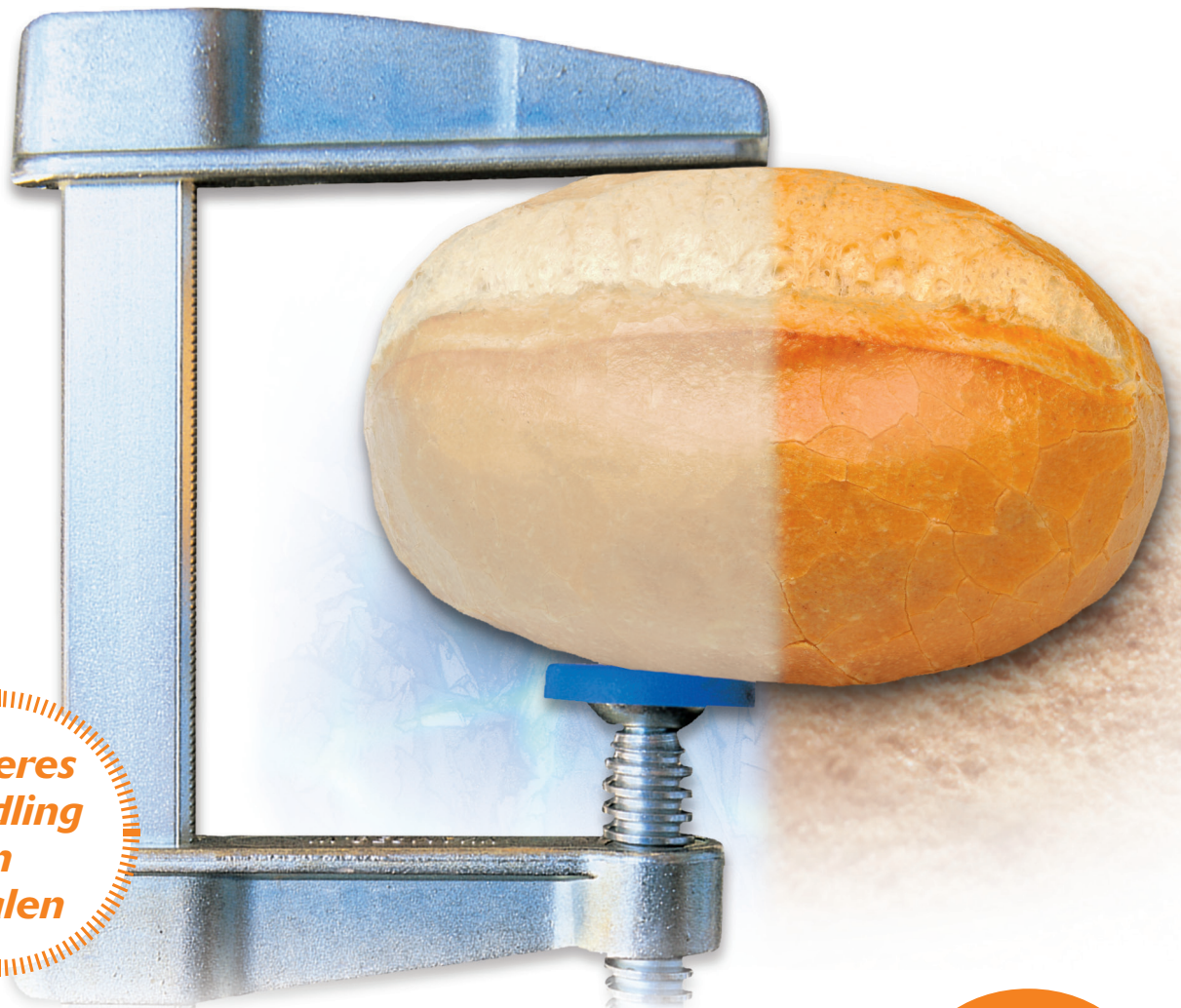


UNIFERM EisstarMalz Shop

Das Brötchenbackmittel
speziell für das Ladenbacken

UNIFERM EisstarMalz Shop



*Sicheres
Handling
in
Filialen*



UNIFERM EisstarMalz Shop –

UNSER TIPP: DIE LANG GEFÜHRTE GÄRVERZÖGERUNG



Kerntemperatur senken



Teiglinge lagern



Logistik



Lagerung Filiale



Endgare Filiale

