



KONZEPT

Frühling

Sommer



Goldgelbe Mürbe-  
teiggebäcke für  
jede Saison

Winter

Herbst

UNIFERM

4-Jahreszeiten mit UNIFERM Mürb Mix

Geschmack hat immer Saison –  
mit UNIFERM Mürb Mix das ganze Jahr  
Gebäckakzente setzen.



## Cheesecake

Rezept für ca. 10 Stück à 700 g



Frühling

### ZUTATEN Rezept-Nr.: 7006

**Teig:** **Buttermürbteig** 1,500 kg  
gemäß Grundrezept

- Mürbteigboden auf ca. 5 mm ausrollen und mit 18er Ringen ausstechen.
- Mürbteigböden in den Ringen stippen und vorbacken.
- Für das Birnenmus die Birnen mit Weißwein, Zucker und Kardamom einkochen, bis ein leicht flüssiges Mus entsteht. Dies kann schon am Vortag hergestellt und zwischengekühlt werden.

<b>Birnenmus:</b>	Birnen, abgetropft	1,800 kg
	Weißwein	1,800 kg
	Zucker	1,300 kg
	Kardamom, gemahlen	0,014 kg

**MUS GESAMT:** **3,744 kg**

- Ca. 0,160 kg Birnenmus in der Mitte des vorgebackenen, ausgekühlten Mürbteigtellers verstreichen, dabei die äußeren 1,5 cm frei lassen.
- Aus allen Zutaten eine glatte Käsekuchenmasse herstellen.

<b>Käsekuchenmasse:</b>	<b>UNIFERM KäseKuchen</b>	0,680 kg
	Speisequark, mager	1,350 kg
	Frischkäse 50 % Fett	1,350 kg
	Vollei	0,400 kg
	Zucker	0,200 kg
	Vanille-Aroma (natürlich)	0,016 kg
	Wasser, ca.	1,120 kg

**MASSE GESAMT:** **5,116 kg**

- 0,500 kg der Käsekuchenmasse einfüllen und glatt streichen.
- Den Kuchen in den Ofen schieben und backen.
- Auskühlen lassen und wie gewünscht ausgarnieren.

### BACKTECHNIK

Knetzeit Mürbteig*:	betriebsüblich
Rührzeit Käsekuchenmasse*:	ca. 5 Min.
Teigtemperatur:	ca. 22 °C
Teigeinwaage je Ring:	0,150 kg Mürbteig, 0,160 kg Birnenmus, 0,500 kg Käsekuchenmasse
Backzeit:	ca. 65 bis 70 Min.
Backtemperatur:	190 °C (45 °C unter Brötchenbacktemperatur) fallend auf 170 °C

\*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Käse ist nicht immer Käse – dieser amerikanische Cream Cheesecake überrascht mit einer originellen Frischkäsekrem in Kombination mit einer spritzigen Birnenmusfüllung.

## Fruchttörtchen

Rezept für ca. 300 Stück à 95 g



### ZUTATEN Rezept-Nr.: 7010

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

- 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
Teiginwaage 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.



## Linzer Schnitte

Rezept für ca. 1 Blech 60/40



Herbst

### ZUTATEN Rezept-Nr.: 7011

**Teig:** **Buttermürbteig** 1,800 kg  
gemäß Grundrezept

- Den Mürbteig auf ca. 6 mm auf ein 60/40 Blech ausrollen und anbacken.

**Fruchtauflage:** Pflaumenmus, fein passiert 3,000 kg

- Pflaumenmus auf den ausgekühlten Mürbteigboden verstreichen.
- Aus allen Zutaten einen Nussmürbteig herstellen.

**Nussmürbteig:** **UNIFERM Mürb Mix** 1,000 kg  
Butter 0,400 kg  
Haselnussgrieß 0,180 kg  
Vollei 0,180 kg

**NUSSTEIG GESAMT:** 1,760 kg

- Den Nussmürbteig auf ca. 3,5 bis 4 mm ausrollen, in ca. 2 cm breite Streifen schneiden und diagonal als Gitter auflegen.
- Die Schnitte in den Ofen schieben und backen.

### BACKTECHNIK

Knetzeit*:	betriebsüblich
Teigtemperatur:	ca. 24 °C
Backzeit:	ca. 20 bis 25 Min.
Backtemperatur:	ca. 210 °C (25 °C unter Brötchenbacktemperatur)

\*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Der österreichische Klassiker lädt mit seinem köstlichen Zusammenspiel aus edlem Nussmürbteig und fruchtigem Pflaumenmus zur herbstlichen Kaffeetafel ein.

# Butter Spekulatius

Rezept für ca. 1600 Stück à 9 g



## ZUTATEN Rezept-Nr.: 7003

- Aus allen Zutaten einen glatten Spekulatiusteig herstellen.

<b>Spekulatius-teig:</b>	UNIFERM Mürb Mix	10,000 kg
	Butter, weich	3,500 kg
	Vollei	0,750 kg
	Vollmilch	0,500 kg
	Spekulatiusgewürz	0,075 kg

**TEIG GESAMT: 14,825 kg**

- Ggf. Festigkeit auf Maschine anpassen.
- Es ist zu empfehlen, den Teig vor der Weiterverarbeitung durchkühlen zu lassen.
- Den Teig wie üblich über Spekulatiusanlage oder Rollbrett aufarbeiten.

## BACKTECHNIK

Knetzeit*:	betriebsüblich
Teigtemperatur:	ca. 20 °C
Teigeinwaage pro Stück:	ca. 0,009 kg
Backzeit:	ca. 8 Min.
Backtemperatur:	ca. 210 °C (25 °C unter Brötchenbacktemperatur)

\*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Beliebtes Weihnachtsgebäck aus besten Zutaten und etwas Spekulatiusgewürz steigern die Vorfreude auf die schönste Zeit des Jahres.



## Backmischung für Mürbteige, Streusel und Spritzgebäck

Abwechslungsreiche Rezepte, die an die jeweilige Jahreszeit abgestimmt sind, machen saisonale Gebäcke zu erfolgreichen Produkten in Ihrer Ladentheke.

Und das saisonale Geschäft lohnt sich: Klassiker und solche, die es werden, brauchen keine aufwendige Werbung, denn der Verbraucher sucht aktiv nach saisonalen Angeboten.

### Grundrezept Buttermürbteig

Rezept für ca. 42 Stück à 450 g

#### ZUTATEN Rezept-Nr.: 7004

- Aus allen Zutaten einen glatten Mürbteig herstellen.

<b>Buttermürbteig:</b>	<b>UNIFERM Mürb Mix</b>	10,000 kg
	Butter, weich	4,000 kg
	Vollei	1,000 kg
<b>TEIG GESAMT:</b>		<b>15,000 kg</b>

- Ggf. Festigkeit auf Maschine anpassen.
- Es ist zu empfehlen, den Teig vor der Weiterverarbeitung durchkühlen zu lassen.

#### BACKTECHNIK

Knetzeit*:	betriebsüblich
Teigtemperatur:	betriebsüblich

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