



PRODUKT



Ekstra wilgotność
Długa świeżość



RoyalCake 30

Skoncentrowana mieszanka bazowa
do produkcji babki i ciast

UNIFERM RoyalCake 30

Skoncentrowana mieszanka bazowa
do produkcji babki i ciast

UNIFERM RoyalCake 30 to koncentrat do produkcji wyjątkowych ciast z owocami, tradycyjnych babek, keksów etc. Gotowe ciasta z UNIFERM RoyalCake 30 posiadają długotrwałą świeżość, odczuwalnie wilgotny miękisz oraz są niezwykle proste w produkcji. Receptura podstawowa z niewielkim dozowaniem produktu UNIFERM RoyalCake 30 pozwala zastosować szeroką bazę tradycyjnych składników babki i ciast oraz spełnić wiele inspiracji cukierniczych.

Zastosowanie: głównie babka i ciasta z blachy

Dozowanie: 30%

- **Niewielkie dozowanie**, tylko 30% - optymalna kalkulacja
- **Idealna konsystencja masy** – prosta obróbka
- **Dobór tłuszczu**: olej, masło lub margaryna, ekonomiczna produkcja
- **Dobra stabilność ciasta** podczas chłodzenia i mrożenia – wysoka elastyczność
- **Dopasowane składniki** – delikatna i „soczysta” struktura
- **Subtelna maślanka** – wysoka wartość dodana gotowych ciast
- **Harmonijny smak** – niekwestionowana przyjemność spożycia

Kostka
morelowo - maślankowa



Receptura podstawowa

- Ze wszystkich składników wyrobić jednorodną masę

Babka, ciasto z blachy	z olejem	z masłem/ margaryną
UNIFERM RoyalCake 30	3,000 kg	3,000 kg
Mąka pszenna	3,500 kg	3,500 kg
Cukier, drobny	3,500 kg	3,500 kg
Olej, ok	5,000 kg	-
Masło/Margaryna	-	6,000 kg
Jaja	5,500 kg	5,500 kg
Woda, ok	1,000 kg	-
RAZEM	21,500 kg	21,500 kg

Produkcja

Ubijanie [min]:	3-8 w zależności od urządzenia i masy ciasta
Temp. ciasta [°C]:	20-22
Naważka:	standardowa
Czas wypieku [min]:	ok. 30-35
Temp. wypieku [°C]:	Piec półkowy ok. 170 - 190 Piec obrotowy ok. 180 spadająca na 165

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