

Bułki pszenne



RECEPTURA na 176 sztuk

Ciasto:	UNIFERM FermFresh® AromaDurum	0,750 kg
	UNIFERM Eisstar	0,300 kg
	UNIFERM Aktiva	0,300 kg
	Mąka pszenna typ 550	9,000 kg
	Mąka pszenna typ 1050	1,000 kg
	Sól	0,220 kg
	Woda	6,000 kg
RAZEM:		17,570 kg

- Mieszać wszystkie składniki ciasta na wolnych i na szybkich obrotach.
- Podzielić ciasto na presy o masie 3 kg.

- Presy podzielić na kęsy (30 sztuk) z zaokrągleniem. Kęsy wydłużyć, nadać kształt łezki, naciąć po całości, poukładać na deski nacięciem do dołu.
- Fermentacja w chłodni w temp 5°C przez noc.
- Wypiekać z zaparowaniem komory.

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE:

Mieszanie:	6 + 7 min.
Temp. ciasta:	24 °C
Fermentacja wstępna:	10 min.
Naważka (kęsa):	0,100 kg
Fermentacja końcowa:	15-20 godzin przez noc w chłodni 5°C
Temp. wypieku:	230 °C (góra) 220 °C (dół)
Czas wypieku:	25 min.

UNIFERM FermFresh® AromaDurum

Płynny aromatyczny produkt fermentacyjny na bazie pszenicy twardej Durum

UNIFERM FermFresh® AromaDurum powstaje w wyniku wieloetapowego procesu fermentacyjnego opartego na twardej pszenicy Durum.

Podwójna fermentacja czyli proces **UNIFERM DuoFermentation** to innowacyjna metoda fermentacji, która nadaje wypiekom niepowtarzalny smak i teksturę.

Proces ten obejmuje kilka etapów, w których lekko kwaśny zakwas durum oraz lekko słodki ferment durum są delikatnie fermentowane. W rezultacie ziarna rozwijają swój unikalny charakter, nadając autentyczne walory smakowe różnorodnym wypiekom.

Dzięki zastosowaniu **FermFresh® AromaDurum** wypieki ewoluują, wydobywając swoje unikalne cechy, co prowadzi do uzyskania złocisto-brązowej, chrupiącej skórki, charakterystycznego miękiszu i smaku. Otrzymane produkty przyciągają uwagę swoim atrakcyjnym wyglądem, są wyjątkowe a złocisto-brązowa skórka i miękisz stają się charakterystycznymi cechami wypieków powstałych przy użyciu **FermFresh® AromaDurum**.

Zastosowanie: do produkcji różnorodnych wyrobów piekarskich.
Dozowanie: od 5 do 10% na mąkę.

- bez laktozy
- wegański
- produkt fermentacyjny

Korzyści FermFresh® AromaDurum

- **Mąka z pszenicy durum - semolina** wyróżnia się autentycznym wyglądem, strukturą oraz smakiem.
- **DurumFerment** produkt z fermentowanej pszenicy durum o słodko łagodnym, lekko orzechowym aromacie (powstaje w procesie fermentacji przy użyciu drożdży UNIFERM AromaHefe)*.
- **Łagodne, lekko orzechowe aromaty fermentacji** pochodzące z własnej dopasowanej fermentacji zakwasu z pszenicy durum i fermentu durum.

*Drożdże nieaktywne, na bazie naturalnie aromatycznego szczepu drożdży.



Potrzebują Państwo więcej informacji? Jesteśmy do dyspozycji.

UNIFERM Polska Sp. z o.o. | ul. Wybieg 5/9 | 61-315 Poznań
www.uniferm.pl | Telefon: +48 61 887 66 02 | info@uniferm.pl



- **Płynna konsystencja w opakowaniu typu bag-in-box** idealna do elastycznego, bezpośredniego, prostego i czystego dozowania.
- **Atrakcyjny wygląd skórki, elastyczny, szklisty miękisz** – złocisto-żółtawy, o delikatnej strukturze.
- **Wysoki stopień wartości dodanej**, dzięki zastosowaniu zakwasu durum i fermentu durum.
- **Podniesienie standardu oferty/asortymentu** – zauważalna poprawa wizualnej i sensorycznej jakości wszystkich wyrobów piekarniczych na bazie pszenicy.



Złote perspektywy dla smaku i przyjemności



FermFresh® AromaDurum

Płynny aromatyczny produkt fermentacyjny na bazie pszenicy twardej Durum





FermFresh® AromaDurum

DURUM
z Ferment

Złote perspektywy dla smaku i przyjemności

Zjawisko rosnącego zainteresowania produktami fermentacji jest obecnie bardzo silnym trendem, zwłaszcza w kontekście rosnącej świadomości konsumentów o znaczeniu zdrowego odżywiania.

Ten trend jest szczególnie zauważalny w branży piekarniczej, gdzie obserwuje się powrót do korzeni i tradycyjnych metod wypieku.

Firma UNIFERM będąca specjalistą od procesów fermentacji przedstawia nowy produkt - FermFresh® AromaDurum.