Schnelles Abkühlen der Teiglinge auf 3-7 °C Kerntemperatur

Stabilisierung der Teiglinge und Reduzierung des enzymatischen Abbaus

Individuelle Lagerung bei 3-7 °C

Lagerzeit ist abhängig vom Betriebsablauf

Transport in isolierten Dielen und/ oder Kühlwagen

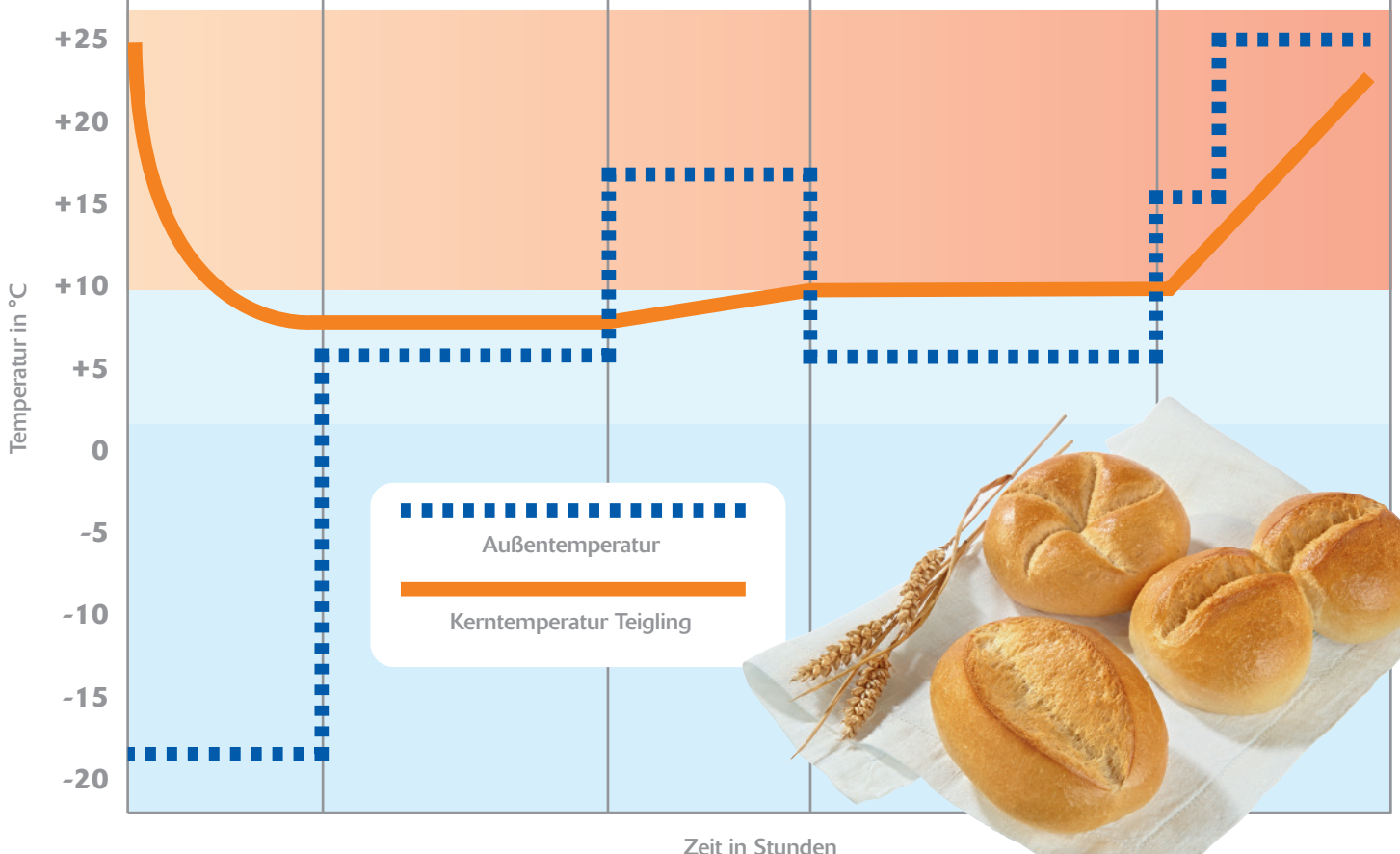
Witterungsbedingte Schwankungen der Teiglingstemperatur berücksichtigen

