



PRODUKT



Prostota produkcji
i legendarny smak



UNIFERM

FavourMix

Gotowa mieszanka do produkcji faworków
oraz ciast półkruchych

Kruche ciasteczka

Z UNIFERM FavourMix



Ciastka domowe

RECEPTURA

- Z podanych składników wyrobić ciasto:

Ciasto:	UNIFERM FavourMix	1,000 kg
	Mąka pszenna t. 500	1,000 kg
	Jaja (17 szt.)	0,830 kg
	Cukier puder	0,700 kg
	Margaryna 80%	1,500 kg
RAZEM:		5,030 kg

RECEPTURA MULTIDROP

- Z podanych składników wyrobić ciasto:

Ciasto:	UNIFERM FavourMix	4,000 kg
	Mąka pszenna t. 500	4,000 kg
	Cukier puder	2,200 kg
	Margaryna 80%	4,600 kg
	Aromat śmietankowy	0,010 kg
	Mleko / woda	0,550 kg
RAZEM:		15,360 kg

- Margarynę z cukrem podbić do puszystej masy, dodając stopniowo jajka
- Następnie dodawać produkt UNIFERM FavourMix oraz mąkę
- Po wyrobieniu ciasto szprycować z worka na papier

PRODUKCJA:

Czas wypieku:	ok. 12 min
Temp. wypieku	225 °C

UNIFERM FavourMix

Gotowa mieszanka do produkcji faworków oraz ciast półkruchych

Doskonałe faworki o zbilansowanej strukturze, tradycyjnie chrupiące z subtelną dawką miękkości w środku.

Dedykowana mieszanka UNIFERM FavourMix zapewnia łatwość i wygodę produkcji, a w połączeniu ze specjalnie opracowaną recepturą, daje tradycyjny smak i przyjemność spożywania typowych, wyśmienitych faworków. Ciastka kruche, a nawet bazowe ciasta na strucle czy szarlotkę czynią produkt UNIFERM FavourMix jeszcze bardziej różnorodnym i uniwersalnym.

Faworki, po które sięgasz kolejny i kolejny raz.

Dozowanie: 100%



Faworki

RECEPTURA

1

- Wszystkie składniki wymieszać na wolnych obrotach.

UNIFERM FavourMix	1,000 kg
Margaryna	0,300 kg
Jaja	0,200 kg
Woda	0,200 kg
RAZEM:	1,700 kg

RECEPTURA

2

3

- Wszystkie składniki wymieszać na wolnych obrotach.

UNIFERM FavourMix	1,000 kg	1,000 kg
Mąka pszenna	1,000 kg	1,000 kg
Margaryna	0,600 kg	0,135 kg
Śmietana	0,600 kg	0,600 kg
Żółtka jaj	0,460 kg	0,600 kg
Spirytus spożywczy	- kg	0,135 kg
Cukier	- kg	0,135 kg
RAZEM:	3,660 kg	3,605 kg

- Prowadzić zimne ciasto.
- Powstałą masę odstawić na minimum 30 min do lodówki.
- Po spoczynku rozwałkować ciasto na 2 mm.
- Pociąć w paski, nacinać na środku oraz pozawijać w pożądany kształt.
- Wysmażać, obracając co jakiś czas.
- Po wysmażeniu wyciągnąć z tłuszczu i pozostawić do odsączenia.
- Posypać pudrem UNIFERM Zauberschnee.

PRODUKCJA:

Czas mieszania:	5 min
Tempo mieszania:	powolne
Spoczynek:	30 min
Czas smażenia:	ok. 3-4 min
Temp. tłuszczu:	ok. 160 °C

Potrzebują Państwo więcej informacji? Jesteśmy do dyspozycji.

UNIFERM Polska Sp. z o.o. | ul. Wybieg 5/9 | 61-315 Poznań
 Telefon: +48 61 887 66 02 | Fax: +48 61 871 92 07
 info@uniferm.pl | www.uniferm.pl