



KONCEPT



Na Słodko



*I te duże... i te mniejsze... kochamy wszystkie wypieki!*

Z naszego zamiłowania do ciast, deserów i ciasteczek powstał katalog propozycji cukierniczych – **UNIFERM Na słodko**. Znajdą tu Państwo pyszne pomysły o niezwykłej prostocie produkcji - idealne do zastosowania w Waszej piekarni i cukierni.

Dla miłośników **ciast drożdżowych** zachowaliśmy ich charakterystyczną delikatność, choć w całkiem nowej odświeżonej odsłonie. Wykończone delikatnym kremem, ze świeżymi owocami lub cynamonem zaskoczą niejednego miłośnika drożdżowych wypieków.

**Na deser** dwie wersje ciasta z jabłkami – urokliwa mini szarlotka i chrupiący strudel ozdobiony płatkami migdałów. Ponadto mini serniczki - idealne połączenie bezy z sernikiem w monoporcji oraz ciasto bałkańskie jako kwintesencja biszkoptu połączonego z kremowo – śmietanową nutą.

Wielbiciele **kruchych ciastek** znajdą tu całą gamę smaków, bakaliowych dodatków i nadziei zamkniętych w lekkich ciasteczkach. Począwszy od kruchych ciastek dyniowych oraz musli- pełnych bakali i nasion, po percepanki z wiśnią i sakiewki z owocowym nadzieniem.

*Odkrywajmy razem słodkie przyjemności -  
Zespół UNIFERM*

# DROŻDZOWO

tradycja w nowej odświeżeniu



## Baton Irokez z kremem



### RECEPTURA

<b>Ciasto:</b>	Mąka pszenna 550	3,500 kg
	<b>UNIFERM HefeQuark</b>	3,500 kg
	Olej	0,850 kg
	Jaja	1,200 kg
	Sól	0,040 kg
	Drożdże UNI Aktivia	0,420 kg
	Cukier	0,700 kg
	Woda	1,800 kg
	<b>Razem:</b>	<b>12,010 kg</b>
	<b>Kruszonka:</b>	Kruszonka (zakładowa)
<b>Smarówka:</b>	Jajko rozrobione	0,350 kg
<b>Nadzienie:</b>	<b>UNIFERM BellaCreme</b>	2,000 kg
	Śmietanka 30%	3,300 kg
	Woda	1,800 kg
	Frużelina wiśniowa	6,000 kg
<b>Razem:</b>		<b>27,560 kg</b>

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać.
- Presę 1,8kg przecinamy na dzielarkę, przepuszczamy przez rogalikarkę na podłużne paluchy, układamy na blachach, smarujemy jajkiem i posypujemy kruszonką.
- Następnie umieszczamy w garwni.
- Po wyrośnięciu pieczemy w piecu.
- Po upieczeniu studzimy i nacinamy wzdłuż na 3/4 głębokości pieczywa, szprycujemy nadzieniem wiśniowym od spodu i kremem śmietankowo - budyniowym, dekorujemy czekoladą.
- Opcjonalnie na górę dekorujemy czekoladą (w okresie letnim, na krem można układać świeże owoce, np. porzeczką z borówką)

### PRODUKCJA

Mieszanie:	7+6 min.	Gara sztuk:	30/45 min.
Temp. ciasta:	27 °C	Temp. wypieku:	200 °C
Spoczynek:	10 min.	Czas wypieku:	ok 7 min.
Naważka:	1,800 kg		

## Muffi - Cynamonki



### RECEPTURA

<b>Ciasto:</b>	Mąka pszenna 550	10,000 kg	
	<b>UNIFERM HefeFeinePaste</b>	3,000 kg	
	Sól	0,200 kg	
	Drożdże UNI Aktiva	0,800 kg	
	Woda ok.	4,500 kg	
	<b>Razem:</b>	<b>18,500 kg</b>	
	<b>Panierka:</b>	Cukier	1,000 kg
		Cynamon	0,100 kg
Jaja		0,250 kg	
<b>Razem:</b>		<b>19,850 kg</b>	

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać.
- Po wyrobieniu ciasta, dzielimy je na presy 2,60 kg i odcinamy (bez zaokrąglania).
- Otrzymane kęsy dzielimy skrobką w szachownicy 3 x 4 (otrzymując 12 kawałków).
- Kawałki obtaczamy w jajku a następnie w mieszance cukru z cynamonem, wszystkie 12 kawałków kładziemy do jednej papilotki (tulipan).
- Wszystkie papilotki układamy na dedykowanej blasze z otworami lub tekturowych wykrojnikach wypiekowych do muffinów.
- Wstawiamy do gary, następnie wypiekamy bez zaparowania.

