

## UNIFERM CrustyTop

Elastyczna posypka dekoracyjna, uszlachetniająca smak i aromat pieczywa i nadająca atrakcyjny wygląd

Atrakcyjny wygląd pieczywa stanowi impuls do zakupu i przynosi wypiekom wartość dodaną. Nadaj chlebowi, bułkom, bagietkom i przekąskom ten szczególny akcent w wyglądzie i smaku dzięki mieszankom dekoracyjnym **UNIFERM CrustyTop**. Posypka dekoracyjna Crusty Top sprawia, że skórka pieczywa uzyskuje bardzo ciekawą i zróżnicowaną teksturę. Zainspiruj swoich klientów wyjątkowo chrupiącą skórką i niespodziewaną przygodą smakową!

Tak łatwy w użyciu!

Crusty Top w 4 krokach:

- Kęsy ciasta zwilżyć wodą
- Obtoczyć kęsy w posypce
- Spryskać kęsy wodą przed wypiekiem
- Wypiekać z niewielką ilością zaparowania komory



## Twoje korzyści z UNIFERM CrustyTop

- Aplikacja na sucho - szybkie i proste przygotowanie to oszczędność czasu;
- Produkt idealny do urządzeń posypujących;
- Elastyczne zastosowanie - produkt o uniwersalnym charakterze do wykańczania każdego rodzaju pieczywa;
- Dzięki ekstrudowanemu ryżowi uzyskujemy bardzo zróżnicowaną powierzchnię. Otrzymane wypieki wyglądają atrakcyjnie i niepowtarzalnie, co przyciąga uwagę konsumentów;
- Wyjątkowy smak;
- Skórka wypieków staje się bardzo chrupiąca i złocista;
- Dowolność kreowania własnych receptur - Inspirująca możliwość dodawania różnych składników posypek, pozwala tworzyć autorskie receptury i odróżnić się od konkurencji

## W dwóch wariantach smakowych

### UNIFERM CrustyTop Flex

Bazowa mieszanka dekoracyjna z ekstrudatem ryżowym do wykańczania każdego rodzaju pieczywa

- możliwość elastycznego łączenia z innymi składnikami takimi jak: ziarna zbóż, nasiona oleiste, zioła, tarty ser



### UNIFERM CrustyTop Pepper

Aromatyczna mieszanka dekoracyjna z ekstrudatem ryżowym, solą i pieprzem do wykańczania każdego rodzaju pieczywa

- wyrazista, pikantna, intensywnie aromatyczna
- zawiera sól i pieprz



## CrustyTop

Elastyczna posypka dekoracyjna, uszlachetniająca smak i aromat pieczywa i nadająca atrakcyjny wygląd

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 | info@uniferm.pl  
www.uniferm.pl



PRODUKT





Paluchy z jagłą



Crusty Bajgle



Kostki z jagłą



Bułki, bagietki z chrupiącą posypką

RECEPTURA na 241 szt

Ciasto:	UNIFERM FermFresh® Hirse	1,000 kg
	UNIFERM Eisstar	0,300 kg
	UNIFERM Aktiva	0,500 kg
	Mąka pszenna typ 550	10,000 kg
	Sól	0,200 kg
Woda, ok.		5,200 kg

Margaryna do przekładania ciasta:

PUFF Pastry	5,250 kg
-------------	----------

Posypka:	UNIFERM CrustyTop Flex/ UNIFERM CrustyTop Pepper	0,600 kg
----------	---	----------

Ser żółty wiórki	2,500 kg
Cebula prażona	1,000 kg

**RAZEM: 26,550 kg**

- Mieszać wszystkie składniki ciasta na wolnych i na szybkich obrotach.
- Rozwałkować ciasto w prostokąt, na  $\frac{3}{4}$  powierzchni nałożyć margarynę, złożyć „na trzy”. Następnie ciasto rozwałkować i składać metodą 3x3 z 10 minutowym odpoczynkiem między wałkowaniem.
- Ciasto rozwałkować na odpowiednią grubość (3 mm), szerokość 45 cm, przełożyć na stół. Zwilżyć wstęgę wodą, posypać żółtym serem i cebulą i złożyć „na trzy”. Ciasto ponownie spryskać wodą, obtoczyć w posypce UNIFERM CrustyTop.
- Wycinać wstęgi o szerokości 3 cm i długości 15 cm, skrócić w spiralę, ułożyć na blachy. Fermentacja końcowa w garowni.
- Spryskać kęsy wodą przed wypiekiem. Wypiekać z niewielką ilością zaparowania komory.

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE

Mieszanie:	4+6 min.
Temp. ciasta:	26 °C
Fermentacja wstępna:	10 min.
Naważka (całość):	0,118 kg
Fermentacja końcowa:	40 min.
Temp. wypieku:	240 °C (góra) 210 °C (dół)
Czas wypieku:	15 min.

