



PRODUKT



Für Amerikaner
mit feinem Aroma



Amerikaner

Feinbackmischung zur Herstellung
von Amerikanern



UNIFERM Amerikaner

Feinbackmischung zur Herstellung von Amerikanern

Mit UNIFERM Amerikaner gelingen saftige Rührmassen mit zarter Krumenstruktur und dem typisch kurzen Biss.

Backen Sie diese beliebten süßen Gebäcke variabel im Etagen- oder im Stikkenofen. Über die Menge des Schüttwassers bestimmen Sie flexibel die Gebäckform (mit oder ohne Kegel) und die Massenkonsistenz.

Anwendungsmenge: 100 %



= vegan



- ✓ **Sehr gute Frischhaltung** – durch gute Quelleigenschaften ausgewählter Mehle
- ✓ **Flexibel einsetzbar auch bei Dosieranlagen** – gleichbleibend optimale Konsistenz der Masse auch beim Pumpen

- ✓ **Glatte, einwandfreie Oberfläche** – lösen sich auch nach dem Abkühlen leicht vom Backpapier bzw. -blech
- ✓ **Angenehmer harmonischer Geschmack** – abgerundeter Gesamteindruck

Amerikaner

Rezept für ca. 200 Stück

ZUTATEN Rezept-Nr.: 9125

- Aus allen Zutaten im All-in-Verfahren eine glatte Masse herstellen.

Amerikanermasse:	UNIFERM Amerikaner	10,000 kg
	Vollei	1,000 kg
	Wasser, ca.	6,000 kg

GESAMT: 17,000 kg

- Die Masse auf gefettete, bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Bleche dressieren und abbacken.
- Die erkalteten Amerikaner vom Blech nehmen und mit Fondant überziehen.

Dekor:	UNIFERM Instant-fondant	6,000 kg
---------------	--------------------------------	----------

BACKTECHNIK

Rührzeit*:	ca. 3 bis 5 Min.
Rührgeschwindigkeit:	langsam
Massentemperatur:	ca. 22 °C
Einwaage:	betriebsüblich
Backzeit:	ca. 12 bis 14 Min. im Etagenofen ca. 20 bis 22 Min. im Stikkenofen
Backtemperatur:	Etagenofen: 210 °C (25 °C unter Brötkchenbacktemperatur) Stikkenofen: 190 °C (45 °C unter Brötkchenbacktemperatur) fallend auf 180 °C
Hinweis:	Zug 5 Minuten vor Schluss öffnen. Backzeit abhängig von Masseneinwaage/Stikkenbelegung.

*Rührzeit unterschiedlich je nach Rührsystem und -menge.

Tipp: Alternativ zum Fondant können die Amerikaner auch mit Kuvertüre überzogen werden.

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

