



PRODUKT



Für Hefequarkteige
mit langer
Verzehrsfrische



HefeQuark

Variable Feinbackmischung für
Hefequarkteige

UNIFERM HefeQuark

Variable Feinbackmischung für Hefequarkteige

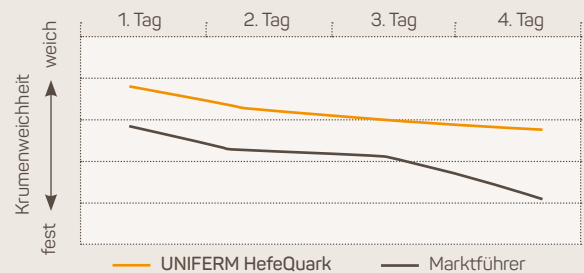
UNIFERM HefeQuark bietet Ihnen Hefequarkgebäcke mit einer saftig zarten Krume und langer Frischhaltung. Mit dieser Feinbackmischung stellen Sie herausragende Gebäcke unter Verwendung von Speiseöl, Margarine oder Butter her.

Ganz gleich wie Sie sich entscheiden, mit UNIFERM HefeQuark treffen Sie den Geschmack Ihrer Kunden.

Anwendungsmenge: 100 %



- **Lange Verzehrfrische** - optimale Quelleigenschaften ausgesuchter Mehle
- **Variable Fettwahl** - Speiseöl, Margarine oder Butter
- **Sichere, gärstabile Teige** - bei allen Arten der Gärzeitsteuerung



Grundrezepte

ZUTATEN

- Aus allen Zutaten einen Teig herstellen.

	Mit Speiseöl Rezept-Nr.: 30089	Mit Margarine Rezept-Nr.: 30088	Mit Butter Rezept-Nr.: 30047
Teig:			
UNIFERM HefeQuark	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg
Backfett	1,200 kg	1,500 kg	1,500 kg
Vollei	1,700 kg	1,700 kg	1,700 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,600 kg	0,600 kg	0,600 kg
Wasser, ca.	2,750 kg	3,000 kg	3,000 kg
TEIG GESAMT:	16,250 kg	16,800 kg	16,800 kg

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	intensiv kneten
Teigtemperatur	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 20 Min.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

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 | Backservice: +49 2389 7978-444
info@uniferm.de | www.uniferm.de