



PRODUKT



Extra hohe Tragfähigkeit



SoftRühr

Spezialprodukt zur Herstellung fließfähiger Rührmassen

UNIFERM SoftRühr

Spezialprodukt zur Herstellung fließfähiger Rührmassen

UNIFERM SoftRühr lässt sich durch seine besondere Fließfähigkeit rationell verarbeiten. Die stabile Krumenstruktur trägt saftige Fruchtbeläge und andere schwere Auflagen. Gebäcke zeichnen sich durch eine weiche und zarte Krumenstruktur mit besten Frischeeigenschaften aus.

Anwendung: 100 %



- **Optimale Massenkonsistenz** – für die einfache und rationelle Verarbeitung
- **Hohe Flexibilität** – dank Einsatz von Öl, Butter oder Margarine
- **Extra hohe Tragfähigkeit** – ideal für schwere Fruchtauflagen, feuchte Cremebelegungen oder große Auflagenmenge
- **Hochwertige Zutaten** – für angenehmes Aroma und Geschmack
- **Softe und zarte Krumenstruktur** – für ein feines Mundgefühl
- **Gute Krumenfeuchte** – für lange Verzehrsfrische

Grundrezept SoftRühr

ZUTATEN

- Alle Zutaten im All-in-Verfahren mit einem groben Besen verrühren bis eine homogene, glatte Masse entsteht.

	Grundrezept 1	Grundrezept 2 mit TK-Früchten
Teig:		
UNIFERM SoftRühr	1,000 kg	1,000 kg
Speiseöl*	0,400 kg	0,400 kg
Wasser, ca.	0,500 kg	0,400 kg
GESAMT:	1,900 kg	1,800 kg

* Anstelle von Speiseöl kann auch Butterfett eingesetzt werden.

BACKTECHNIK

Rührzeit**:	3 bis 5 Min.
Massentemperatur:	20 bis 22 °C
Backzeit:	ca. 3 bis 5 Min.
Backtemperatur:	ca. 190 °C

**Rührzeit unterschiedlich je nach Rührsystem und -menge.

Tipp: Beim Backen im Stikkenofen mit einer Anfangstemperatur von ca. 190 °C einschieben und bei ca. 170 °C ausbacken.

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

