

UNIFERM HefeQuark

Mieszanka cukiernicza do produkcji ciast drożdżowo-twarogowych

Ciasta drożdżowo-twarogowe z **UNIFERM HefeQuark** udadzą się zawsze na najwyższym poziomie: z delikatnym i wilgotnym mięszkiem, długą świeżością i typowym, niezastąpionym aromatem i smakiem drożdży.

Niezależnie od formy produkcji i sposobu podania: drożdżówka, ciasto z blachy, czy formy, uniwersalność produktu **UNIFERM HefeQuark** zapewnia każdorazowo najwyższą jakość wyrobów cukierniczych.

Zastosowanie: ciasta z blachy, chałki, drożdżówki
Dozowanie: 50%

RECEPTURA na 555 szt

Ciasto:	UNIFERM HefeQuark	10,000 kg
	UNIFERM Aktiva	1,200 kg
	Mąka pszenna typ 550	10,000 kg
	Olej	2,400 kg
	Jaja	3,400 kg
	Cukier	1,000 kg
	Sól	0,150 kg
	Woda, ok.	5,200 kg

RAZEM: 33,350 kg

Przygotowanie blachy na 24 szt.:

Margaryna /lub masło	0,080 kg
Cukier	0,080 kg
Cynamon	0,016 kg

Mieszać wszystkie składniki ciasta na wolnych i na szybkich obrotach.
Przygotować blachy (60x40 cm), smarując masłem lub margaryną i posypując mieszanką cukru i cynamonu
Ciasto po spoczynku dzielić na presy 1,80 kg
Następnie podzielić na kęsy i zaokrąglić
Układać podzielone kęsy obok siebie na blachę w niewielkich odległościach w 4 rzędach po 6 szt.
Następnie posmarować wierzch kęsów wodą lub jajkiem

Cynamonki



PARAMETRY TECHNOLOGICZNE

Mieszanie:	6+7 min.
Temp. ciasta:	26 °C
Spoczynek:	10 min.
Naważka (presa):	1,800 kg
Gara:	ok. 30 min
Czas wypieku:	18 min.
Temp. wypieku:	200 °C



Potrzebują Państwo więcej informacji? Jesteśmy do dyspozycji.
UNIFERM FI GmbH s.k. | ul. Wybieg 5/9 | 61-315 Poznań Telefon:
+48 61 887 66 02 | info@uniferm.pl www.uniferm.pl



HefeQuark

Mieszanka cukiernicza do produkcji ciast
drożdżowo-twarogowych

Wieniec z nadzieniem kawowym/orzechowym



RECEPTURA

Ciasto:	UNIFERM HefeQuark	5,000 kg
	UNIFERM Aktiva	0,600 kg
	Mąka pszenna typ 550	5,000 kg
	Sól	0,080 kg
	Cukier	0,500 kg
	Masło	1,200 kg
	Jaja	1,700 kg
	Woda, ok.	2,600 kg

RAZEM: 16,680 kg

Nadzienie 1:	UNIFERM BellaCreme	3,250 kg
	Mleko	5,500 kg
	Jaja	1,100 kg
	Kawa rozpuszczalna	0,270 kg

RAZEM: 26,800 kg

Nadzienie 2:	UNIFERM Haselnussback	6,000 kg
	Mleko	4,000 kg

RAZEM: 26,680 kg

Dekoracja:	Pomada	1,000 kg
	Migdały prażone	2,000 kg

Mieszać wszystkie składniki na wolnych i szybkich obrotach.

Przygotować nadzienie, kawę rozpuścić w mleku, dodać resztę składników nadzienia, mieszać 4 minuty na średnich obrotach przy użyciu mieszadła płaskiego.

Ciasto podzielić na kęsy o masie 0,500 kg. Każdy kęs rozwałkować w prostokąt o wymiarach 70x25 cm. Rozsmarować wcześniej przygotowane nadzienie (masa nadzienia 0,300 kg). Zwinąć w rulon po dłuższym boku. Rozciąć po długości na pół, uformować wieniec, włożyć w okrągły rant o średnicy 28-30 cm.

Przed wypiekiem posmarować jajkiem. Można udekorować kruszonką. Wypiekać bez zaparowania komory.

Po wypieku udekorować pomadą a boki prażonymi migdałami.

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE

Mieszanie:	4+8 min.
Temp. ciasta:	28-30 °C
Fermentacja wstępna:	10 min.
Naważka (kęsa):	0,500 kg
Naważka (całość):	0,800 kg
Fermentacja końcowa:	30 min.
Temp. wypieku:	200 °C (góra) 190 °C (dół)
Czas wypieku:	35 min.

Plecionka



RECEPTURA

Ciasto:	UNIFERM HefeQuark	10,000 kg
	UNIFERM Aktiva	1,200 kg
	Mąka pszenna	10,000 kg
	Masło/margaryna	3,000 kg
	Jaja	3,400 kg
	Twaróg	2,000 kg
	Cukier	1,000 kg
	Sól	0,150 kg
Woda, ok.		4,200 kg

RAZEM: 34,950 kg

Mieszać wszystkie składniki ciasta na wolnych i na szybkich obrotach.

Po spoczynku ciasto podzielić na presy 2,00 kg

Następnie podzielić na kęsy i zaokrąglić na dzielarce

Zaokrąglone kęsy podzielić ręcznie, wydłużyć i zapleść w węzeł

Na ¾ gary smarować jajkiem i wypiekać bez pary z otwartym cugiem

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE

Mieszanie*:	4+8 min.
Temp. ciasta:	25 °C
Spoczynek:	10 min.
Naważka (presa):	2,000 kg
Gara:	10 min.
Czas wypieku*:	14 min.
Temp. wypieku*:	200 °C

Ciasto migdałowo-śmietankowe



RECEPTURA

Ciasto:	UNIFERM HefeQuark	10,000 kg
	UNIFERM Aktiva	1,200 kg
	Mąka pszenna	10,000 kg
	Olej	2,400 kg
	Jaja	3,400 kg
	Cukier	1,000 kg
	Sól	0,150 kg
	Woda, ok	5,200 kg

RAZEM: 33,350 kg

1 blacha 40x60 cm

Ciasto bazowe z:	UNIFERM HefeQuark	1,200 kg
	Masło	0,300 kg
Krem maślany:	UNIFERM Persipan	0,250 kg
	Jajka	0,075 kg
Obkład:	Migdały, rozdrobnione	0,300 kg
	Cukier	0,300 kg
	Śmietanka kremówka 30%	0,300 kg

RAZEM: 2,475 kg

Mieszać wszystkie składniki na wolnych i szybkich obrotach.

Ciasto rozwałkować na wysmarowaną tłuszczem blachę (60x40 cm) i ponakłuwać

UNIFERM Persipan ubić z masłem, następnie dodać jaja

Krem maślany rozprowadzić równomiernie na ciasto

Następnie udekorować równomiernie migdałami i cukrem

Wypiekać na ¾ gary bez pary

Po wyjęciu z pieca, ciepłe jeszcze ciasto, posmarować śmietaną

PARAMETRY TECHNOLOGICZNE

Mieszanie*:	4+8 min.
Temp. ciasta:	24 °C
Spoczynek:	10 min.
Naważka (presa):	1,200 kg
Gara:	25 min.
Czas wypieku*:	20 min.
Temp. wypieku*:	190 °C