

UNIFERM Haselnussback

Mieszanka do produkcji wysokiej jakości, stabilnych wypiekowo nadzień z orzechów laskowych

UNIFERM Haselnussback jest prostą w użyciu mieszanką do produkcji nadzienia orzechowego.

Aby przygotować masę orzechową wystarczy wymieszać UNIFERM Haselnussback z mlekiem lub wodą.

UNIFERM Haselnussback idealnie nadaje się jako wypełnienie do drożdżówek, strucli, rogalików, słodkich bułeczek, muffinek, babeczek.

Nadzienie jest odporne na działanie temperatury i dlatego można poddawać je wypiekowi i mrozić. Masa ma jednolitą konsystencję, ciemno-brązową barwę i wyrazisty smak orzechów laskowych, a obróbka mechaniczna nie wpływa na jego właściwości. W zależności od przeznaczenia i upodobań możemy dodać też aromaty, esencje, bakalie itp.

Zastosowanie: nadzienie do drożdżówek, strucli, rogalików, słodkich bułeczek, muffin, babeczek, ciast

Dozowanie: **1,0 kg UNIFERM Haselnussback na 0,600-0,800 kg wody lub mleka**



Zalety:

- Typowy orzechowy smak - wysoka zawartość orzechów laskowych (30%) wpływa na walory sensoryczne finalnego produktu;
- Bardzo dobra stabilność wypiekowa nadzienie zachowuje objętość oraz nadany kształt;
- Nadzienie jest termostabilne, odporne na wypieki i mrożenie;
- Szybkie i łatwe w przygotowaniu;



RECEPTURA

- Zawartość woreczka wymieszać z wodą lub mlekiem i pozostawić na 20 minut.

	Receptura 1	Receptura 2
UNIFERM Haselnussback	1,000 kg	1,000 kg
Zimna woda/mleko	0,600 kg	0,800 kg
RAZEM	1,600 kg	1,800 kg

- Doskonale się sprawdzi w rozmaitych recepturach cukierniczych i półcukierniczych;
- Jednolita, zwarta struktura;
- Stać wysoka jakość;
- Długi okres przydatności do spożycia wyrobu gotowego - w zależności od sposobu przygotowania oraz pakowania;



Haselnussback

Mieszanka do produkcji wysokiej jakości, stabilnych wypiekowo nadzień z orzechów laskowych

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

Drożdówka z nadzieniem orzechowym



RECEPTURA na 194 szt

Ciasto:	UNIFERM WeizenAktiv	0,150 kg
	UNIFERM Aktiva	0,700 kg
	Mąka pszenna typ 550	10,000 kg
	Sól	0,140 kg
	Olej roślinny	1,000 kg
	Cukier	1,500 kg
	Jaja	1,000 kg
Nadzenie:	UNIFERM Haselnussback	6,000 kg
	Mleko	5,000 kg
RAZEM:		28,990 kg
Kruszonka:	Mąka pszenna typ 550	1,800 kg
	Masło	1,350 kg
	Cukier	0,900 kg
RAZEM:		33,040 kg

- Mieszać wszystkie składniki ciasta na wolnych i na szybkich obrotach.
- Ciasto podzielić na presy o masie 3 kg, rozwałkować we wstęgę o szerokości ok 25 cm, nałożyć nadzienie (na każdą presę 2 kg nadzienia), rozsmarować po całości.
- Zwinąć w rulon, podzielić na kęsy o masie 0,150 kg, odłożyć na blachy. Fermentacja końcowa w garowni.
- Przed wypiekiem posmarować roztrzepanym jajkiem i posypać kruszonką.
- Wypiek bez zaparowania komory.

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE

Mieszanie:	4+6 min.
Temp. ciasta:	27-29 °C
Fermentacja wstępna:	10 min.
Naważka (kęsa):	0,150 kg
Naważka (całość):	0,170 kg
Fermentacja końcowa:	45-50 min.
Temp. wypieku:	220 °C (góra) 210 °C (dół)
Czas wypieku:	15 min.

Strucla z nadzieniem orzechowym



RECEPTURA na 68 szt

Ciasto:	UNIFERM HefeQuark	5,000 kg
	UNIFERM WeizenAktiv	0,200 kg
	UNIFERM Aktiva	0,600 kg
	Mąka pszenna typ 550	5,000 kg
	Sól	0,080 kg
	Cukier	0,500 kg
	Masło	1,200 kg
Nadzenie:	UNIFERM Haselnussback	6,000 kg
	Mleko	5,000 kg
RAZEM:		16,880 kg
Nadzenie:	UNIFERM Haselnussback	6,000 kg
	Mleko	5,000 kg
	RAZEM:	

- Mieszać wszystkie składniki ciasta na wolnych i na szybkich obrotach.
- Ciasto podzielić na kęsy o masie 0,250 kg. Każdy kęs rozwałkować, rozsmarować wcześniej przygotowane nadzienie (masa nadzienia 0,150 kg). Zwinąć w rulon, rozciąć po długości, przeplatać jak warkocz, włożyć do foremek prostokątnych. Fermentacja końcowa w garowni.
- Przed wypiekiem posmarować roztrzepanym jajkiem.
- Wypiek bez zaparowania komory.
- Po wypieku można udekorować orzechami wg uznania.

