



TopBack

Środek enzymatyczny do pieczywa drobnego

UNIFERM TopBack

Środek enzymatyczny do pieczywa drobnego

UNIFERM TopBack to środek enzymatyczny poprawiający jakość pieczywa drobnego. Jego właściwości skupione są na optymalizacji objętości pieczywa oraz poprawie właściwości ciasta, przy nieznacznym dozowaniu.

UNIFERM TopBack nadaje się do stosowania przy wszystkich rodzajach mąk pszennych.

Zastosowanie: drobne pieczywo pszenne

Dozowanie: 0,3–0,5 % na mąkę

- Przyjazny w deklaracji – wyłącznie naturalne składniki pokrywające się z recepturą pieczywa
- Skoncentrowane dozowanie przy znacznej wartości w pieczywie
- Znaczny przyrost objętości gotowego pieczywa
- Chrupiąca skórka i długa świeżość pieczywa
- Impuls dla konsumentów, którzy kupują pieczywo o dużej objętości

Bułka

Receptura na 247 szt. po 50g



RECEPTURA PODSTAWOWA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać

Ciasto:	Mąka pszenna	10,000 kg
	UNIFERM TopBack	0,050 kg
	Drożdże UNI Aktiva	0,500 kg
	Sól	0,200 kg
	Margaryna	0,100 kg
	Cukier	0,100 kg
	Woda	5,400 kg

RAZEM: 16,350 kg

PRODUKCJA

Mieszanie*:	4 + 8 min
Temp. ciasta:	26°C
Spoczynek:	ok. 10 min
Naważka:	0,066 kg
Przerób:	jak zazwyczaj

*Parametry wypieku oraz mieszania mogą się różnić w zależności od rodzaju pieca czy miesiarki.

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