

Saisongebäcke: Köstliche Winterträume

Feine Siedengebäcke für die kalte Jahreszeit

Werne, 7. September 2020 – In der kalten Jahreszeit laden kreative Siedebäckideen frisch aus der Pfanne zum Genießen und Träumen ein. Mit **UNIFERM Buttermilchperlen** und **UNIFERM Spritzkuchen Plus** gelangen bei rationeller Herstellung und hoher Betriebssicherheit klassische Siedengebäcke, die mit wenigen Handgriffen und Zutaten zu saisonalen Spezialitäten veredelt werden. Für die bevorstehende Wintersaison gibt es neue Rezeptideen für „köstliche Winterträume“ mit Wertschöpfung.

Buttermilchperlen im winterlichen Look&Taste

Für die rationelle Herstellung der kleinen Siedengebäcke mit **UNIFERM Buttermilchperlen** sind die Zutaten Öl, Ei und Buttermilch bereits in der Spezialmischung enthalten. Es braucht nur die Zugabe von Wasser im Verhältnis 1:1. Die kurze Mischzeit (2 bis 3 Minuten) und Quellzeit (20 Minuten) ermöglicht auch eine kurzfristige Produktion. Im Siedebad drehen die Perlen selbständig und erhalten eine ebenmäßige, runde Form und gleichmäßige Bräunung. Die Buttermilchperlen nehmen wenig Fett auf und sind besonders formstabil. Die kleinen Perlen mit dem frischen Geschmack eignen sich ideal für ein winterliches „Pimp up“ mit saisonalen Zutaten und bringen Abwechslung in das Siedebäck-Sortiment.



Schneebällchen mit Kokosflocken

Für die Schneebällchen wird 50 Prozent der Wasserzugaben durch Kokosnussmilch ersetzt. Das bringt ein feines Kokosnussaroma in die zarten Bällchen. Für den Schneelook werden die Bällchen mit Aprikosengel besprüht und in Kokosflocken gewälzt.



Weihnachtstropfen

Feigen, Datteln, Spekulatiusgewürz machen aus Buttermilchperlen eine unwiderstehliche Weihnachtsleckerei. Einfach die kleingehackten Trockenfrüchte und das Gewürz unter die Masse untermischen. Die gebackenen Bällchen in Kristallzucker wälzen – fertig für das Umsatzplus in der Saison.

Weihnachtliche Spritzringe für mehr Wertschöpfung

Für außergewöhnlich volumenstarke Spritzringe mit stabilen Konturen ist **UNIFERM Spritzkuchen Plus** die ideale Basis. Als Zutat kommt nur Wasser dazu. Volle ist bereits als Pulver enthalten. Die Spritzringe zeichnen sich durch eine hervorragende Wasserbindung aus und nehmen beim Sieden sehr wenig Fett auf. Weihnachtliche Interpretationen des klassischen Spritzrings bieten attraktives Wertschöpfungspotenzial, die mit wenigen Veredlungszutaten und Handgriffen für ein saisonales Extraangebot realisiert werden können.



Punschring mit Zauberschnee

Der Spritzring lässt sich aufgrund der stabilen Kontur gut aufschneiden und füllen. Extra raffiniert präsentiert sich das Gebäck in der Winterzeit mit einer Füllung aus zarter Creme, die mit Punsch geschmacklich verfeinert ist. **UNIFERM Zauberschnee** verleiht dem Auftritt einen winterlichen Look, der nicht in das Gebäck einzieht und lange für eine schöne Optik in der Theke sorgt.



Weihnachtsring mit Spekulatiuscreme

Einen weihnachtlichen Auftritt erhält der klassische Spritzring mit einer süß-würzigen Cremefüllung, die mit Spekulatiusgewürz einen besonderen saisonalen Touch erfährt. Das versüßt das Warten auf den Weihnachtsmann!

Die winterlichen Rezeptideen und weitere Tipps für ein erfolgreiches Saisongeschäft gibt es bei den UNIFERM Fachverkäufer/innen.

Bildmaterial zum Download finden Sie hier:

<https://uniferm.de/de/aktuelle-pressemeldungen.html>

Hinweis zur Nutzung der Pressebilder:

Die o. a. Pressebilder stehen für journalistisch-redaktionelle Zwecke honorarfrei zur Verfügung. Bei Verwendung ist die Quelle „UNIFERM GmbH & Co. KG“ zu nennen.

Pressekontakt:

UNIFERM GmbH & Co. KG

Elke Preißler | T +49 2389 7978-335 | F +49 2389 7978-7335 | elke.preissler@uniferm.de