



KONCEPT



Dyniowy kwartet

Cztery jesienne, dyniowe wypieki
– na bazie soku oraz pestek z dyni



Bułki graham z dynią



RECEPTURA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać.

Ciasto:	Mąka pszenna graham typ 1850	9,000 kg	
	UNIFERM FermFresh® Kurbis	1,500 kg	
	Mąka pszenna typ 500	1,000 kg	
	Drożdże UNI Aktiva	0,500 kg	
	UNIFERM Eisstar	0,300 kg	
	Olej	0,300 kg	
	Sól	0,250 kg	
	Woda	6,000 kg	
	Posypka:	Pestki dyni	1,000 kg
		Mąka pszenna graham	0,500 kg

RAZEM: **20,350 kg**

- Mąkę graham namoczyć z całością wody z receptury przez ok 30 min.
- Następnie dodając do wszystkich składników wyrobić ciasto.
- Przerabiać jak zwykłe bułki.
- Wypiekać z zaparowaniem, 5 min przed końcem otworzyć cug.

PRODUKCJA

Mieszanie:	7+6 min.
Temp. ciasta:	26 °C
Spoczynek:	15 min.
Naważka (presa):	2,400 kg
Gara sztuk:	45 min.
Temp. wypieku:	210 °C do 235 °C
Czas wypieku:	22 min.

*Parametry wypieku oraz mieszanie mogą różnić się w zależności od rodzaju mąki i pieca

Perły dyniowe



RECEPTURA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać.

Ciasto:	UNIFERM Buttermilchperlen	1,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Kurbis	0,150 kg
	Woda	1,000 kg
RAZEM:		2,150 kg

- Ze wszystkich składników wyrobić jednorodną masę.
- Ręcznie lub maszynowo szprycować na tłuszcz, kule samoczynnie obracają się w tłuszczu.

Wskazówka: Do powyższej receptury można dodać 0,100 g cukru w celu uzyskania mniej wytrawnego smaku.

PRODUKCJA

Mieszanie:	2-3 min.
Temp. ciasta:	22 °C
Spoczynek:	10-20 min.
Temp. tłuszczu:	170 °C
Czas smażenia:	7-8 min.

*Parametry wypieku oraz mieszanie mogą różnić się w zależności od rodzaju mąki i pieca

Babka z dynią



Placek dyniowy



RECEPTURA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać.

Ciasto:	Mąka pszenna	10,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Kurbis	2,000 kg
	UNIFERM HefeFeinPaste	3,000 kg
	Drożdże UNI Aktiva	1,000 kg
	Sól	0,120 kg
	Margaryna	1,000 kg
	Cukier	1,000 kg
	Woda	6,000 kg

RAZEM: 24,120 kg

- Po miesieniu ciasto spoczywa ok 2 godz.
- Po spoczynku ważyć kęsy ciasta o pożądanej gramaturze (zależnie od docelowej foremki), obrabiać i wkładać do (natłuszczonych) forem lub palilotek
- Formy wstawić do gary.
- Po garze wsadzić do pieca i wypiekać bez zaparowania przy otwartym cugu.

Wskazówka: Poleca się pokryć górną powierzchnię babki smarówką z jajka przed wsadem.

PRODUKCJA

Mieszanie:	8+12 min.
Temp. ciasta:	31 °C
Spoczynek:	120 min.
Naważka:	zależnie od formy
Gara sztuk:	60 min.
Temp. wypieku:	↑190 °C ↓220 °C
Czas wypieku:	30 min.

*Parametry wypieku oraz mieszanie mogą różnić się w zależności od rodzaju mąki i pieca

RECEPTURA

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać.

Ciasto:	UNIFERM RoyalCake 30	3,000 kg
	UNIFERM FermFresh® Kurbis	2,000 kg
	Mąka pszenna	3,500 kg
	Cukier	3,500 kg
	Jaja	5,500 kg
	Olej	5,000 kg
	Woda	1,000 kg
Obkład:	Pestki dyni łamane	0,150 kg
	Nadzienie pomarańczowe	0,150 kg

RAZEM: 23,800 kg

- Po miesieniu ciasto układać na blachę 60x40, smarować nadzieniem pomarańczowym i posypać pestkami dyni.
- Wstawić do pieca.

PRODUKCJA

Mieszanie:	5 min.
Spoczynek:	brak
Naważka:	3,400 kg
Temp. wypieku:	200 °C
Czas wypieku:	35 min.

*Parametry wypieku oraz mieszanie mogą różnić się w zależności od rodzaju mąki i pieca

Dyniowy kwartet

Cztery jesienne, dyniowe wypieki
– na bazie soku oraz pestek z dyni

Dyniowy kwartet to cztery doskonałe receptury na pieczywo cukiernicze oraz bułkę z wykorzystaniem dyniowych właściwości produktu **UNIFERM FermFresh® Kürbis**, który dzięki zawartości blisko 70% składników z dyni: pestek oraz soku z dyni nadaje produktom charakterystyczny, dyniowy smak i aromat.

Bułki graham z dynią – będące połączeniem mąki pszennej graham z odżywczymi właściwościami dyni, to udana harmonia smaku do wytrawnego śniadania.

Perły dyniowe – stworzyliśmy równoważąc słodki smak kul maślankowych lekko wytrawną, dyniową nutą.

Babka z dynią i Placek dyniowy – to nowatorskie odstępny tradycyjnych form wypieku, w połączeniu z dynią właśnie, niepowtarzalne w swoim rodzaju.

Unikalny smak pieczywa z dynią to doskonała alternatywa w codziennej diecie oraz idealna baza pomysłów na sezonowe produkty jesienne!



Potrzebują Państwo więcej informacji? Jesteśmy do dyspozycji.

UNIFERM Polska Sp. z o.o. | ul. Wybieg 5/9 | 61-315 Poznań
Telefon: +48 61 887 66 02 | Fax: +48 61 871 92 07
info@uniferm.pl | www.uniferm.pl