### PRODUKCJA

Mieszanie:	6+6 min.	Gara sztuk:	30 min.
Temp. ciasta:	26 °C	Temp. wypieku:	200/215 °C
Spoczynek:	15 min.	Czas wypieku:	ok 18 min.
Naważka:	0,090 kg		

## Ciasto Wełniak



### RECEPTURA

<b>Ciasto:</b>	Mąka pszenna 550	5,000 kg
	<b>UNIFERM HefeQuark</b>	5,000 kg
	Olej	1,200 kg
	Jaja	1,700 kg
	Sól	0,070 kg
	Drożdże UNI Aktivia	0,600 kg
	Cukier	0,500 kg
	Woda	2,800 kg
	<b>Razem:</b>	<b>16,870 kg</b>
<b>Nadzienie:</b>	Rodzynki	4,200 kg
<b>Razem:</b>		<b>21,070 kg</b>

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać.
- Ciasto podzielić na presy o wadze 2,40kg i dzielić bez kręcenia (30 kęsów).
- Rozwałkować kęsy na grubość 5mm i ponaciąć w odległości ok. 8mm na 3/4 długości ciasta. Na pozostałą (1/4) część ciasta nanieść rodzynki ok. 20 g na kęs.
- Kęsy zwinąć w rulon i układać dookoła obwodu rantu biskoptowego (4 kęsy na rant o śr.16cm)
- Posmarować jajkiem, wygarować i odpiekać bez zaparowania.

### PRODUKCJA

Mieszanie:	5+6 min.	Gara sztuk:	40 min.
Temp. ciasta:	14 °C	Temp. wypieku:	180 °C
Spoczynek:	15 min.	Czas wypieku:	ok 30 min.
Naważka:	2,400 kg		

## Rogi wikinga



### RECEPTURA

<b>Ciasto:</b>	Mąka pszenna 550	3,500 kg
	<b>UNIFERM HefeQuark</b>	3,500 kg
	Olej	0,850 kg
	Jaja	1,200 kg
	Sól	0,040 kg
	Drożdże UNI Aktivia	0,400 kg
	Cukier	0,700 kg
	Woda	1,800 kg
	<b>Razem:</b>	<b>12,010 kg</b>
<b>Smarówka:</b>	Jajko rozrobione	0,300 kg
<b>Nadzienie:</b>	<b>UNIFERM BellaCreme</b>	1,800 kg
	Śmietanka 30%	3,000 kg
	Woda	3,000 kg
	Orzechy arachidowe	5,400 kg
<b>Dekoracja:</b>	Czekolada	5,400 kg
<b>Razem:</b>		<b>30,890 kg</b>

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać.
- Presę 3,60 kg przecinamy na dzielarce (30szt) bez zaokrąglania , puszczamy przez rogalikarkę na podłużne paluchy, układamy na blachach zakręcając w kształt rogala i smarujemy jajkiem.
- Umieszczamy w garowni na 30 - 45 min.
- Po wyrośnięciu pieczemy w piecu w temp. ok 200 C, 6 - 7 minut, tak by od spodu złapały lekki brązowy kolor.
- Ubijamy Uniferm BellaCreme z wodą, osobno ubijamy śmietankę i mieszamy ze sobą masy na jednolity krem
- Po wystudzeniu przecinamy każdego rogala na pół uzyskując 2 rogi. Szprycujemy do środka kremem budyniowo-śmietanowym (40g) i maczamy kolejno w czekoladzie(ok. 30 g) i w siekanych orzeszkach (30 g).

### PRODUKCJA

Mieszanie:	7+6 min.	Gara sztuk:	30 do 45 min.
Temp. ciasta:	27 °C	Temp. wypieku:	200 °C
Spoczynek:	10 min.	Czas wypieku:	ok 7 min.
Naważka:	3,600 kg		

