie:	UNIFERM BellaCreme	2,400 kg
	Woda	6,000 kg
	Łezki czekoladowe	1,500 kg
RAZEM:		26,580 kg

PRODUKCJA:

Mieszanie*:	9+6 min
Temp. ciasta*:	26-28 °C
Spoczynek:	10 min
Gara sztuk:	40 min
Temp. wypieku*:	↑235 °C ↓200 °C
Czas wypieku*:	20 min

*Parametry wypieku oraz mieszania mogą różnić się w zależności od rodzaju pieca czy mieszarki.

- Po spoczynku ciasto podzielić na presy 2,8 kg i rozwałkować na wymiar ok. 190x25 cm.
- Ciasto posmarować nadzieniem (1,40 kg na presę), równomiernie posypać łożkami czekoladowymi (0,25 kg), zwinąć i odcinać skrobką co około 4 cm (ok. 0,10 kg sztuka), uzyskując ok. 45 sztuk z rulonu.
- Kęsy w ilości 30 sztuk ułożyć na blachę 60x40, z wysokim rantem i wstawić do gary.
- Na 3/4 gary smarować jajkiem i wypiekać bez zaparowania, z otwartym cugiem.
- Bezpośrednio po wyciągnięciu z pieca posmarować żelem (neutralnym).