



PAKIET KIBICA



UNI-KĄSKI

Bo kibicowanie to ciężka praca!
Stwórz idealny zestaw meczowych przekąsek.

Grissini z serem



RECEPTURA na 190 szt

Ciasto:	UNIFERM Mais 20	2,000 kg
	UNIFERM Eisstar	0,300 kg
	UNIFERM Aktiva	0,300 kg
	Mąka pszenna typ 550	10,000 kg
	Sól	0,200 kg
	Woda, ok.	6,000 kg

Margaryna do przekładania ciasta:

Margaryna PUFF Pastry	4,700 kg
-----------------------	----------

Dodatki:	Ser żółty wiórki	3,000 kg
	Mak	1,000 kg
	Sezam	1,000 kg

RAZEM: 28,500 kg

- Mieszać wszystkie składniki na wolnych i na szybkich obrotach.
- Ciasto podzielić na presy o masie 4 kg. Rozwałkować ciasto w prostokąt, na $\frac{2}{3}$ powierzchni nałożyć 1 kg margaryny, złożyć „na trzy”. Następnie ciasto rozwałkować i składać metodą 3x3 z 10 minutowym odpoczynkiem między

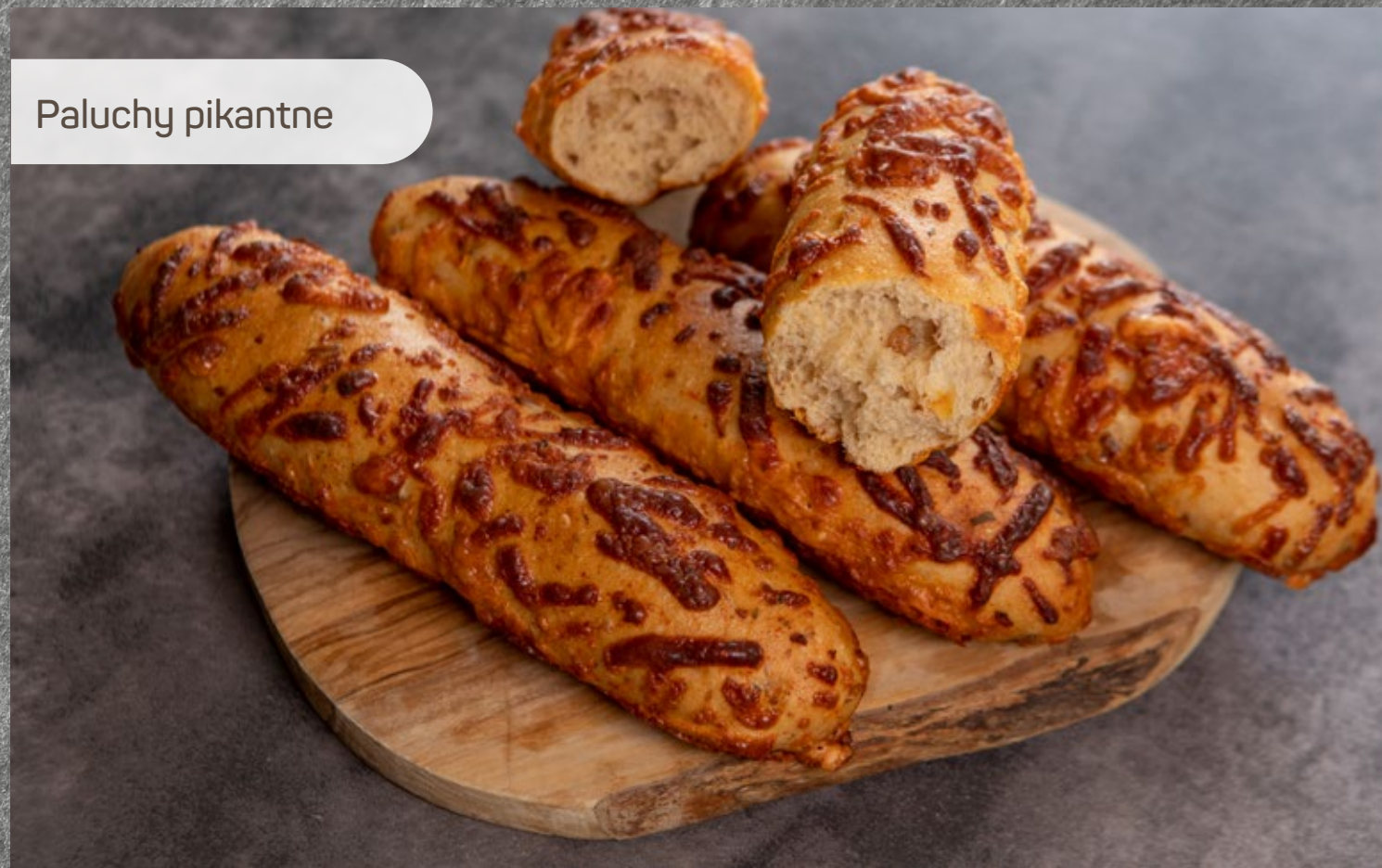
wałkowaniem - zasada „croissant”. Ostatnie rozwałkowanie na grubość 3 mm, ciasto przełożyć na stół. Zwilżyć wodą połowę ciasta, posypać serem, złożyć, spryskać ponownie wodą, posypać makiem i sezamem.