FermFresh® AromaDurum to innowacyjny produkt, którego bazą jest pszenica durum, uznawana za wyjątkowe zboże. Pszenica durum to cenne ziarno, które charakteryzuje się bogatym składem i właściwościami, co sprawia, że jest doskonałym surowcem do produkcji wysokiej jakości produktów piekarskich.

Firma UNIFERM wykorzystwała swoją ekspertyzę w dziedzinie fermentacji, aby stworzyć produkt, który nie tylko wyróżnia się smakiem ale również niesie korzyści zdrowotne.

FermFresh® AromaDurum to idealne połączenie tradycji, wysokiej jakości składników i nowoczesnych technologii.

FermFresh® AromaDurum to odpowiedź na rosnące oczekiwania konsumentów, którzy poszukują wypieków o wyjątkowym smaku, pochodzących z naturalnych składników i wspierających zdrowy styl życia.

Firma UNIFERM jako specjalista od fermentacji wpisuje się w trend zdrowego odżywiania, odpowiadając na potrzeby współczesnych konsumentów, oferując innowacyjne rozwiązania dla branży piekarskiej.

Wszechstronność.

Twarda pszenica (durum) Triticum Durum jest drugim co do ważności rodzajem pszenicy na świecie, oferującym różnorodne możliwości zastosowań. W branży piekarniczej pszenica Durum jest kluczowym składnikiem wielu smacznych wypieków.

Smak i świeżość.

Pszenica durum jest głównie przetwarzana na kaszę. Wyróżnia się wysoką zawartością białka przy niskiej zawartości skrobi. Te cechy jakościowe pozwalają na powolne i trwałe wchłanianie wody. Dzięki czemu pieczywo zyskuje szczególną sprężystość i świeżość.

Naturalna barwa.

Wysoka zawartość karotenoidów nadaje produktom z Durum atrakcyjny złocisto-żółty kolor.

Innowacyjna kreatywność.

Uniferm FermFresh® AromaDurum, dzięki fermentowanej postaci łączy tradycję z nowoczesnością, tworząc unikalne doznania smakowe, które wzbudzają zachwyt.



Dozowanie od 5 do 10% na mąkę

Ekskluzywne wypieki z pszenicy durum - wysoka jakość

Zastosowanie w wypiekach opartych na pszenicy

Wyraźny, łagodny lekko orzechowy smak

Utrzymuje świeżość pieczywa



FermFresh® AromaDurum powstało wyniku podwójnej fermentacji Uniferm DuoFermentation - fermentu durum i zakwasu durum. Proces ten obejmuje kontrolowane warunki fermentacji, pozwalając na rozwinięcie pełni aromatów i smaków zawartych w surowcach. Długotrwała fermentacja wpływa również na powstanie charakterystycznych cech obu składników, co nadaje wy piekom wyjątkowego charakteru.

W rezultacie produkt ten wyróżnia się niepowtarzalnym smakiem, aromatem i teksturą, co sprawia, że spełnia oczekiwania tych, którzy poszukują wysokiej jakości i tradycyjnych smaków w nowoczesnym wydaniu.

FermFresh® AromaDurum to idealna propozycja dla miłośników pieczywa, ceniących autentyczność i innowacyjność w jednym.

PROFIL AROMATU:



Atrakcyjny wygląd pieczywa - chrupiąca skórka

Nadaje złocisto-żółtą barwę skórki i miękiszu

Zwiększa zdolność do wiązania wody

Chleb pszenny z semoliną



DURUM
z Ferment

RECEPTURA na 40 sztuk

Ciasto: UNIFERM FermFresh® Aroma Durum	0,750 kg
UNIFERM MegaStabil	0,100 kg
UNIFERM Aktiva	0,250 kg
Mąka pszenna typ 550	8,000 kg
Semolina	2,000 kg
Sól	0,220 kg
Woda	6,500 kg

RAZEM: 17,820 kg

- Mieszać wszystkie składniki ciasta na wolnych i na szybkich obrotach.
- Ciasto wyłożyć do pojemnika wysmarowanego olejem i pozostawić na 120 minut.
- Ciasto podzielić na kęsy o masie 0,450 kg, zaokrąglić, włożyć do koszyków obsypanych mąką żytnią skręcaniem do dołu.

- Fermentacja w chłodni w temp 5°C przez noc.
- Wyjąć chleby z chłodni, fermentacja końcowa 60-120 minut w temperaturze 20°C.
- Chleby wypiekać z zaparowaniem komory.

PAREMETRY TECHNOLOGICZNE

Mieszanie:	6 + 8 min.
Temp. ciasta:	24 °C
Fermentacja wstępna:	ok. 120 min.
Naważka (kęsa):	0,450 kg
Fermentacja w chłodni:	15-20 godzin przez noc w chłodni 5°C
Fermentacja końcowa:	60-120 minut w temp 20°C
Temp. wypieku:	górną 230°C, dół 220°C
Czas wypieku:	35 min.