

UNIFERM

Croissantback

ein Stück französisches Lebensgefühl



UNIFERM Croissantback



UNIFERM Croissantback



Die Vormischung zur Herstellung von Croissants und tourierten Teigen.

Starke Wirkung

durch den konzentrierten Einsatz von nur 15 %. Für höchste Sicherheit bei direkter Führung sowie allen Arten der Gärzeitsteuerung. Hergestellte Teiglinge eignen sich problemlos zur Froster-lagerung.

Freie Fettwahl

Mit **UNIFERM Croissantback** verarbeiten Sie Margarine für Standardgebäcke auf höchstem Niveau oder Butter für Gebäcke mit dem echten Buttergeschmack.

Vielseitig einsetzbar

Mit **UNIFERM Croissantback** können Sie typisch französische Croissants als auch ein breites Sortiment an Plundergebäcken herstellen – sowohl in herzhaften als auch in süßen Varianten.

Ihr Umsatzplus

- Schöne Gebäcke mit zarter Krume und kurzem Biss begeistern Ihre Kunden.
- Gebäcke in handwerklicher Qualität fördern das Image Ihrer Bäckerei.
- Vielfältige Gebäcke aus tourierten Teigen sorgen für Abwechslung im Gebäcksortiment.

Zutaten	Grundrezept	Süße Croissants	Plunder
Weizenmehl, Type 550	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg
UNIFERM Croissantback	1,500 kg	1,500 kg	1,500 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,500 kg	0,500 kg	0,600 kg
Butter/Margarine	0,240 kg	0,240 kg	0,300 kg
Zucker	–	0,500 kg	0,500 kg
Sahnearoma	–	0,030 kg	–
Wasser, ca.	5,500 kg	5,300 kg	5,250 kg
Gesamtgewicht	17,740 kg	18,070 kg	18,150 kg
Zum Tourieren			
Grundteig	3,500 kg	3,500 kg	1,000 kg
Ziehmarginerplatte	1,000 kg	1,000 kg	0,300-0,600 kg
Herstellung			
Knetzeit:	Spiralkneter: kurz		
Teigtemperatur:	16-18 °C		
Teigruhe:	ca. 10 min		



UNIFERM GmbH & Co. KG
Postfach 1661 · 59359 Werne
Brede 4 · 59368 Werne
Telefon: +49 (0) 2389 7978-0
Telefax: +49 (0) 2389 7978-280
Backservice Telefon: +49 (0) 2389 7978-444
info@uniferm.de · www.uniferm.de

