

UNIFERM Info-Service



**Nie wieder
Fehler bei
Stollen!**

UNIFERM GmbH & Co. KG
Brede 4 · 59368 Werne
Telefon (0 23 89) 79 78-0
Telefax (0 23 89) 79 78-2 80
Backservice-Telefon (0 23 89) 79 78-4 44
www.uniferm.de



*Ihre Garantie für
Frische und Genuss!*

Das UNIFERM – Sortiment für schöne Stollen

UNIFERM HefeQuark

Die variable Feinbackmischung für Hefequarkteige

- ◆ freie Fettwahl durch den Einsatz von Speiseöl oder Margarine oder Butter
- ◆ für saftig zarte Gebäcke mit langer Frischhaltung – ideal für Wochenendgebäcke
- ◆ für Gebäcke mit unverwechselbar hefeteigtypischem Geruch und Geschmack
- ◆ die Kombination aus UNIFERM HefeQuark und UNIFERM Butterbackfetten bietet den kalkulatorischen Vorteil eines Premiumgebäckes zum günstigen Preis

UNIFERM HefeFein

Die Spezialvormischung für Hefefeinteige

- ◆ konzentrierter Einsatz bei nur 20%iger Anwendung
- ◆ für alle Verfahren der Gärzeitsteuerung, höchste Sicherheit auch bei tourierten Teigen
- ◆ für Gebäcke mit dem typischen Hefeteiggeschmack
- ◆ durch die freie Fettwahl auch für Buttergebäcke bestens geeignet

UNIFERM HefeFeinPaste

Basismischung für feinste Hefeteige

- ◆ mit einzigartiger Verzehrsfrische
- ◆ mit einzigartiger Zartheit
- ◆ mit einzigartigem Geschmack

Das UNIFERM – Sortiment für schöne Stollen

UNIFERM Exquisit-plus

Die Paste für Berliner und alle süßen Hefefeinteige

- ◆ höchste Sicherheit bei direkter Führung
- ◆ hefeteigtypischer Geschmack
- ◆ breite Anwendungsvielfalt

UNIFERM Hefeteigstabil

Die Vormischung zur Herstellung leckerer Hefefeinteige

- ◆ optimale Sicherheit bei direkter Führung
- ◆ konzentrierte Anwendung mit nur 20 %
- ◆ deklarationsfreundliche Hefefeingebäcke in Spitzenqualität

UNIFERM ZauberSchnee

Süßer Dekorpuder

- ◆ attraktive schneeweiße Bedeckung der Backwaren, auch bei langer Lagerung
- ◆ gute Haftung und kein Durchfeuchten des Dekors auf den Backwaren
- ◆ gleichmäßiger, feiner Auftrag durch ausgezeichnete Rieselfähigkeit und dadurch kostengünstiger Einsatz



zu flach

Ursache

- ◆ Teige zu weich
- ◆ zu lange Gare
- ◆ zu hoher Fettanteil
- ◆ zu kalter Backofen

Abhilfe

- ◆ TA überprüfen, Teige fester führen
- ◆ Gärzeit überprüfen, ggf. Gärzeit verkürzen
- ◆ Fett überprüfen und ggf. Fettart austauschen und Menge reduzieren
- ◆ Backofentemperatur überprüfen und Temperatur höher stellen



aufgerissener Ausbund

Ursache

- ◆ Teigstruktur durch zu langes Kneten/Aufarbeiten zerstört
- ◆ Teige zu warm
- ◆ Teige zu kalt
- ◆ Teige zu fest
- ◆ zu straff aufgearbeitet

Abhilfe

- ◆ Knetzeit überprüfen und optimieren
- ◆ Teigttemperatur überprüfen und ggf. anpassen, ca. 27 °C
- ◆ TA überprüfen und Teige weicher führen
- ◆ Teige entspannen lassen und weniger straff aufarbeiten

Mängel der Krume



hohlgebackene Füllung

Ursache

- ◆ nicht straff genug gewickelt
- ◆ Füllung enthält zuviel Flüssigkeit
- ◆ zu weiche Füllung
- ◆ ungenügend bzw. gar nicht gestippt
- ◆ zu wenig Füllung

