



PRODUKT



Quarkperlen

Mieszanka do produkcji kul maślankowych,
twarogowych

UNIFERM Quarkperlen

Mieszanka do produkcji kul maślankowych,
twarogowych

Kule na bazie **UNIFERM Quarkperlen** są niezwykle łatwe do przyrządzenia, wyrobioną masę sprycuje się na tłuszcz i gotowe.

Mieszankę **UNIFERM Quarkperlen** można swobodnie łączyć z innymi produktami mlecznymi jak: jogurt, maślanka smakowa czy śmietana, otrzymując indywidualne pieczywo.

Perły maślankowe / twarogowe etc. smakują wyśmienicie i z każdym kęsem chce się ich więcej. Na trwałe już zyskały miejsce w kanonie pieczywa cukierniczego.

Zastosowanie: kule maślankowe, twarogowe

Dozowanie: 100%

- **Odpowiednia kompozycja mieszanki**, zapewnia szybkie przygotowanie masy
- **Masa jest długo zdatna do przerobu** - można racjonalniej zaplanować produkcję
- **Przyjazna kalkulacja**, szczególnie receptura na maślance zapewnia optymalny wynik kosztowy przy niepodważalnej jakości
- **Smak i struktura** - pieczywo posiada niepowtarzalny dla jakiegokolwiek innego rodzaju pieczywa smak oraz delikatnie sprężystą i wilgotną strukturę
- **Powtarzalność zakupu** - konsumenci cyklicznie wracają do zakupu ze względu na smak oraz charakterystykę wyrobu



Perły maślankowe
lub twarogowe

Receptura podstawowa

Perły	z maślanką	z twarogiem
UNIFERM Quarkperlen	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, ok.	-	0,350 kg
RAZEM	2,800 kg	2,450 kg

- Powstałą po mieszanii masę pozostawić na ok. 10 min.
- Następnie sprycować masę na rozgrzany olej z rękawa, odcinając kęsy w równych odstępach (lub dozować za pomocą specjalistycznego urządzenia do produkcji kul).
- Smażyć ok 8-9 min w temp 170°C.

PRODUKCJA

Mieszanie:	2-3 min.
Spoczynek masy:	10 min.
Temp. oleju:	170 °C
Czas smażenia:	8-9 min.

Wskazówka:
odwracanie kul 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