- Wycinać wstęgi o szerokości 3 cm i długości 30 cm, skrócić w spiralę, ułożyć na blachy lub do kast rozrostowych.
- Fermentacja końcowa w chłodnio-garowni – proces Cool Rising®

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE

Mieszanie:	8 + 8 min.
Temp. ciasta:	24 °C
Fermentacja wstępna:	Niezalecana przy Cool Rising®
Naważka (całość):	0,15 kg
Fermentacja końcowa:	Cool Rising®
Temp. wypieku:	230°C (góra), 220°C (dół)
Czas wypieku:	16 min.

Paluchy pikantne



RECEPTURA na 223 szt

Ciasto:	UNIFERM FermFresh® Gerstenmalz	1,500 kg
	UNIFERM Eisstar	0,300 kg
	UNIFERM Aktiva	0,300 kg
	Mąka pszenna typ 550	10,000 kg
	Sól	0,220 kg
	Woda, ok.	5,500 kg

RAZEM: 17,820 kg

Posypka:	Ser żółty wiórki	3,000 kg
	Czosnek granulowany	0,020 kg
	Papryka słodka	0,020 kg
	Papryka ostra	0,020 kg
	Przyprawa do potraw	0,050 kg

RAZEM: 3,110 kg

- Mieszać wszystkie składniki na wolnych i na szybkich obrotach.
- Ciasto podzielić na presy o masie 2,4 kg.
- Presy podzielić na kęsy (30 sztuk) z zaokrągleniem (masa kęsa 0,08 kg), wydłużyć, obtoczyć w posypce (0,014 kg), ułożyć do kast rozrostowych lub na blachy.

- Fermentacja końcowa w chłodnio-garowni – proces Cool Rising®

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE

Mieszanie:	7 + 7 min.
Temp. ciasta:	25 °C
Fermentacja wstępna:	Niezalecana przy Cool Rising®
Naważka (kęsa):	0,08 kg
Fermentacja końcowa:	Cool Rising®
Temp. wypieku:	230°C (góra), 215°C (dół)
Czas wypieku:	15 min.

