

*Frisch verfeinert mit
Buttermilch*

PRODUKT



Zart im Geschmack



Buttermilchperlen

Spezialmischung zur Herstellung feinsten
Buttermilchperlen

UNIFERM Buttermilchperlen

Spezialmischung zur Herstellung feinsten Buttermilchperlen

Zarte Siedegebäckperlen mit gleichmäßig feiner Porung und Bräunung gelingen perfekt mit **UNIFERM Buttermilchperlen**. Der ausgewogene Buttermilchanteil im Produkt verleiht den kleinen Perlen einen besonders frischen Geschmack. Das All-in-One-Verfahren sichert eine rationelle Herstellung. Die Zutaten Öl, Ei und Buttermilch sind bereits enthalten und ermöglichen eine günstige Massenkalkulation. Begeistern Sie Ihre Kunden mit einer unwiderstehlichen Köstlichkeit!

Zugabe-Empfehlung: 100 %



Gleichmäßig rund und formstabil

So einfach ist die Herstellung:



All-in-One-Verfahren:

Wasser und **UNIFERM Buttermilchperlen** zu gleichen Teilen 2 bis 3 Minuten vermischen.



Quellzeit:

Mindestens 20 Minuten. Bei kalter Lagerung bleibt die Masse lange verarbeitungsfähig.



Siedeverfahren:

Die Buttermilchperlen drehen sich kontinuierlich *selbstständig* für eine gleichmäßige Bräunung und gute Formstabilität.

Buttermilchperlen

Rezept für ca. 500 Stück

ZUTATEN Rezept-Nr.: 14003

- Aus folgenden Zutaten die Masse für Buttermilchperlen bereiten.

Masse:	UNIFERM Buttermilchperlen	10,000 kg
	Wasser, ca.	10,000 kg

MASSE GESAMT: 20,000 kg

- Nach der Quellzeit die Masse maschinell oder manuell als „Buttermilchperle“ ins heiße Siedefett portionieren.
- Ein Wenden der Buttermilchperlen ist nicht nötig, da diese sich selbstständig drehen.
- Nach dem Backen die Buttermilchperlen aus dem Fett nehmen und kurz abtropfen lassen.

- Nach kurzer Abkühlzeit die Buttermilchperlen in Kristallzucker wälzen.

Dekor: Kristallzucker 1,500 kg

- Nach Bedarf zusätzlich mit **UNIFERM Zauberschnee** bestäuben.

BACKTECHNIK

Rührzeit*	ca. 3 Min.
Rührgeschwindigkeit:	langsam
Massentemperatur:	ca. 22 °C
Quellzeit:	ca. 20 bis 30 Min.
Einwaage:	ca. 0,040 Kg
Backzeit:	ca. 7 Min.
Fetttemperatur:	ca. 175 °C

*Rührzeit unterschiedlich je nach Rührsystem und -menge.

So gut ist Buttermilch!

Voller guter Nährstoffe

35 Kcal | 100 ml
Weniger Kalorien als Milch

Liefert hochwertiges Eiweiß

Quelle für Mineralstoffe und Vitamine

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