

## UNIFERM FermFresh® Goldling

Świeży produkt fermentacyjny na bazie kielków pszenicy oraz zakwasu

Kielki pszenicy – siła z natury!

Kielki pszeniczne są sprawdzonym od lat, 100% źródłem sił witalnych i wartości energetycznej. Dzięki nim oraz wartościowemu olejowi z kielków pszenicy otwierają się wspaniałe możliwości, które w naturalny sposób podnoszą wartość odżywczą pieczywa.

Zastosowania: pieczywo drobne, chleby i snaki

Dozowanie:

10-40% na mąkę

10-30% na gotowe ciasto



- **Przekonujący profil świeżości pieczywa** dzięki naturalnie sfermentowanym składnikom – czysta etykieta
- **Elastyczna w zastosowaniu baza** do produkcji różnorodnego pieczywa – dla urozmaicenia odżywiania i przyjemności spożycia
- **Charakterystyczny aromat pieczywa**, dzięki wartościowej kombinacji świeżo sfermentowanych kielków pszenicznych, wzbogaconych wysoko wartościowym olejem z kielków pszenicznych i dopełniającym smak zakwasem



**Kielki pszeniczne -  
Tak powstają.**

**Początek:**  
Bazą do powstania kielków jest pełne ziarno pszenicy.

**Następnie:**  
W ziarnie rozwija się zarodek, kielek – zawarte w ziarnie substancje mineralne i mikroelementy poprzez kiełkowanie stają się bio-dostępne, a witaminy zwielfokrotniają się, powstaje mała „elektrownia”.



Ze świeżością  
kielków pszenicy



## FermFresh® Goldling

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

Świeży produkt fermentacyjny na bazie  
kielków pszenicy oraz zakwasu

PRODUKT

## Chleb Dar Zbóż

Receptura na 35 szt. po 430 g



### RECEPTURA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać.

<b>Ciasto:</b>	Mąka pszenna	5,000 kg
	Mąka żytnia	5,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Goldling	2,000 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,100 kg
	Drożdże UNI Aktiva	0,200 kg
	Sól	0,250 kg
	Woda ok.	6,500 kg

**RAZEM:** 19,050 kg

<b>Posypka:</b>	Sezam	0,150 kg
	Bułka tarta	0,150 kg

- Po spoczynku odważyć po 0,55 kg zwerkować jak zwykły chleb.
- Przed garowaniem obtoczyć kęsy w mieszance sezamu z bułką tartą bądź w samym sezamie.
- Wypiekać z zaparowaniem we wskazanych temperaturach.

### PRODUKCJA

Mieszanie*:	intensywnie
Temp. ciasta:	ok. 26 °C
Spoczynek:	30 min
Naważka:	0,550 kg
Gara:	50 min
Czas wypieku*:	ok. 50 min
Temp. wypieku*:	250 °C / spadająca do 210 °C
Wskazówka:	wsadzać z pełnym zaparowaniem

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

## Bułki Dar Zbóż

Receptura na ok. 257 szt. po 55 g



### RECEPTURA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać.

<b>Ciasto:</b>	Mąka pszenna	10,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Goldling	2,000 kg
	UNIFERM Eisstar	0,200 kg
	Drożdże UNI Aktiva	0,400 kg
	Sól	0,200 kg
	Woda, ok.	5,200 kg

**RAZEM:** 18,000 kg

<b>Posypka:</b>	Sezam	0,150 kg
	Płatki owsiane	0,150 kg

- Po spoczynku przerabiać ręcznie lub maszynowo.
- Kęsy obtoczyć w mieszance sezamu i płatków.
- Wstawić do gary.
- Na ¾ gary wsadzać do pieca z ingresywnym zaparowaniem.

### PRODUKCJA

Mieszanie*:	ok. 4 + 6 min
Spoczynek:	15 min
Temp. ciasta:	26 °C
Naważka (presa):	2,100 kg
Gara:	ok. 40 min
Czas wypieku*:	ok. 18 min
Temp. wypieku*:	235 °C / spadająca do 210 °C
Wskazówka:	wsadzać z pełnym zaparowaniem, otworzyć cug 5 min przed końcem wypieku

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

## Chleb Natura Zbóż

Receptura na 23 szt. po 550 g



### RECEPTURA

- Mąkę pszenną zaparzać w gorącej wodzie ok. 90 °C, poczekać do wychłodzenia masy do ok. 30 °C, dodać resztę składników i wymieszać.

<b>Masa namoczona:</b>	Mąka pszenna	2,000 kg
	Woda (ok. 90 °C)	2,000 kg

<b>Ciasto:</b>	UNIFERM FermFresh® Goldling	2,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Roggen	2,000 kg
	Mąka żytnia	4,000 kg
	UNIFERM MegaStabil	0,100 kg
	Drożdże UNI Aktiva	0,150 kg
	Sól	0,100 kg
	Woda	3,000 kg

**RAZEM:** 15,350 kg

<b>Posypka:</b>	Mąka żytnia	0,200 kg
-----------------	-------------	----------

- Po spoczynku podzielić na kęsy o wadze 0,65 kg i wsadzać do forem.
- Kęsy posypać intensywnie mąką żytnią i wstawić do garowni.
- Wypiekać w formie z zaparowaniem.

### PRODUKCJA

Mieszanie*:	5 + 4 min
Temp. ciasta:	27 °C
Spoczynek:	15 min
Naważka:	0,650 kg
Gara:	60 min
Czas wypieku*:	ok. 60 min
Temp. wypieku*:	260 °C / spadająca do 220 °C
Wskazówka:	chleb posypywany mąką żytnią uzyskuje naturalny efekt pęknięcia na skórce

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

## Sandwich Bagietka

Receptura na 150 szt. po 100 g



### RECEPTURA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać.

<b>Ciasto:</b>	Mąka pszenna	10,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Goldling	1,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Roggen	1,000 kg
	UNIFERM Eisstar	0,300 kg
	Drożdże UNI Aktiva	0,400 kg
	Sól	0,200 kg
	Woda	5,200 kg

**RAZEM:** 18,100 kg

- Po spoczynku podzielić na kęsy o wadze 0,12 kg.
- Wydłużyć i układać na blasze do bagietek.
- Blachy wstawić do garowni.
- Przed wsadzeniem do pieca nacinać centrycznie wzdłuż kęsów.
- Wypiekać z zaparowaniem.

### PRODUKCJA

Mieszanie*:	ok. 4 + 6 min
Spoczynek:	15 min
Temp. ciasta:	26 °C
Naważka:	0,120 kg
Gara:	ok. 40 min
Czas wypieku*:	ok. 18 min
Temp. wypieku*:	235 °C / spadająca do 220 °C

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