Mini zapiekanka Gyros



RECEPTURA na 175 szt

Ciasto:	UNIFERM Pane Adria	1,250 kg
	UNIFERM Eisstar	0,300 kg
	UNIFERM Aktiva	0,300 kg
	Mąka pszenna typ 550	10,000 kg
	Olej roślinny	0,200 kg
	Woda, ok.	5,700 kg

Margaryna do przekładania ciasta:

Margaryna PUFF Pastry	4,500 kg
-----------------------	----------

Nadzienie:	Mięso Gyros	1,500 kg
	Ser żółty wiórki	1,500 kg
	Sos Meksykański	1,000 kg

RAZEM: 26,250 kg

- Mieszać wszystkie składniki na wolnych i na szybkich obrotach.
- Ciasto podzielić na presy o masie 4 kg. Rozwałkować ciasto w prostokąt, na $\frac{2}{3}$ powierzchni nałożyć 1 kg margaryny, złożyć „na trzy”. Następnie ciasto rozwałkować i składać metodą 3x3 z 10 minutowym odpoczynkiem między

wałkowaniem - zasada „croissant”. Ostatnie rozwałkowanie na grubość 3 mm, ciasto przełożyć na stół.

- Ciasto pociąć na paski o szerokości 20 cm. Środek paska naciąć radełkiem, nałożyć nadzienie, zwinąć. Zwinięte przekąski pociąć na kawałki około 12 cm. Ułożyć na blachach lub kastach rozrostowych cięciem do góry.
- Fermentacja końcowa w chłodnio-garowni – proces Cool Rising®

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE

Mieszanie:	8 + 8 min.
Temp. ciasta:	24 °C
Fermentacja wstępna:	Niezalecana przy Cool Rising®
Naważka (całość):	0,15 kg
Fermentacja końcowa:	Cool Rising®
Temp. wypieku:	230°C (góra), 220°C (dół)
Czas wypieku:	16 min.

Świderki z Kiełbaską



RECEPTURA na 278 szt

Ciasto:	UNIFERM Pane Adria	1,250 kg
	UNIFERM Eisstar	0,300 kg
	UNIFERM Aktiva	0,300 kg
	Mąka pszenna typ 550	10,000 kg
	Olej roślinny	0,200 kg
	Woda, ok.	5,700 kg

Margaryna do przekładania ciasta:

Margaryna PUFF Pastry	4,500 kg
-----------------------	----------

Dodatki:	Kiełbaski	14,050 kg
-----------------	-----------	-----------

RAZEM: 36,300 kg

- Mieszać wszystkie składniki na wolnych i na szybkich obrotach.
- Ciasto podzielić na presy o masie 4 kg. Rozwałkować ciasto w prostokąt, na $\frac{2}{3}$ powierzchni nałożyć 1 kg margaryny, złożyć „na trzy”. Następnie ciasto rozwałkować i składać metodą 3x3 z 10 minutowym odpoczynkiem między wałkowaniem. Ostatnie rozwałkowanie na grubość 3 mm i szerokość 35 cm, przełożyć na stół.

- Ciasto pociąć na paski o szerokości 2 cm i masie 0,08 kg, owinąć kiełbaskę. Ułożyć na blachach lub kastach rozrostowych.
- Fermentacja końcowa w chłodnio-garowni – proces Cool Rising®

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE

Mieszanie:	8 + 8 min.
Temp. ciasta:	24 °C
Fermentacja wstępna:	Niezalecana przy Cool Rising®
Naważka (kęsa):	0,08 kg
Naważka (całość):	0,13 kg
Fermentacja końcowa:	Cool Rising®
Temp. wypieku:	230°C (góra), 220°C (dół)
Czas wypieku:	16 min.

