

UNIFERM *Kremprodukte*

- konturenstabil
 - back- und frosterfest
 - vielseitig einsetzbar



UNIFERM Kremprodukte



Immer die richtige W

UNIFERM Krempulver Original Die traditionelle Krem

- zur Herstellung traditioneller Kochkrem mit frischer Milch, extra fein und cremig
- mit vanilletypischer Farbe und Geschmack
- geeignet auch für alle gängigen Kochkremautomaten
- besonders deklarationsfreundlich

UNIFERM Kondikrem Die Premium-Krem

- mit wertvollem Vollmilchpulver zur Auslobung echter Buttergebäcke
- extra vollmundiger Geschmack durch die Zugabe von hochwertigen Zutaten wie Vollmilch und Butter
- für exquisite Kreams in zeitsparender Herstellung



Koch- und Füllkrem

UNIFERM Krempulver Original	0,100 kg
Zucker	0,200 kg
Milch	1,000 kg
Gesamtgewicht	1,300 kg

Herstellung:
UNIFERM Krempulver Original mit den restlichen Zutaten aufrühren und wie gewohnt im Kochautomat die Kream kochen.

Backkrem

UNIFERM Kondikrem	0,350-0,400 kg
Wasser	ca. 1,000 kg
Gesamtgewicht	ca. 1,350-1,400 kg

Herstellung:
Die Zutaten mit dem Schneebesen oder der Anschlagmaschine kurz glatrühren.

Deutsche Butterkrem

Kochkrem	1,300 kg
Butter	0,850-1,200 kg
UNIFERM Instant-fondant	0,300 kg
Gesamtgewicht	2,450-2,800 kg

Herstellung:
Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 10 min aufschlagen.

Charlottenkrem

UNIFERM Kondikrem	0,350-0,400 kg
UNIFERM Sabindi	0,100 kg
Wasser	ca. 1,000 kg
ungesüßte, geschlagene Sahne	1,000 kg
Gesamtgewicht	ca. 2,450-2,500 kg

Herstellung:
UNIFERM Kondikrem und UNIFERM Sabindi mischen, Wasser zugeben und glatrühren. Die aufgeschlagene Sahne sofort locker unterziehen. Anschließend die Kream gut durchkühlen.

Wahl für Ihre Gebäcke

UNIFERM Gold Kaltkrem Die aromatische Kream

- mit appetitlicher Vanille – Note
- besitzt eine angenehm kräftige Farbe
- geeignet zur schnellen und sicheren Verarbeitung

UNIFERM Krem-instant Die klassische Kream

- abgerundeter Geschmack durch spezielle Milchbestandteile
- zur Herstellung klassischer Back- und Füllkreams
- zur schnellen und sicheren Verarbeitung

Backkrem

UNIFERM Gold Kaltkrem	0,400 kg
Wasser	ca. 1,000 kg
Gesamtgewicht	ca. 1,400 kg

Herstellung:

Die Zutaten mit dem Schneebesen oder der Anschlagmaschine kurz glattrühren.

Backkrem

UNIFERM Krem-instant	0,400 kg
Wasser	ca. 1,000 kg
Gesamtgewicht	ca. 1,400 kg

Herstellung:

Die Zutaten mit dem Schneebesen oder der Anschlagmaschine kurz glattrühren.

Sahnekrem

ungesüßte Sahne	0,500 kg
Zucker	0,050 kg
UNIFERM Gold Kaltkrem	0,400 kg
Wasser	ca. 1,000 kg
Gesamtgewicht	ca. 1,950 kg

Herstellung:

Die Sahne mit dem Zucker aufschlagen. UNIFERM Gold Kaltkrem mit Wasser glattrühren. Die aufgeschlagene Sahne unter die Kaltkrem heben.

Füllkrem

UNIFERM Krem-instant	0,500 kg
Zucker	0,100 kg
Wasser	0,750 kg
Kremmargarine	1,300 kg
Gesamtgewicht	ca. 2,650 kg

Herstellung:

UNIFERM Krem-instant, Zucker und Wasser kurz glattrühren und anschließend mit Kremmargarine aufschlagen.

UNIFERM Kremprodukte

Egal für welches Produkt Sie sich aus der Produktgruppe entscheiden, sowohl mit den Kaltkremprodukten, wie UNIFERM Kondikrem, UNIFERM Krem-instant und UNIFERM Gold Kaltkrem als auch mit dem Kochkrempulver UNIFERM Krempulver Original sind Ihrer Kreativität keine Grenzen gesetzt.

Höchste Qualität, die leicht zu verarbeiten ist, variabel und vielseitig einsetzbar - diese Eigenschaften zeichnen UNIFERM Kremprodukte aus, von denen auch Sie profitieren.

All diese UNIFERM Produkte sind ideale Basisprodukte für feinste Füll- und Backkremes, mit denen Sie wohlschmeckende Gebäcke sowie viele weitere attraktive Backwaren in breiter Vielfalt für Ihre Kunden sicher und rationell herstellen.



UNIFERM GmbH & Co. KG
Postfach 16 61 · 59359 Werne
Brede 4 · 59368 Werne
Telefon: +49 (0) 2389 7978-0
Telefax: +49 (0) 2389 7978-280
Backservice: +49 (0) 2389 7978-444
info@uniferm.de · www.uniferm.de