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE

Mieszanie:	4+6 min.
Temp. ciasta:	26-28 °C
Fermentacja wstępna:	10 min.
Naważka (kęsa):	0,250 kg
Naważka (całość):	0,400 kg
Fermentacja końcowa:	30 min.
Temp. wypieku:	200 °C (góra) 190 °C (dół)
Czas wypieku:	35 min.

Rogal z nadzieniem orzechowym



RECEPTURA na 180 szt

Ciasto:	UNIFERM HefeQuark	5,000 kg
	UNIFERM WeizenAktiv	0,200 kg
	UNIFERM Aktiva	0,600 kg
	Mąka pszenna typ 550	5,000 kg
	Sól	0,070 kg
	Cukier	0,500 kg
	Margaryna	1,500 kg
Margaryna do przekładania ciasta:	Jaja	1,700 kg
	Woda, ok.	2,800 kg
Margaryna do przekładania ciasta:	PUFF Pastry	4,250 kg
	RAZEM:	21,620 kg
Nadzenie:	UNIFERM Haselnussback	7,800 kg
	Mleko	6,600 kg
RAZEM:		36,020 kg

- Mieszać wszystkie składniki ciasta na wolnych i na szybkich obrotach.
- Ciasto podzielić na presy o masie 4 kg.
- Rozwałkować ciasto w prostokąt, na $\frac{2}{3}$ powierzchni nałożyć 1 kg margaryny, złożyć „na trzy”. Następnie ciasto rozwałkować i składać metodą 3x3 z 10 minutowym odpoczynkiem między wałkowaniem. Rozwałkować wstęgę o szerokości ok 25 cm, wyciąć trójkąty o podstawie 12 cm, nałożyć nadzienie na każdy trójkąt, uformować rogal. Fermentacja końcowa w garowni.
- Wypiekać bez zaparowania komory.
- Po wypieku udekorować orzechami.

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE

Mieszanie:	4+6 min.
Temp. ciasta:	26-28 °C
Fermentacja wstępna:	10 min.
Naważka (kęsa):	0,120 kg
Naważka (całość):	0,200 kg
Fermentacja końcowa:	45-50 min.
Temp. wypieku:	225 °C (góra) 210 °C (dół)
Czas wypieku:	20 min.

Ślimaczek z nadzieniem orzechowym



RECEPTURA na 184 szt

Ciasto:	UNIFERM Croissantback	1,500 kg
	UNIFERM Eisstar	0,300 kg
	UNIFERM Aktiva	0,400 kg
	Mąka pszenna typ 550	10,000 kg
	Cukier	0,500 kg
	Margaryna	0,200 kg
	Woda	5,300 kg
Margaryna do przekładania ciasta:	PUFF Pastry	5,000 kg
	RAZEM:	23,200 kg
Nadzenie:	UNIFERM Haselnussback	2,500 kg
	Mleko	2,000 kg
RAZEM:		27,700 kg

- Mieszać wszystkie składniki na wolnych i szybkich obrotach.
- Ciasto podzielić na presy po 3,6 kg,
- Rozwałkować w prostokąt i na $\frac{2}{3}$ powierzchni nałożyć 1 kg margaryny, złożyć „na trzy”.
- Następnie ciasto rozwałkować i składać metodą 3x3 z 30 minutowymi przerwami między wałkowaniem (przechowując w chłodni).
- Rozwałkować ciasto na grubość ok. 0,5 cm i szerokość 40 cm, nałożyć nadzienie i zwinąć w rulon po długości. Pociąć na krążki o szerokości ok. 3 cm (masa kęsa 0,150 kg) i ułożyć na blachach.
- Fermentacja końcowa w chłodnio-garowni „Proces Cool Rising”.
- Przed wypiekiem posmarować roztrzepanym jajkiem.

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE

Mieszanie:	6+6 min.
Temp. ciasta:	24 °C
Fermentacja wstępna:	nie zalecana przy Cool Rising®
Naważka (całość):	0,150 kg
Fermentacja końcowa:	Cool Rising®
Temp. wypieku:	220 °C (góra) 210 °C (dół)
Czas wypieku:	20 min.