PRODUKT



Ekstra wilgotność
Długa świeżość

UNIFERM

RoyalCake 30

Skoncentrowana mieszanka
bazowa do produkcji babki i ciast

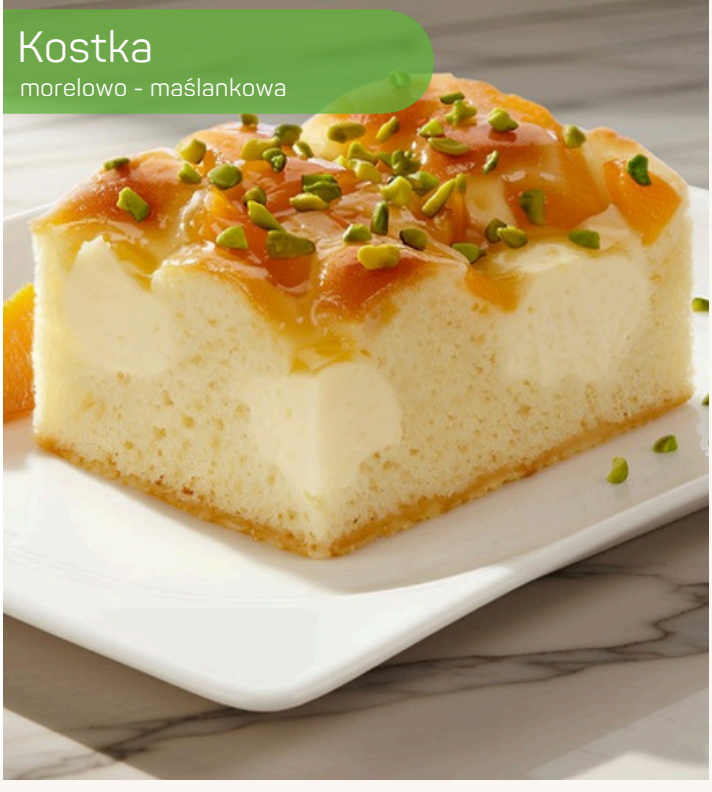
UNIFERM RoyalCake 30

Skoncentrowana mieszanka bazowa do produkcji babki i ciast

UNIFERM RoyalCake 30 to koncentrat do produkcji wyjątkowych ciast z owocami, tradycyjnych babek, keksów etc. Gotowe ciasta z **UNIFERM RoyalCake 30** posiadają długotrwałą świeżość, odczuwalnie wilgotny miękisz oraz są niezwykle proste w produkcji.

Receptura podstawowa z niewielkim dozowaniem produktu **UNIFERM RoyalCake 30** pozwala zastosować szeroką bazę tradycyjnych składników babki i ciast oraz spełnić wiele inspiracji cukierniczych.

Zastosowanie: głównie babka i ciasta z blachy
Dozowanie: 30%



- **Niewielkie dozowanie-** tylko 30% - optymalna kalkulacja
- **Idealna konsystencja masy–** prosta obróbka
- **Dobór tłuszczu-** olej, masło lub margaryna, ekonomiczna produkcja
- **Dobra stabilność ciasta-** podczas chłodzenia imrożenia – wysoka elastyczność
- **Dopasowane składniki –** delikatna i „soczysta" struktura
- **Subtelna maślanka –** wysoka wartość dodana gotowych ciast
- **Harmonijny smak –** niekwestionowana przyjemność spożycia



Receptura podstawowa

- Ze wszystkich składników wyrobić jednorodną masę

Babka, ciasto z blachy	z olejem	z masłem/ margaryną
UNIFERM RoyalCake 30	**3,000 kg**	**3,000 kg**
Mąka pszenna	3,500 kg	3,500 kg
Cukier, drobny	3,500 kg	3,500 kg
Olej, ok.	5,000 kg	-
Masło/Margaryna	-	6,000 kg
Jaja	5,500 kg	5,500 kg
Woda, ok.	1,000 kg	-
RAZEM:	**21,500 kg**	**21,500 kg**

Parametry technologiczne:

Ubijanie [min]:	3-8 w zależności od urządzenia i masy ciasta
Temp. ciasta:	20-22 °C
Naważka:	standardowa
Czas wypieku:	ok. 30-35 min.
Temp. wypieku:	Piec półkowy ok. 170 - 190 °C Piec obrotowy ok. 180 °C spadająca na 165°C

Potrzebują Państwo więcej informacji? Jesteśmy do dyspozycji!

UNIFERM FI GmbH sp.k. | ul. Wybieg 5/9 | 61-315 Poznań
www.uniferm.pl | telefon: +48 61 887 66 02 | info@uniferm.pl