

Köstliche Winterträume



SAISON



UNIFERM

Traumhafte Siedegebäckideen
für die Wintersaison



Traumhafte Siedegebäckideen für Ihr Umsatzplus!



Köstliche Winterträume

Profitieren Sie vom umfassenden UNIFERM-Service bei der Vorbereitung und Umsetzung Ihres Saisongeschäfts mit feinen Siedegebäckideen.

Bei der Herstellung und dem Verkauf köstlicher Winterträume – frisch aus der Siedegebäckpfanne – unterstützen wir Sie gern mit:

- ❄️ erprobten Rezeptideen
- ❄️ individueller Rezeptentwicklung
- ❄️ kompetenter Beratung bei der Deklaration
- ❄️ Erstellung von Zutatenlisten
- ❄️ Nährwertberechnungen
- ❄️ Gebäckbeurteilung
- ❄️ individueller Unterstützung bei Ihrer Verkaufsförderung

Gerne beraten wir Sie persönlich.

Wir wünschen eine umsatzstarke Saison mit traumhaft köstlichen Siedegebäcken.

Ihr UNIFERM-Team



Punschring

Rezept für ca. 500 Stück



ZUTATEN Rezept-Nr.: 14007

- 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 zu Spritzringen ins heiße Siedefett portionieren.
- Das erste Wenden sollte erst nach ca. 4 Minuten stattfinden, so erhalten die Spritzringe eine stabile Form.
- Nach dem Backen die Spritzringe aus dem Fett nehmen und kurz abtropfen lassen.
- Nach kurzer Abkühlzeit die Spritzringe halbieren.
- Die Füllmasse anrühren, dabei die geschlagene Sahne zum Schluss unterziehen.

Füllung:	UNIFERM Kondikrem	5,200 kg
	Winterpunsch, alkoholfrei	2,000 kg
	Zimt, gemahlen	0,140 kg
	Wasser, ca.	8,000 kg

Zum Unterziehen:	geschlagene Sahne	3,500 kg
-------------------------	-------------------	----------

FÜLLUNG GESAMT: 18,840 kg

- Halbierete Spritzringe mit der Füllmasse füllen und den Deckel wieder auflegen.
- Zum Schluss die Punschringe mit **UNIFERM ZauberSchnee** abpudern.

Dekor:	UNIFERM ZauberSchnee	1,200 kg
---------------	-----------------------------	----------

BACKTECHNIK

Rührzeit*:	3 Min.
Rührgeschwindigkeit:	langsam
Massentemperatur:	ca. 20 bis 24 °C
Quellzeit:	ca. 10 Min.
Einwaage:	0,060 kg
Backzeit:	ca. 8 Min. (4 Min. 3 Min. 0,30 Min. 0,30 Min.)
Fetttemperatur:	ca. 175 °C

*Rührzeit unterschiedlich je nach Rührsystem und -menge.

Tip: Statt Punsch kann die Füllmasse auch mit Glühwein hergestellt 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 | Telefax: +49 2389 7978-280 | Backservice: +49 2389 7978-444
info@uniferm.de | www.uniferm.de