Abhilfe

- ◆ Stollen ausreichend straff wickeln
- ◆ Rezept der Füllung überprüfen
- ◆ ggf. festere Füllungen verwenden
- ◆ geeignete Füllungen verwenden
- ◆ Stollen stippen
- ◆ ausreichende Füllung einsetzen



Setzstreifen

Ursache

- ◆ Teige zu weich
- ◆ zu lange Gare
- ◆ Stollen ungenügend ausgebacken
- ◆ Erschütterung während des Backens

Abhilfe

- ◆ TA überprüfen und ggf. Teige fester führen
- ◆ Gärzeit überprüfen und ggf. verkürzen
- ◆ Backzeit und Kerntemperatur überprüfen und ggf. anpassen
- ◆ darauf achten, dass keine Erschütterung während des Backens erfolgt



trockene, krümelige Krume

Ursache

- ◆ Trockenfrüchte und Mandeln sind zu trocken verarbeitet worden
- ◆ der Stollen hat bei der Lagerung Feuchtigkeit verloren
- ◆ bei zu niedriger Backofentemperatur zu lange gebacken

Abhilfe

- ◆ eingeweichte Trockenfrüchte und Mandeln verwenden
- ◆ Stollen nach dem Backen rundherum fetten und zuckern
- ◆ Stollen eingepackt lagern
- ◆ Backzeit und Backofentemperatur anpassen

Mängel der Krume



ungleichmäßige Krume

Ursache

- ◆ zu geringer Fettanteil
- ◆ Backhefemenge zu hoch
- ◆ Teige zu warm
- ◆ Teige zu weich
- ◆ Teige zu alt

Abhilfe

- ◆ Fettanteil überprüfen und ggf. Fettmenge erhöhen
- ◆ Backhefemenge überprüfen und ggf. reduzieren
- ◆ Teigtemperatur von ca. 27 °C einhalten
- ◆ TA überprüfen und Teige fester führen
- ◆ Teigruhezeiten einhalten, nicht über 60 min



verfärbte Krume

Ursache

- ◆ unsaubere Früchte
- ◆ Teige mit Früchten wurde zu lange geknetet
- ◆ Rotfärbung der Krume durch zu langes Backen

Abhilfe

- ◆ Früchte zuvor waschen
- ◆ Früchte erst kurz vor Ende der Knetzeit vorsichtig unterlaufen lassen
- ◆ Backzeit überprüfen bzw. entsprechend der Kerntemperatur einstellen



ungleichmäßig verteilte Rosinen

Ursache

- ◆ zu wenig Rosinen unterlaufen lassen
- ◆ Rosinen nicht ausreichend lange unterlaufen lassen

Abhilfe

- ◆ eine ausreichende Menge Rosinen unterlaufen lassen
- ◆ Rosinen so lange unterlaufen lassen bis sich diese gleichmäßig verteilt haben

Mängel der Kruste



dicke Kruste

Ursache

- ◆ bei zu niedriger Backofentemperatur zu lange gebacken

Abhilfe

- ◆ Backbedingungen überprüfen und ggf. Temperatur erhöhen und Backzeit verkürzen

Mängel der Auflage



durchweichte Auflage

Ursache

- ◆ Dekorsüßpuder hat sich aufgelöst
- ◆ zu warm verpackt

Abhilfe

- ◆ geeignete Dekorzucker wie UNIFERM ZauberSchnee verwenden
- ◆ Stollen vor dem Verpacken auskühlen lassen



ungleichmäßig gezuckert

Ursache

- ◆ Zucker haftet nicht auf den Stollen
- ◆ Zuckerauflage hat sich aufgelöst
- ◆ Butter wurde ungleichmäßig aufgetragen

Abhilfe

- ◆ nach dem Backen die Stollen direkt buttern, zuckern und mit UNIFERM ZauberSchnee absieben
- ◆ die Stollen gleichmäßig mit Butter abstreichen