

UNIFERM HefeFein

Spezialvormischung für Hefefeinteige

UNIFERM HefeFein ist die zuverlässige Spezialvormischung für erstklassige Hefefeinteige. Mit HefeFein gelingen mühelos aromatische und saftige Hefefeingebäcke mit besonders langer Verzehrfrische. Dank flexibler Fettwahl und hoher Knettoleranz bietet diese Mischung maximale Freiheit in der Gebäckherstellung und vereinfacht Prozesse.

Anwendungsmenge: 20 % auf Mehl



- **Starke Wirkung** – Konzentrierter Einsatz bei nur 20 % Anwendung für alle Hefefeinteige
- **Hohe Sicherheit** – Ideal für alle Verfahren der Gärzeitsteuerung wie Langzeitführung, Gärverzögerung und Gärunterbrechung
- **Echter Geschmack** – Typischer Hefeteiggeschmack für Gebäcke, die Kunden begeistern
- **Langanhaltende Verzehrfrische** – dank Fermentationsfrische-Vorteil

ANWENDUNGSEMPFEHLUNG

| | leichter Hefeteig | mittelschwerer Hefeteig | schwerer Hefeteig | Plunder |
|--------------------------|-------------------|-------------------------|-------------------|------------------|
| Weizenmehl, Type 550 | 10,000 kg | 10,000 kg | 10,000 kg | 10,000 kg |
| UNIFERM HefeFein | 2,000 kg | 2,000 kg | 2,000 kg | 2,000 kg |
| Butter/Margarine | 1,000 kg | 1,500 kg | 2,500 kg | 1,000 kg |
| UNIFERM Back-Hefe | 0,600 kg | 0,800 kg | 1,000 kg | 0,600 kg |
| Wasser, ca. | 5,500 kg | 5,200 kg | 4,800 kg | 4,800 kg |
| GESAMT | 19,100 kg | 19,500 kg | 20,300 kg | 18,400 kg |

Zieh fettplatte auf 1,000 kg
Grundteig jeweils 0,250-
0,300 kg
Zieh fettplatte

BACKTECHNIK

| | | | | |
|-----------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Knetzeit: | betriebsüblich kneten | betriebsüblich kneten | betriebsüblich kneten | betriebsüblich kneten |
| Teigtemperatur: | 24 bis 25 °C | 24 bis 25 °C | 24 bis 25 °C | 20 bis 22 °C |
| Teigruhe: | ca. 10 Min. | ca. 10 Min. | ca. 10 Min. | ca. 10 Min. |
| Aufarbeitung | betriebsüblich | betriebsüblich | betriebsüblich | betriebsüblich |

Weil Frische mehr verkauft



HefeFein

Spezialvormischung für Hefefeinteige



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



Best.-Nr.: 859602 09/24 UM



HefeFein – für ein langes Frischeerlebnis

Weil Frische mehr verkauft

Stellen Sie sich vor, Ihr feines Hefengebäck-Sortiment behält sein Frische-Feeling über einen langen Zeitraum und punktet bei Ihren Kunden mit zusätzlicher Nachfrage.

UNIFERM HefeFein ist die Lösung für saftig-frische Hefefeinteige – vom Frühstücks-Brioche über den Plunder zum Kaffee und den Wochenend-Stuten bis hin zum Weihnachtsstollen. Die Premium-Backzutat von UNIFERM sorgt für eine sichere Anwendung bei allen Hefefeinteig-Varianten.

Frühstücksgebäcke mit extra langer Frische

Extra lange Wochenendfrische

Weihnachtsstollen mit Langzeitfrische

Morgens gebacken und zum Kaffee am Nachmittag frisch genießen

UNI
FERMentation
backt Frische!

UNIFERM HefeFein aktiviert mit seinem **Fermentationsfrische-Plus** die natürlichen Fermentationsprozesse und hebt Ihr Hefengebäck-Sortiment auf das nächste Frischelevel:

- + Pure Saftigkeit**
Gebäcke behalten ihre Krumenfeuchte und Textur für ein langes Genusserlebnis.
- + Extra lange Verzehrfrische**
Hefefeingebäcke überzeugen durch ein angenehmes Frische-Feeling.
- = Ihr Verkaufserfolg**
Lange Frische begeistert Kunden und sorgt für wiederholte Käufe.

Wochenend-Kürbisstuten

Rezept für 39 Stück

ZUTATEN Rezept-Nr.: 1312

● Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

| | | |
|--------------|----------------------------------|-----------|
| Teig: | Weizenmehl, Type 550 | 10,000 kg |
| | UNIFERM HefeFein | 2,000 kg |
| | UNIFERM FermFresh® Kürbis | 1,800 kg |
| | UNIFERM Back-Hefe | 0,800 kg |
| | Butter | 1,600 kg |
| | Kristallzucker | 0,550 kg |
| | Wasser, ca. | 4,800 kg |

TEIG GESAMT: 21,550kg

| | | |
|---------------|--------------------------|----------|
| Dekor: | Aprikosengel, aufgekocht | 0,300 kg |
| | Kürbiskerne | 0,400 kg |

DEKOR GESAMT: 0,700 kg

- Nach der Teigruhe die Teigstücke zu 0,225 kg abwägen, rund und lang stoßen.
- Nach kurzer Entspannungszeit nochmal auf die gewünschte Länge nachwirken.
- Aus je zwei längeren Strängen einen hochgeflochtenen Vierstrangzopf flechten.
- Zöpfe entweder frei schieben oder in Toastbrotformen legen.
- Mit Vorschwaden schieben und gut ausbacken.
- Nach dem Backen die Stuten aprikotieren und mit Kürbiskernbruch bestreuen.

BACKTECHNIK

| | |
|-------------------------|---|
| Knetzeit*: | 4 + 6 Min. |
| Teigtemperatur: | ca. 24 °C |
| Teigruhe: | ca. 15 Min. |
| Teigeinwaage pro Stück: | 0,450 kg |
| Gärzeit: | ca. 60 Min. |
| Gärtemperatur: | 30 °C |
| Luftfeuchtigkeit: | 70 % |
| Backzeit: | ca. 30 Min. |
| Backtemperatur: | 210 °C (= 25° C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 170 °C |

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Variante: Anstelle des Kürbis-Toppings den Stuten buttern und zuckern.