

# **UNIFERM** *Exquisit-plus*

Die Paste für Berliner  
und alle Hefefeinbackwaren



UNIFERM Exquisit-plus



# UNIFERM Exquisit-plus



## Breite Anwendungsvielfalt

UNIFERM Exquisit-plus ist hervorragend geeignet zur Herstellung von Berlinern und alle anderen Arten von Hefefeinteigen.

## Voller Geschmack

Ein hoher Anteil an Geschmacksträgern sichert den ausgezeichneten hefeteigtypischen Geschmack.

## Höchste Stabilität

Die genau aufeinander abgestimmten Inhaltsstoffe in UNIFERM Exquisit-plus bieten optimale Sicherheit bei direkter Führung und allen Arten der Gärzeitsteuerung.

## Ihr Umsatzplus

- höchste Frischhaltung, saftige Krume und insbesondere der kurze Biss der Gebäcke, lässt aus Ihren Kunden Wiederholungskäufer werden
- formschöne Gebäcke verführen Ihre Kunden zum Impulskauf
- Gebäcke in handwerklicher Qualität fördern das Image Ihrer Bäckerei

Grundrezepte	Einfacher Hefeteig	Schwerer Hefeteig	Plunderteig	Berlinerteig
Weizenmehl, Type 550	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg
UNIFERM Exquisit-plus	2,000 kg	2,500 kg	1,750 kg	1,750 kg
Vollei	–	–	1,000 kg	2,000 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,600 kg	0,700 kg	0,600 kg	0,600 kg
Salz	0,150 kg	0,150 kg	0,150 kg	0,150 kg
Wasser	4,700 kg	4,300 kg	3,400 kg	3,600 kg
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>17,450 kg</b>	<b>17,650 kg</b>	<b>16,900 kg</b>	<b>18,100 kg</b>
Ziehmargarine			5,000 kg	
<b>Herstellung:</b>				
Knetzeit:	intensiv kneten		kurz kneten	intensiv kneten
Teigtemperatur:	ca. 26 °C		ca. 20 °C	kühl führen
Teigruhe:	ca. 15-20 min		ca. 5-10 min	ca. 10 min



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