Lagerung bei 5-12 °C, idealerweise gekühlt

Werden Teiglinge bei Raumtemperatur gelagert, achten Sie auf verkürzte Lagerzeiten

Teiglinge aus dem Kühlraum für ca. 1 h bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen

Die Endgärzeit im Gärschrank ist variabel je nach Garzustand und Teiglingen



Für das Backen im Laden!



EXTRA SICHERES HANDLING IM LADEN

- *Trockene, dehbare und glatte Teige*
- *Geeignet für alle modernen Gärzeitsteuerungsverfahren*
- *Überzeugend hohe Teiglings- und Gärstabilität*
- *Optimal bei Lagertemperaturen von +2 °C bis +8 °C und langen Stehzeiten*

EXTRA MALZIGE, LECKERE BRÖTCHEN

- *Gleichbleibende Qualität über den Tag*
- *Vollaromatischer Geschmack und Genuss durch feinste Malze*
- *Feinsplittrige Kruste mit schönem Glanz*
- *Reduziert Bläschenbildung*



**HÖCHSTE SICHERHEIT
VOM TEIG BIS ZUM TEIGLING**



**BRÖTCHENGENUSS
VOM FEINSTEN**

UNIFERM

EisstarMalz Shop

Das Brötchenbackmittel
speziell für das
Ladenbacken



Mit **UNIFERM EisstarMalz Shop** erhalten Sie die ideale Rohstofflösung für Teiglinge mit überzeugender Stabilität und sicherem Handling in der Filiale.

Durch einen hohen Anteil feinsten Malze ergeben sich vollaromatische Brötchen in gleichbleibender, überzeugender Qualität über den Tag.



Der Verbraucher wünscht heute frische Brötchen in allerhöchster Qualität über den ganzen Tag bis in die Abendstunden.

Die modernen Kälteführungen kombiniert mit hochwertigen Zutaten bieten hierzu ideale Voraussetzungen für beste Brötchenqualität – laufend frisch gebacken im Laden.

Grundrezepte für EisstarMalz Shop

Anwendung: 2,5-4 %

	Schnittbrötchen	Kaiserbrötchen
Weizenmehl, Type 550	10,000 kg	10,000 kg
UNIFERM EisstarMalz Shop	0,350 kg	0,250 kg
UNIFERM BäckerGOLD	0,100 kg	0,100 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,300 kg*	0,300 kg*
Salz	0,200 kg	0,200 kg
Wasser, ca.	5,600 kg	5,400 kg
Gesamtgewicht:	16,550 kg	16,250 kg

* Die Hefemenge ist der Führungsart und der Teiggröße anzupassen.

Herstellung/Aufarbeitung:

Teigtemperatur in °C	ca. 24	ca. 24
Knetzeit in min	intensiv kneten	intensiv kneten
Teigruhe in min	ca. 15	ca. 15
Einwaage	betriebsüblich	betriebsüblich
Backzeit in min	18	18
Backtemperatur in °C	230	230

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 Halbgebackenes und die direkte Führung geeignet.

Ihre Vorteile mit EisstarMalz Shop!

✓ Überzeugende Teiglingstabilität

✓ Hoher Anteil feinsten Malze

✓ Beste Brötchenqualität

▶ Gleichbleibende Brötchenqualität und sicheres Handling in den Verkaufsstellen

▶ Vollaromatischer Geschmack und Genuss

▶ Gutes Image beim Verbraucher



UNIFERM GmbH & Co. KG
Postfach 16 61 · 59359 Werne
Brede 4 · 59368 Werne
Telefon: +49 (0) 2389 7978-0
Telefax: +49 (0) 2389 7978-280
Backservice: +49 (0) 2389 7978-444
info@uniferm.de · www.uniferm.de

