

# UNIFERM

## Informacja serwisowa

**Nigdy więcej  
wad pączków!**



UNIFERM Polska Sp. z o.o.  
ul. Wybieg 5/9  
61-315 Poznań  
tel.: 61/887-66-02  
fax: 61/871-92-07  
[www.uniferm.pl](http://www.uniferm.pl)



*Unsere Garantie für  
Frische und Genuss!*

# Asortyment UNIFERM do pączków

## UNIFERM Berliner Twenty

**Mieszanka do produkcji pączków oraz innych wypieków na patelnię**

- ◆ skoncentrowane działanie przy dozowaniu 20%
- ◆ możliwość dodania masła lub margaryny
- ◆ optymalne uzyskiwanie dużej objętości podczas smażenia oraz uzyskanie stabilnej obrączki
- ◆ pewność przy każdej metodzie produkcji (również w procesach sterowania czasem garowania)

## UNIFERM Back-Paste

**Pasta do pączków oraz innych wypieków na patelnię**

- ◆ do produkcji ciast drożdżowych, w tym pączków, o dozowaniu do 15%
- ◆ zachęcająca objętość wypieku oraz wysoka obrączka
- ◆ najlepszy pączek z krótkim zgryzem i wyjątkowym smakiem

## UNIFERM Exquisit

**Specjalistyczna pasta do pączków oraz innych słodkich ciast drożdżowych**

- ◆ szeroki zakres zastosowania przy skoncentrowanym dozowaniu do 17,5%
- ◆ do najwyższej jakości pączków przy produkcji rzemieślniczej i przemysłowej z długim utrzymaniem świeżości
- ◆ do pączków o krótkim, delikatnym zgryzie

# Błędy dotyczące skórki / kolorowanie



## skazy na powierzchni

### Przyczyny

- ◆ za wysoki spadek temperatury przy sterowaniu czasem garowania
- ◆ zbyt krótki czas schładzania
- ◆ zbyt wilgotna końcowa faza garowania

### Rady

- ◆ dopasowanie temperatury
- ◆ dbanie o odpowiedni odstęp między deskami do garowania
- ◆ zważać na optymalną wilgotność przy końcu gary



## powierzchnia z pęcherzykami

### Przyczyny

- ◆ zbyt mocna mąka (za dużo glutenu)
- ◆ zbyt luźne ciasto
- ◆ zbyt młode ciasto
- ◆ zbyt duża wilgotność gary

### Rady

- ◆ w razie potrzeby zastosować zaczyn
- ◆ dobrze wymieszać ciasto
- ◆ sprawdzić wydajność ciasta i w razie potrzeby zmniejszyć ilość wody w cieście
- ◆ prowadzić chłodne ciasto i przestrzegać czasu spoczynku (co najmniej 10min)
- ◆ sprawdzić wilgotność garownika i dopasować do potrzeb



## pomarszczona powierzchnia

### Przyczyny

- ◆ zbyt krótki spoczynek ciasta
- ◆ kęsy za mało ustabilizowane w trakcie garowania
- ◆ przegarowanie
- ◆ zbyt wilgotna gara
- ◆ za krótki czas obskórzenia
- ◆ za zimny tłuszcz
- ◆ różny czas smażenia każdej ze stron pączka

### Rady

- ◆ uważać na wystarczająco długi spoczynek ciasta
- ◆ zastosować produkt stabilizujący garę np. UNIFERM Berliner Twenty
- ◆ smażyć przy 3/4 gary
- ◆ sprawdzić ustawienia garownika i dopasować odpowiednio do potrzeb
- ◆ przed smażeniem pozostawić do odpowiedniego obskórzenia
- ◆ sprawdzić temperaturę tłuszczu (podwyższyć)
- ◆ smażyć jednakowo długo z obu stron

# Błędy dotyczące skórki / kolorowanie



## tłusta powierzchnia

### Przyczyny

- ♦ zbyt duża zawartość jaj bądź tłuszczu w cieście
- ♦ za luźne ciasto
- ♦ za niska temperatura tłuszczu

### Rady

- ♦ sprawdzić recepturę i w razie potrzeby zredukować ilość jaj i tłuszczu
- ♦ sprawdzić wydajność ciasta i dopasować ilość wody (zmniejszyć)
- ♦ sprawdzić temperaturę tłuszczu w patelni, najlepsza temperatura smażenia to ok. 175°C



## za ciemna powierzchnia

### Przyczyny

- ♦ zbyt duża zawartość cukru w cieście
- ♦ za gorący tłuszcz do smażenia
- ♦ za długi czas smażenia
- ♦ stary tłuszcz smaźalniczy

### Rady

- ♦ sprawdzić recepturę i w razie potrzeby zredukować ilość cukru (lub stosować pasty UNIFERM Back-Paste, UNIFERM Exquisit, które zawierają odpowiednią ilość cukru i tłuszczu)
- ♦ najlepsza temperatura smażenia to ok. 175°C
- ♦ skrócić czas smażenia, ok. 6-7 min
- ♦ regularnie wymieniać tłuszcz



