



PRODUKT



Für höchste Sicherheit
bei allen Gärzeit-
steuerungsverfahren



Eisstar

Kleingebäck-Backmittel für Gärunterbrechung,
Gärverzögerung und Langzeitführung

UNIFERM Eisstar

Kleingebäck-Backmittel für Gärunterbrechung,
Gärverzögerung und Langzeitführung

Die Garantie für vollendeten Brötchengenuss ist eine hohe Verarbeitungssicherheit in der Produktion, insbesondere bei der Gärzeitsteuerung.

Setzen Sie hier mit UNIFERM Eisstar auf Qualität, die überzeugt!



UNIFERM TK-zyme sind eine speziell entwickelte Enzymkombination mit gezielter Wirkungsfunktion. Sie gewährleisten eine hohe Produktionssicherheit für alle Verfahren der Gärzeitsteuerung und garantieren Gebäcke voller Genuss.

- **Optimale Teigeigenschaften** – für eine rationelle Verarbeitung
- **Konzentrierte Anwendung** – nur 2,5 bis 3,0 % auf Mehl
- **Vielfältig einsetzbar** – für alle Form- und Ausbunbrötchen
- **TK-zyme von UNIFERM** – sichere Verarbeitung für die Gärzeitsteuerung
- **Ansprechendes Gebäckvolumen** – zur Erfüllung der Kundenerwartungen
- **Sicheres Ausbunverhalten** – für eine ansprechende Gebäckoptik
- **Lebhaftes Aussehen** – mit zartsplittriger Rösche für einen unwiderstehlichen Genuss
- **Abgestimmte Zutaten** – für einen überzeugenden Geschmack

Grundrezept

ZUTATEN Rezept-Nr.: 20153

- Aus allen Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Teig:	Weizenmehl, Type 550	10,000 kg
	UNIFERM Eisstar	0,300 kg
	Speisesalz	0,200 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,200 bis 0,400 kg*
	Wasser, ca.	5,600 kg

GESAMT: 16,300 bis 16,500 kg

* Die Hefemenge ist der Führungsart und der Teiggröße anzupassen.

BACKTECHNIK

Knetzeit**:	intensiv kneten
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 15 Min.
Einwaage:	betriebsüblich
Endgare:	betriebsüblich
Backzeit:	18 bis 20 Min.
Backtemperatur:	235 °C (= Brötchenbacktemperatur)

**Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Tipp: Eine gute Teigentwicklung vereinfacht die Aufarbeitung und verbessert die Brötchenqualität. Die Wassermenge ist abhängig von der jeweiligen Mehlqualität, der Aufarbeitungsart und der Art der Gärzeitsteuerung. Auch für die direkte Herstellung geeignet.

Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!

UNIFERM GmbH & Co. KG | Brede 4 | 59368 Werne | Postfach 1661 | 59359 Werne
Telefon: +49 2389 7978-0 | Telefax: +49 2389 7978-280 | Backservice: +49 2389 7978-444
info@uniferm.de | www.uniferm.de