



PRODUKT



## Back-Paste

Pasta do produkcji ciast drożdżowych  
w tym pączków

# UNIFERM Back-Paste

Pasta do produkcji ciast drożdżowych  
w tym pączków

UNIFERM Back-Paste to produkt ceniony przez piekarzy i cukierników na całym świecie. Najwyższej jakości pasta do wyrobu ciast drożdżowych oraz pączków o tradycyjnym smaku i sprężystym miększu, zapewniająca perfekcyjny wygląd wypieków.

Zastosowanie: pączki i ciasta drożdżowe  
Dozowanie: do 150 g na 1 kg mąki

- Powtarzalny wyglądu wyrobów – optymalna obrączka, delikatny, soczysty miększu, duża objętość
- Łatwość użycia – proste i pewne zastosowanie, optymalna stabilność garowania
- Gwarancja jakości – zapewnia delikatny miększu i tradycyjny charakter pączków oraz ciast drożdżowych

## Pączek z nadzieniem

receptura pączki



### RECEPTURA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać do otrzymania odpowiedniej struktury ciasta

Ciasto:	Pączki	Drożdżówka
Mąka pszenna	10,000 kg	10,000 kg
<b>UNIFERM Back-Paste</b>	<b>1,500 kg</b>	<b>1,500 kg</b>
Sól	0,100 kg	0,100 kg
Drożdże UNI Aktiva	0,600 kg	0,600 kg
Jaja	1,500 kg	1,500 kg
Cukier	-	0,300 kg
Woda	ok. 4,000 kg	ok. 4,000 kg
<b>RAZEM</b>	<b>17,700 kg</b>	<b>18,000 kg</b>

### PRODUKCJA

Mieszanie*:	ok. 2 + 6 min.	ok. 2 + 6 min.
Temp. ciasta:	Prowadzić zimne ciasto	Prowadzić zimne ciasto
Czas spoczynku:	ok. 10 min.	ok. 10 min.

Parametry mieszania mogą się różnić w zależności od rodzaju miesiarki

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 | Fax: +48 61 871 92 07 |  
info@uniferm.pl | www.uniferm.pl