## za jasna powierzchnia

### Przyczyny

- ♦ za mało cukru w cieście
- ♦ zbyt młode ciasto
- ♦ za zimny tłuszcz w patelni
- ♦ za krótki czas smażenia

### Rady

- ♦ zastosowanie odpowiednich mieszanek lub past do produkcji pączków, jak np. UNIFERM Berliner Twenty, bądź UNIFERM Exquisit, UNIFERM Back-Paste
- ♦ najlepsza temperatura tłuszczu ok. 175°C
- ♦ zachować czas spoczynku minimum 10 min
- ♦ przedłużenie czasu smażenia, ok. 6-7 min

# Błędy w formie



## mała objętość

### Przyczyny

- ◆ za mało drożdży
- ◆ za sztywne ciasto
- ◆ za krótki spoczynek przy zbyt chłodnym cieście
- ◆ niewystarczająca gara kęsów
- ◆ zbyt sucha gara

### Rady

- ◆ zwiększenie ilości drożdży
- ◆ prowadzenie luźniejszego ciasta
- ◆ dopasowanie ilości drożdży do metody prowadzenia
- ◆ smażyć przy 3/4 gary
- ◆ uważać na wilgotność gary



## zbyt okrągła forma

### Przyczyny

- ◆ za duża ilość drożdży
- ◆ za mocne ciasto
- ◆ zbyt mocne zwerkowanie
- ◆ za krótka gara

### Rady

- ◆ zredukowanie ilości drożdży
- ◆ sprawdzenie wydajności ciasta i dopasowanie do potrzeb
- ◆ wydłużyć spoczynek ciasta o ok. 10 min
- ◆ dopasować ustawienia garownika
- ◆ po garze wstępnej przycisnąć kęsy
- ◆ przy 3/4 gary odstawić do obskórzenia



## płaska forma, mała obręczka

### Przyczyny

- ◆ zastosowanie zbyt dużej ilości drożdży
- ◆ za luźne ciasto
- ◆ zbyt długi czas garowania
- ◆ wysoka temperatura w garowni

### Rady

- ◆ zredukowanie ilości drożdży
- ◆ sprawdzenie wydajności ciasta i dopasowanie do potrzeb
- ◆ sprawdzenie czasu garowania
- ◆ zastosowanie produktów stabilizujących garę np. UNIFERM Berliner Twenty
- ◆ sprawdzenie temperatury garownika i w razie potrzeby zredukowanie

# Błędy w formie



## zapadająca się obrączka

### Przyczyny

- ♦ zbyt mała zawartość jaj
- ♦ za duża, niestabilna obrączka
- ♦ zbyt wilgotna końcowa gara
- ♦ zbyt długa gara
- ♦ niewystarczający czas obskórzenia
- ♦ niewystarczający czas smażenia

### Rady

- ♦ zwiększenie zawartości jaj
- ♦ po garze wstępnej przycisnąć kęsy
- ♦ przy 3/4 gary odstawić do obskórzenia
- ♦ temperatura smażenia ok. 6-7 min, na końcu smażenia przy użyciu kratki zanurzyć pączki w tłuszczu
- ♦ stosować produkty stabilizujące garę np. UNIFERM Berliner Twenty



## bardzo mała obrączka

### Przyczyny

- ♦ mąka zbyt mocna (za dużo glutenu)
- ♦ za duża naważka
- ♦ za duża zawartość tłuszczu w recepturze
- ♦ zbyt mało drożdży
- ♦ zbyt mocno obskórzone kęsy

### Rady

- ♦ zastosowanie specjalistycznej pasty, jak np. UNIFERM Exquisit, UNIFERM Back-Paste lub mieszanki o właściwościach stabilizujących gluten np. UNIFERM Berliner Twenty
- ♦ sprawdzić recepturę i w razie potrzeby dopasować
- ♦ sprawdzić ilość drożdży i w razie potrzeby dopasować
- ♦ przykryć kęsy ciasta podczas gary
- ♦ dbać o odpowiednią wilgotność powietrza



## zapadnięta powierzchnia

### Przyczyny

- ♦ za dużo drożdży
- ♦ niestabilne kęsy ciasta
- ♦ zbyt wilgotna gara
- ♦ zbyt długa gara
- ♦ za krótki czas obskórzenia
- ♦ za niska temperatura smażenia
- ♦ za krótki czas smażenia
- ♦ niewystarczająca ilość przewracania pączka w patelni

### Rady

- ♦ zredukowanie ilości drożdży
- ♦ sprawdzenie warunków w garowniku i dopasowanie w razie potrzeby
- ♦ zredukować końcową garę
- ♦ pozostawić kęsy do odpowiedniego obskórzenia
- ♦ stosować produkty stabilizujące garę np. UNIFERM Berliner Twenty, czy UNIFERM Exquisit i UNIFERM Back-Paste
- ♦ sprawdzić warunki smażenia i w razie potrzeby odpowiednio dopasować

# Błędy w miększu



## zbyt drobne pory

### Przyczyny

- ◆ za mało drożdży
- ◆ zbyt mocne ciasto
- ◆ niewystarczające miesienie
- ◆ za krótka gara