# DESEROWO

małe, słodkie przyjemności



## Mini serniczki



### RECEPTURA

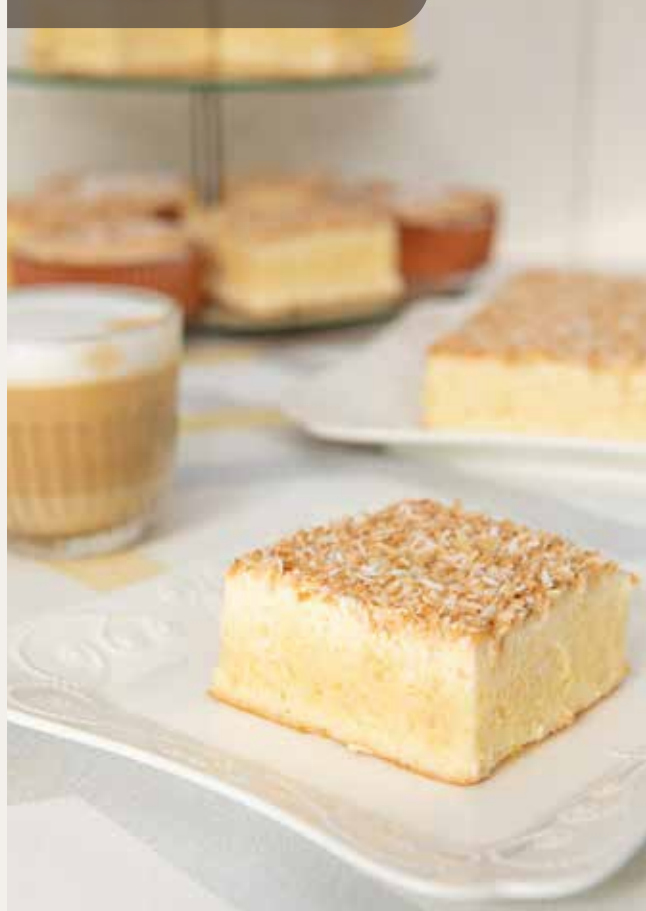
<b>Ciasto:</b>	<b>UNIFERM Biskuit</b>	0,500 kg
	Jaja	0,300 kg
	Woda	0,100 kg
	Twaróg	1,000 kg
	Jaja 4 szt	0,200 kg
	Cukier	0,200 kg
<b>Razem:</b>		<b>2,300 kg</b>

- Masa serowa - ubijamy jajka wraz z cukrem, na koniec na wolnych obrotach dołączamy twaróg.
- Oddzielnie ubijamy składniki na biszkopt.
- Do ubitego biszkoptu dołączamy masę serową delikatnie łącząc całość.
- Waga w ringi - 0,15kg, w papierowe tartaletki o śr 10cm naważamy 0,10kg.
- Dekorujemy według uznania - frużeliną malinową, jagodową, masą tofi itp.
- MINI SERNICZKI Z BEŻĄ - naważone serniczki, bez dekoracji pieczemy 40min, po 40 min pieczenia sprycujemy na wierzch serniczków beżę i pieczemy kolejne 15min

### PRODUKCJA

Naważka:	0,100 - 0,150 kg	Temp. wypieku:	180 °C
		Czas wypieku:	ok 55 min.

## Ptasie mleczko



### RECEPTURA

<b>Ciasto:</b>	<b>UNIFERM Biskuit</b>	0,600 kg
	Jaja	0,600 kg
	<b>Razem:</b>	<b>1,200 kg</b>
<b>Krem:</b>	Śmietanka min 33%	1,500 kg
	Mleko 3,2%	1,500 kg
	Cukier waniliowy	0,300 kg
	Żelatyna	0,090 kg
	Woda do żelatyny	0,300 kg
<b>Dekoracja:</b>	Płatki migdałowe/opcjonalnie wiórki kokosowe	0,150 kg
<b>Razem:</b>		<b>5,040 kg</b>

- Biszkopt ubić na sztywną masę
- Wylać na blachę 20x60 i upiec
- SOS: W trakcie wypieku przygotować sos: zagotować śmietanę z mlekiem, po zagotowaniu dodać cukier waniliowy i wymieszać.
- Tak przygotowany sos śmietankowy zahartować z namoczoną żelatyną, wymieszać i całość połączyć z pozostałą ilością sosu
- Następnie wylać na wystudzony biszkopt
- Dekorować na wierzchu uprażonymi płatkami migdałowymi lub wiórkami kokosowymi

### PRODUKCJA

Mieszanie: różga	10 min./szyb obroty	Temp. wypieku:	ok 180 °C
Naważka:	3,690 kg	Czas wypieku:	ok 40 min.

