



PRODUKT



UNIFERM Perlen

Mieszanka do produkcji mini paczków

UNIFERM Perlen

Mieszanka do produkcji mini pączków

Doskonała i łatwa w przygotowaniu mieszanka do produkcji mini pączków, pozwalająca uzyskać produkt o bardzo dobrej jakości w prosty sposób.

UNIFERM Perlen można łączyć z różnymi produktami mlecznymi (maślanka, jogurt, twaróg).

Wyborne mini pączki z wyczuwalną nutą śmietankową będą nieodzownym atutem w asortymencie każdej piekarni / cukierni.

Zastosowanie: mini pączki maślankowe, twarogowe

Dozowanie: 100%

- **Puszyste i delikatne** mini pączki o elastycznym mięksiszu
- **Przyjemny, naturalny** smak i aromat
- Idealne do sprzedaży na sztuki bądź na wagę
- Impulsowy produkt: **porcja „na raz”** do sprzedaży również w punktach mobilnych
- **Uproszczony skład** i bardzo dobra jakość!

Proste przekąski - mały słodki
wypiek to nasz sposób
na codzienną przyjemność.



Mini pączki



RECEPTURA PODSTAWOWA

Mini pączki	z maślanką	z twarogiem
UNIFERM Perlen	1,000 kg	1,000 kg
Maślanka	1,000 kg	-
Twaróg		0,500 kg
Mąka pszenna	0,200 kg	-
Olej	0,100 kg	0,100 kg
Jaja	0,500 kg	0,500 kg
Woda	-	0,350 kg
RAZEM	2,800 kg	2,450 kg

- Powstałą po mieszaniu masę pozostawić na ok. 10 min.
- Następnie szprycować masę na rozgrzany olej z rękawa, lub dozować za pomocą specjalistycznego urządzenia do produkcji mini pączków
- Smażyć ok. 7-9 min. w temp 170°C

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE

Mieszanie	2-3 min.
Spoczynek masy	10 min.
Temp. oleju*	170°C
Smażenie	7-9 min.

Wskazówki: odwracanie mini pączków nie jest konieczne, gdyż samoczynnie obracają się w tłuszczu.

Potrzebuj 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 | info@uniferm.pl

www.uniferm.pl

