



PRODUKT



Wyjątkowe pączki
z pewną produkcją



Berliner Twenty

Mieszanka do pączków
i innych wyrobów cukierniczych

UNIFERM Berliner Twenty

Mieszanka do pączków
i innych wyrobów cukierniczych

UNIFERM Berliner Twenty to specjalna mieszanka dedykowana do produkcji pączków oraz innych wyrobów cukierniczych. Produkt przystosowany do wszystkich metod obróbki ciasta, w tym produkcji przemysłowej. Pieczywo na bazie UNIFERM Berliner Twenty charakteryzuje się dużą objętością i wysoką stabilnością podczas całego procesu produkcji.

Zastosowanie: pączki i inne produkty cukiernicze

Dozowanie: 20 % na mąkę

- **Gwarantowana pewność** – poprzez odpowiednią wilgotność ciasta, przystosowaną szczególnie do sterowania czasem garowania
- **Stabilność obrączki** – zapewnia jednakowy wygląd pączków
- **Duża objętość** – poprzez silne i stabilne wynoszenie podczas garowania
- **Więcej smaku** – delikatna skórka, krótki zgryz i wspaniały smak



RECEPTURA PODSTAWOWA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać

Ciasto:	Mąka pszenna	10,000 kg
	UNIFERM Berliner Twenty	1,700 kg
	Margaryna	1,000 kg
	Drożdże UNI Aktiva	1,000 kg
	Jaja	2,000 kg
	Woda ok.	3,000 - 3,200 kg
RAZEM:		18,700- 18,900 kg

PRODUKCJA

Mieszanie*:	intensywnie
Temp. ciasta:	prowadzić zimne ciasto
Spoczynek:	ok. 10 min
Pres:	1,200 kg
Gara:	ok. 15 min.
Temp. tłuszczu:	175°C
Wskazówka:	Pozostawić do dobrego obskórzenia

*Parametry mieszania mogą się różnić w zależności od rodzaju miesiarki.

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