RECEPTURA na 218 szt

Ciasto:	UNIFERM FermFresh® Hafer	1,000 kg
	UNIFERM Eisstar	0,300 kg
	UNIFERM Aktiva	0,500 kg
	Mąka pszenna typ 550	10,000 kg
	Sól	0,200 kg
Woda, ok.		5,500 kg

Posypka:	UNIFERM CrustyTop Flex/ UNIFERM CrustyTop Pepper	0,600 kg
----------	---	----------

**RAZEM: 18,100 kg**

- Mieszać wszystkie składniki ciasta na wolnych i na szybkich obrotach.
- Ciasto podzielić na presy o masie 2,4 kg, zaokrąglić.
- Presy podzielić na kęsy (30 sztuk) z zaokrągleniem, formować bajgle, obtoczyć w posypce UNIFERM CrustyTop. Fermentacja końcowa w garowni.
- Spryskać kęsy wodą przed wypiekiem. Wypiekać z niewielką ilością zaparowania komory.

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE

Mieszanie:	4+6 min.
Temp. ciasta:	25 °C
Fermentacja wstępna:	10 min.
Naważka (kęsa):	0,080 kg
Naważka (całość):	0,083 kg
Fermentacja końcowa:	40 min.
Temp. wypieku:	230 °C (góra) 210 °C (dół)
Czas wypieku:	16 min.

RECEPTURA na 748 szt

Ciasto:	UNIFERM FermFresh® Hirse	1,000 kg
	UNIFERM Eisstar	0,300 kg
	UNIFERM Aktiva	0,500 kg
	Mąka pszenna typ 550	10,000 kg
	Sól	0,200 kg
Woda, ok.		5,200 kg

Margaryna do przekładania ciasta:

PUFF Pastry	5,250 kg
-------------	----------

Posypka:	UNIFERM CrustyTop Flex/ UNIFERM CrustyTop Pepper	1,500 kg
----------	---	----------

**RAZEM: 23,950 kg**

- Mieszać wszystkie składniki ciasta na wolnych i na szybkich obrotach.
- Rozwałkować ciasto w prostokąt, na  $\frac{3}{4}$  powierzchni nałożyć margarynę, złożyć „na trzy”. Następnie ciasto rozwałkować i składać metodą 3x3 z 10 minutowym odpoczynkiem między wałkowaniem.
- Ciasto rozwałkować na odpowiednią grubość (7 mm), przełożyć na stół. Zwilżyć ciasto, posypać UNIFERM CrustyTop, wyciąć kwadraty 4x4 cm, odłożyć na blachę. Fermentacja w garowni.
- Spryskać kęsy wodą przed wypiekiem. Wypiekać z niewielką ilością zaparowania komory.

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE

Mieszanie:	4+6 min.
Temp. ciasta:	26 °C
Fermentacja wstępna:	10 min.
Naważka (kęsa):	0,030 kg
Naważka (całość):	0,032 kg
Fermentacja końcowa:	30 min.
Temp. wypieku:	230 °C (góra) 210 °C (dół)
Czas wypieku:	15 min.

RECEPTURA na 206 szt bułek/47 szt bagietek

Ciasto:	UNIFERM Eisstar	0,300 kg
	UNIFERM Aktiva	0,500 kg
	Mąka pszenna typ 550	10,000 kg
	Sól	0,200 kg
Woda, ok.		5,500 kg

Posypka:	UNIFERM CrustyTop Flex/ UNIFERM CrustyTop Pepper	0,600 kg
----------	---	----------

**RAZEM: 17,100 kg**

- Mieszać wszystkie składniki ciasta na wolnych i na szybkich obrotach.

- |  |  |
|--|--|
| <b>Bułki:</b>  | <b>Bagietki:</b>   |
| ○ Ciasto podzielić na presy o masie 2,4 kg, zaokrąglić.  | ○ Ciasto podzielić na kęsy o masie 0,350 kg, zaokrąglić, delikatnie wydłużyć, fermentacja wstępna.                 |
| ○ Presy podzielić na kęsy (30 sztuk) bez zaokrąglenia, zwilżyć wodą, obtoczyć w posypce UNIFERM CrustyTop. | ○ Następnie kęsy wydłużyć, spryskać wodą, obtoczyć w posypce UNIFERM Crusty Top, ułożyć na blachach lub aparatach. |

- Spryskać kęsy wodą przed wypiekiem. Wypiekać z niewielką ilością zaparowania komory.

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE

Mieszanie:	4+6 min.
Temp. ciasta:	24-26 °C
Fermentacja wstępna:	10 min.
Naważka (kęsa):	0,080 kg (bułka)/0,350 kg (bagietka)
Naważka (całość):	0,083 kg (bułka)/0,362 kg (bagietka)
Fermentacja końcowa:	45 min.
Temp. wypieku:	230 °C (góra) 220 °C (dół)
Czas wypieku:	16 min. (bułka)/22 min. (bagietka)