## Strudel jabłkowy



### RECEPTURA

<b>Ciasto:</b>	Mąka pszenna 550	0,500 kg
	<b>UNIFERM FavourMix</b>	0,500 kg
	Cukier	0,350 kg
	Margaryna 80% lub masło puff pastry	0,600 kg
	Żółtka jaj	0,160 kg
<b>Razem:</b>		<b>2,110 kg</b>
<b>Nadzienie:</b>	<b>UNIFERM Persipan</b>	0,600 kg
	<b>UNIFERM Apfleback</b>	1,000 kg
	Jabłko świeże	1,000 kg
<b>Razem:</b>		<b>4,710 kg</b>

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać.
- Margarynę lub masło puff pastry ucieramy z cukrem, dodajemy żółtka i szumujemy całość
- Do masy dodajemy UNIFERM FavouMix wymieszany z mąką, delikatnie mieszamy ok 1 min.
- Ciasto poddać ręcznemu przerobieniu na stole i schłodzić.
- Wywałkować ciasto kruche o wym: 55cm x 8cm grubość 0,5 cm (ok.500 g)
- Na długie krawędzie wyszprycować UNIFERM PERSIPAN (ok. 300 g) następnie zapiec na "błady kolor" 160-170°C ok 15 min.
- Pomiedzy paski Persipanu wyszprycować UNIFERM APFELBACK (ok 500 g) oraz ułożyć obrane i pokrojone na cząstki świeże jabłko (ok 500g). Całość przykryć ciastem kruchym (nakłutym tj. językiem), posmarować jajkiem, dekorować cukrem z cynamonem i płatkami migdałów.

### PRODUKCJA

Mieszanie:	2-3 min.	Temp. wypieku:	180 °C
Naważka:	1,000 kg	Czas wypieku:	ok 20 min.

## Mini szarlotka



### RECEPTURA

<b>Ciasto:</b>	Mąka pszenna 550	0,500 kg
	<b>UNIFERM FavourMix</b>	0,500 kg
	Cukier	0,250 kg
	Margaryna 80%	0,500 kg
	Jaja	0,250 kg
<b>Razem:</b>		<b>2,000 kg</b>
<b>Nadzienie:</b>	<b>UNIFERM Apfleback</b>	0,500 kg
	Woda	1,500 kg
	Jabłko świeże	2,000 kg
<b>Kruszonka:</b>	Mąka pszenna 500	1,000 kg
	Cukier	0,600 kg
	Margaryna 80%	0,400 kg
	<b>Razem:</b>	

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać.
- Ciasto kruche wywałkować do grubości 0,5 cm, wyciąć krążki o średnicy ok 16/18 cm (ok 250 g)
- Piec w 180°C ok 18 min.
- Na wypieczone krążki z ciasta kruchego wyszprycować apfleback (ok 250 g), ułożyć obrane i pokrojone na cząstki świeże jabłko (ok 250 g), całość zasypć kruszonką i cukrem z cynamonem.
- Piec w 170-180° c /czas pieczenia 35-40 min.

### PRODUKCJA

Mieszanie:	2-3 min.	Temp. wypieku:	180 °C
Naważka:	0,250 kg	Czas wypieku:	ok 18+35/40 min.



# CIASTECZKOWO

przekąski, które pokochasz



## Ciasteczka dyniowe



### RECEPTURA

<b>Ciasto:</b>	Margaryna	0,360 kg
	<b>UNIFERM FavourMix</b>	0,250 kg
	Nadzienie pomarańczowe 50%	0,100 kg
	Jaja	0,200 kg
	Mąka typ 500	0,250 kg
	<b>Razem:</b>	<b>1,030 kg</b>
<b>Posypka:</b>	Dynia drobna	0,300 kg
<b>Razem:</b>		<b>1,330 kg</b>

- Margarynę z cukrem podbijamy do puszystej białej masy.
- Następnie stopniowo dodajemy jajka i nadzienie i dalej podbijamy.
- Po uzyskaniu puszystej masy dodajemy resztę składników

### PRODUKCJA

Spoczynek:	15 min.	Temp. wypieku:	220 °C
		Czas wypieku:	ok 12 min.