Rwaniec czosnkowy



RECEPTURA na 49 szt

Ciasto:	UNIFERM Baguette del Sol	1,000 kg
	UNIFERM Eisstar	0,300 kg
	UNIFERM Aktiva	0,300 kg
	Mąka pszenna typ 550	9,000 kg
	Woda, ok.	5,600 kg

Nadzenie:	Przyprawa czosnkowa (Mixełko)	0,120 kg
	Margaryna	1,000 kg

RAZEM: 17,320 kg

- Mieszać wszystkie składniki na wolnych i na szybkich obrotach.
- Ciasto rozwałkować na grubość 4 mm, rozsmarować nadzienie, pokroić na paski o szerokości 3 cm i długości 15 cm.
- Pocięte paski ułożyć w foremce w harmonijkę, posypać delikatnie sezamem.
- Fermentacja końcowa w chłodnio-garowni – proces Cool Rising®

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE

Mieszanie:	4 + 6 min.
Temp. ciasta:	24 °C
Fermentacja wstępna:	Niezalecana przy Cool Rising®
Naważka (całość):	0,35 kg
Fermentacja końcowa:	Cool Rising®
Temp. wypieku:	230°C (góra), 220°C (dół)
Czas wypieku:	20 min.

Sticks4beer



RECEPTURA na 362 szt

Ciasto:	UNIFERM Mais 20	2,000 kg
	UNIFERM Eisstar	0,300 kg
	UNIFERM Aktiva	0,300 kg
	Mąka pszenna typ 550	10,000 kg
	Sól	0,200 kg
Woda, ok.	6,000 kg	

Margaryna do przekładania ciasta:	
Margaryna PUFF Pastry	4,700 kg

Dodatki:	Ser żółty wiórki	3,000 kg
	Sos Meksykański	1,500 kg
	Mak	1,000 kg

RAZEM: 29,000 kg

- Mieszać wszystkie składniki na wolnych i na szybkich obrotach.
- Ciasto podzielić na presy o masie 4 kg. Rozwałkować ciasto w prostokąt, na 2/3 powierzchni nałożyć 1 kg margaryny, złożyć „na trzy”. Następnie ciasto rozwałkować i składać metodą 3x3 z 10 minutowym odpoczynkiem między

wałkowaniem - zasada „croissant”. Ostatnie rozwałkowanie na grubość 3 mm, ciasto przełożyć na stół. Zwilżyć wodą połowę ciasta, posmarować sosem i posypać serem, złożyć, spryskać ponownie wodą, posypać makiem.

- Wycinać wstęgi o szerokości 3 cm i długości 20 cm, skrócić w spiralę, ułożyć na blachy lub do kast rozrostowych.
- Fermentacja końcowa w chłodnio-garowni – proces Cool Rising®

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE

Mieszanie:	8 + 8 min.
Temp. ciasta:	24 °C
Fermentacja wstępna:	Niezalecana przy Cool Rising®
Naważka (całość):	0,08 kg
Fermentacja końcowa:	Cool Rising®
Temp. wypieku:	230°C (góra), 220°C (dół)
Czas wypieku:	16 min.

Hot dog



RECEPTURA na 241 szt

Ciasto:	UNIFERM HefeQuark	5,000 kg
	UNIFERM Eisstar	0,300 kg
	UNIFERM Aktiva	0,400 kg
	Mąka pszenna typ 550	5,000 kg
	Sól	0,080 kg
	Margaryna	3,750 kg
	Śmietana 30%	3,750 kg
	Woda, ok.	1,090 kg
	19,370 kg	
Dodatki:	Parówki	12,000 kg
RAZEM:		31,370 kg

- Mieszać wszystkie składniki na wolnych i szybkich obrotach.
- Ciasto rozwałkować na grubość 0,3 cm, pokroić na paski o wymiarach 17x10 cm (masa kęsa 0,08 kg), Środek paska naciąć radełkiem, położyć parówkę (0,05 kg), zwinąć. Ułożyć na blachach lub kastach rozrostowych.
- Fermentacja końcowa w chłodnio-garowni – proces Cool Rising®

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE

Mieszanie:	4 + 4 min.
Temp. ciasta:	24 °C
Fermentacja wstępna:	Niezalecana przy Cool Rising®
Naważka (kęsa):	0,08 kg
Naważka (całość):	0,13 kg
Fermentacja końcowa:	Cool Rising®
Temp. wypieku:	230°C (górze), 220°C (dół)
Czas wypieku:	16 min.