

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
Gesamtgewicht	17,450 kg	17,650 kg	16,900 kg	18,100 kg
Ziehmargarine			5,000 kg	
Herstellung:				
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