## Ciasteczka musli



### RECEPTURA

<b>Ciasto:</b>	<b>UNIFERM FavourMix</b>	4,000 kg
	Płatki owsiane	4,600 kg
	Margaryna	3,400 kg
	Cukier	2,400 kg
	Rodzynki	2,000 kg
	Jaja	1,000 kg
	Woda	1,000 kg
	Orzechy włoskie	1,000 kg
	Orzechy arachidowe	1,000 kg
	Żurawina	1,000 kg
	Cynamon	0,150 kg
<b>Razem:</b>		<b>21,550 kg</b>

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać.
- Margarynę utrzeć z cukrem, dodać jajka i wodę, następnie bakalie, na koniec dodając Uniferm FavourMix
- Rozważyć po 80 g umieścić w okrągłej formie, przygniść dłonią.
- Wypiekać bez forem

### PRODUKCJA

Mieszanie:	3 min.	Temp. wypieku:	220 °C
Naważka:	0,080 kg	Czas wypieku:	ok 12-14 min.

## Percepanki z wiśnią



### RECEPTURA

<b>Ciasto:</b>	Ciasto kruche zakładowe	2,000 kg
	<b>UNIFERM Persipan</b>	0,800 kg
	Wiśnie w żelu	1,000 kg
<b>Razem:</b>		<b>3,800 kg</b>

- Ciasto kruche rozwałkować na grubość 3 - 4 mm ( w zależności jak wyrasta w piecu).
- Wyciąć kółka o średnicy ok 5 cm i ułożyć na blaszki z pergaminem.
- Lekko zapiec w piecu ok 6 minut w temp 180 - 200 C .
- Po przestygnięciu spodów szprycujemy na nie obwódki z UNIFERM Persipan za pomocą karbowanej tylki, aby uzyskać wzór stożkowy. Do środka obwodu szprycujemy frużelinę wiśniową.
- Tak przygotowane ciastka wypiekamy

### PRODUKCJA

Mieszanie:	7 min.	Temp. wypieku:	180-200 °C
Temp. ciasta:	24 °C	Czas wypieku:	ok 12-14 min.
Spoczynek:	10 min.		
Naważka:	0,040-0,050 kg		

## Krucze sakiewki



### RECEPTURA

<b>Ciasto:</b>	Mąka pszenna 550	5,000 kg
	<b>UNIFERM FavourMix</b>	5,000 kg
	Margaryna	3,750 kg
	Śmietana 30%	3,750 kg
	Cukier	0,700 kg
	Drożdże UNI Aktivia	0,600 kg
	Sól	0,080 kg
	Woda	1,100 kg
	<b>Razem:</b>	<b>19,980 kg</b>
<b>Nadzienie:</b>	<b>UNIFERM Apfelback</b>	1,250 kg
	Woda	4,000 kg
<b>Razem:</b>		<b>25,230 kg</b>

- Wszystkie składniki intensywnie wymieszać.
- Wyrabiamy kruche ciasto
- Ciasto wałkujemy na ok.3-4mm
- Sakiewka: wycinamy kwadraty 8 na 8cm, nadziewamy jabłkiem Uniferm Apfelback zmieszany z cytrynowym, zwijamy wszystkie narożniki do środka, smarujemy jajkiem i posypujemy cukrem. Odpiekamy bez garownia.
- Do wypieku poduszki ciasto tnijemy w paski o szer. 12cm. Szprycujemy je masą jabłkową, zawijamy w rulon, smarujemy jajkiem i posypujemy cukrem. Rulon rozcinamy na 8cm poduszki. Odpiekamy bez garowania.

### PRODUKCJA

Mieszanie:	4+4 min.	Temp. wypieku:	220 °C
Temp. ciasta:	24 °C	Czas wypieku:	ok 14 min.
Spoczynek:	10 min.		

---

## UNIFERM Na słodko

W katalogu "UNIFERM Na słodko" przygotowaliśmy dla Państwa propozycje wykorzystania naszych produktów jako:

„Drożdżowo - tradycja w nowej odsłonie”

**UNIFERM HefeQuark** – mieszanka do ciast drożdżowo- twarogowych,

**UNIFERM HefeFeinPaste** – pasta do produkcji delikatnych ciast drożdżowych,

**UNIFERM BellaCreme** - waniliowy krem budyniowy - do pieczywa drożdżowego w nietuzinkowej odsłonie.

„Deserowo - małe, słodkie przyjemność”

**UNIFERM Biskuit** - mieszanka do masy biszkoptowej,

**UNIFERM FavourMix** – gotowa mieszanka do produkcji ciast półkruchoch i faworków – do wypieku wyrafinowanych, lekkich deserów

„Ciasteczkowo – przekąski, które pokochasz”

**UNIFERM FavourMix**

**UNIFERM Persipan** - masa percepanowa, do subtelnie kruchych ciasteczkowych inspiracji

**UNIFERM Apfleback** - mieszanka do produkcji nadzień jabłkowych



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