



Tradition, die man
gern gemeinsam
genießt.



Spritzkuchen Plus

Fertigmischung für die Herstellung von
Spritzkuchen

UNIFERM Spritzkuchen Plus

Fertigmischung für die Herstellung von Spritzkuchen

Für außergewöhnlich volumenstarke Spritzringe mit stabilen Konturen ist UNIFERM Spritzkuchen Plus die ideale Basis. Als Zutat kommt nur Wasser dazu. Vollei ist bereits als Pulver enthalten. Die Spritzringe zeichnen sich durch eine hervorragende Wasserbindung aus und nehmen beim Sieden sehr wenig Fett auf.

Zugabe-Empfehlung: 100 %



- Hoher Conveniencegrad – nur Wasser zugeben
- Hohes Volumen mit perfekten Konturen – für ein optisch ansprechendes Traditionsgebäck

- Rationelle Herstellung – sehr geringe Fettaufnahme
- Sehr gute Wasserbindung – für eine optimale Massenkalkulation

Spritzkuchen Plus

Rezept für ca. 530 Stück

ZUTATEN Rezept-Nr.: 14004

- Aus folgenden Zutaten die Masse für Spritzringe bereiten.

Masse:	UNIFERM Spritzkuchen Plus	10,000 kg
	Wasser, ca.	22,000 kg

MASSE GESAMT: 32,000 kg

- Nach der Quellzeit die Masse maschinell oder manuell als Spritzringe in heißes Siedefett portionieren.
- Für eine stabile Außenhülle nach ca. 4 Minuten das erste Mal wenden.
- Nach dem Backen die Spritzringe aus dem Fett nehmen und kurz abtropfen lassen.

- Nach dem Auskühlen, die Spritzringe dünn mit UNIFERM Instant-fondant glasieren oder abspinnen.

Dekor: UNIFERM Instant-fondant 1,500 kg

BACKTECHNIK

Rührzeit*:	ca. 3 Min.
Rührgeschwindigkeit:	mittel
Massentemperatur:	ca. 20 bis 24 °C
Quellzeit:	ca. 10 Min.
Einwaage:	ca. 0,060 kg
Backzeit:	ca. 8 Min. (4 Min. 3 Min. 0,5 Min. 0,5 Min.)
Fetttemperatur:	ca. 175 °C

*Rührzeit unterschiedlich je nach Rührsystem 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 | Telefax: +49 2389 7978-280 | Backservice: +49 2389 7978-444
info@uniferm.de | www.uniferm.de