



Zauberschnee

Słodki puder dekoracyjny,
posypka do wyrobów cukierniczych

UNIFERM Zauberschnee

Słodki puder dekoracyjny,
posypka do wyrobów cukierniczych

UNIFERM Zauberschnee służy do dekorowania wszelkiego rodzaju pieczywa. Dzięki niemu otrzymujemy odznaczające się wyjątkową estetyką pieczywo o dopełnionym smaku.

Zastosowanie: wszelkiego rodzaju wypieki

Dozowanie: według uznania

- **Atrakcyjnie pokrywa wypiek**
nawet przy długim magazynowaniu
- **Śnieżnobiały kolor**
- **Nie osypuje się z pieczywa**
- **Nie przesiąka tłuszczem**
- **Nie bryluje się** – ze względu na zawartość wysokiej jakości oleju roślinnego
- **Równomiernie pokrywa pieczywo** – jest bardzo drobny

Poduszcзки



RECEPTURA PODSTAWOWA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać

| | | |
|----------------|-----------------------|-----------------|
| Ciasto: | Mąka pszenna, typ 550 | 3,000 kg |
| | Jaja | 0,800 kg |
| | Żółtka | 0,400 kg |
| | Drobny cukier | 0,360 kg |
| | Margaryna | 0,200 kg |
| | Rum | 0,125 kg |
| RAZEM: | | 4,885 kg |

PRODUKCJA

Żółtka, rum i drobny cukier wymieszać do gładkości, dodać rozpuszczone masło i ponownie wymieszać. Na końcu dodać jaja i mąkę- ugnieść na ciasto. Przed rozwałkowaniem pozostawić na 20-30 minut w lodówce. Po spoczynku rozwałkować na 1,25 mm i radełkiem wyciąć kawałki o wymiarach ok. 4x4 cm w kształcie rombu. Wysmażać przez 3-4 minuty w temperaturze tłuszczu 180°C. W międzyczasie raz obrócić. „Poduszcзки” wyjąć, dobrze osuszyć i posypać UNIFERM ZauberSchnee.

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