### Rady

- ◆ zwiększenie ilości drożdży
- ◆ sprawdzenie wydajności ciasta, intensywne prowadzenie luźniejszego ciasta
- ◆ intensywne miesienie ciasta
- ◆ przedłużyć czas garowania



## nieregularne pory

### Przyczyny

- ◆ za duża ilość drożdży
- ◆ zbyt luźne ciasto
- ◆ zbyt ciepłe ciasto

### Rady

- ◆ zmniejszenie ilości drożdży
- ◆ sprawdzenie wydajności ciasta, prowadzenie mocniejszych ciast
- ◆ prowadzenie chłodnego ciasta, nie ponad 26°C



## kruszący się miększ

### Przyczyny

- ◆ zbyt wysoka zawartość białka w cieście
- ◆ za mała zawartość tłuszczu w cieście
- ◆ zbyt sztywne ciasto
- ◆ zbyt ciepłe ciasto

### Rady

- ◆ stosowanie ok. 0,200 – 0,250 kg jaj na 1 kg mąki / lub zastosowanie mieszanki do pączków
- ◆ zwiększyć ilość tłuszczu w cieście, sprawdzić wydajność ciasta, prowadzić luźniejsze ciasto
- ◆ prowadzić chłodne ciasto nie ponad 26°C

# Błędy w miękiszu



## miękisz oddzielony od skórki (dziura pod skórą)

### Przyczyny

- ◆ za krótka gara kęsów ciasta
- ◆ zbyt sucha gara kęsów ciasta
- ◆ przy produkcji maszynowej zamknięty olej w kęsach ciasta
- ◆ zbyt długi czas obskórzenia / za mocna skóra

### Rady

- ◆ smażyć kęsy przy 3/4 gary
- ◆ sprawdzić temperaturę garownika
- ◆ używać w lejkach tylko niewielkiej ilości tłuszczu
- ◆ sprawdzić czas obskórzenia i w razie potrzeby skrócić



## miękisz nasiąka tłuszczem

### Przyczyny

- ◆ zbyt duża zawartość tłuszczu w cieście
- ◆ zbyt mała zawartość jaj w cieście
- ◆ zbyt luźne ciasto
- ◆ za młode ciasto
- ◆ otwarta, zamączona śluza
- ◆ za długa gara kęsów ciasta
- ◆ za niska temperatura tłuszczu w patelni

### Rady

- ◆ sprawdzić recepturę i w razie potrzeby zredukować ilość tłuszczu (lub stosować pasty z zawartością cukru i tłuszczu np. UNIFERM Back-Paste, UNIFERM Exquisit)
- ◆ dozować ok. 0,200 – 0,250 kg jaj
- ◆ na kg maki / zastosować mieszankę
- ◆ sprawdzić wydajność ciasta i w razie potrzeby dostosować
- ◆ prowadzić chłodne ciasta (nie ponad 26°C) oraz przestrzegać czasu spoczynku ciasta (ok. 10 min)
- ◆ stosować słabsze mąki, sprawdzić ustawienia maszyn (presy, zaokrąglarki)
- ◆ dopasować ilość drożdży do metody prowadzenia ciasta
- ◆ sprawdzić temp. tłuszczu w patelni (ok. 175 °C)



# Błędy w wykończeniu



## przejrzysta glazura

### Przyczyny

- ♦ zbyt mocno podgrzana pomada
- ♦ zbyt rzadka pomada
- ♦ zbyt ciepły pączek

### Rady

- ♦ nie nagrzewać zbyt mocno pomady, nie ponad 35°C
- ♦ nie nakładać pomady na zbyt gorące pączki



## zeschnięta glazura

### Przyczyny

- ♦ pomada za mocno rozgrzana
- ♦ pomada odgrzewana kilka razy
- ♦ pomada wysycha na pączkach

### Rady

- ♦ rozgrzać pomadę do temp ok. 35°C
- ♦ podgrzać tylko potrzebną ilość pomady
- ♦ pokryć wypieki żelem



## brzydki wygląd glazury

### Przyczyny

- ♦ zbyt lejąca się pomada
- ♦ nakładana za duża ilość pomady
- ♦ spływanie glazury z wypieków
- ♦ nakładanie pomady na zbyt gorące pączki

### Rady

- ♦ nakładać mniejszą ilość pomady
- ♦ nie nakładać pomady na zbyt gorące pączki
- ♦ wystudzić pączki przed nakładaniem pomady

# Błędy w wykończeniu



## cukier nie utrzymuje się na powierzchni

### Przyczyny

- ♦ kęsy ciasta przed smażeniem zbyt mocno obskórzały
- ♦ zbyt sucha powierzchnia pączka
- ♦ wypieki zbyt zimne przy pokrywaniu cukrem

### Rady

- ♦ skrócić czas obskórzenia
- ♦ przestrzegać wilgotności powietrza ok.75%
- ♦ pokrywać cukrem jeszcze ciepłe pączki
- ♦ stosować cukier nietopliwy UNIFERM Zauber-Schnee