

**UNIFERM**

# **Gold Biskuit**

*Bringt Bestes fein raus*

UNIFERM Gold Biskuit





# Vergolden Sie Ihr Handwerk

**UNIFERM Gold Biskuit, die Spezialmischung  
für exquisite Biskuitgebäcke.**

**Profitieren Sie von drei überragenden Vorteilen:**

- Höchste Sicherheit**  
*Fein aufeinander abgestimmte Zutaten in UNIFERM Gold Biskuit garantieren eine optimale Massenkonsistenz und höchste Tragfähigkeit*
- Hervorragende Aufschlagtoleranz**  
*Sehr gutes Aufschlagverhalten mit toleranter Aufschlagfähigkeit zeichnet UNIFERM Gold Biskuit aus*
- Lange Verzehrsfrische**







## Biskuitböden

Masse	Grundrezept I:	Grundrezept II:
UNIFERM Gold Biskuit	1,000 kg	1,000 kg
Vollei	0,700 kg	0,700 kg
Wasser, ca.	0,100 kg	0,200 kg
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>1,800 kg</b>	<b>1,900 kg</b>

### Herstellung

Alle Zutaten ca. 10 min gut aufschlagen.

### Böden

Backtemperatur	ca. 190 °C
Backzeit	ca. 20 min

## Wiener Masse

Masse	Rezept:
UNIFERM Gold Biskuit	1,000 kg
Vollei	0,700 kg
Wasser, ca.	0,200 kg
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>1,900 kg</b>

### Herstellung

Alle Zutaten ca. 10 min gut aufschlagen.

0,100 kg Butter auflösen (ca. 30 °C)

und unter die aufgeschlagene Biskuitmasse heben.

### Böden

Backtemperatur	ca. 190 °C
Backzeit	ca. 20 min

## Rouladen, Omeletts

Biskuitmasse	Rouladen:	Omeletts:
UNIFERM Gold Biskuit	1,000 kg	1,000 kg
Vollei	1,000 kg	0,700 kg
Wasser, ca.	–	0,100 kg
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>2,000 kg</b>	<b>1,800 kg</b>

### Herstellung

Im All-in-Verfahren ca. 10 min bei hoher

Geschwindigkeit mit feinem Besen aufschlagen.

### Böden

Backtemperatur	ca. 240 °C
Backzeit	ca. 3-4 min

# UNIFERM Gold Biskuit

## Begeistern Sie Ihre Kunden

- mit feinsten Torten, Rouladen und vielen weiteren Feinbackwaren auf höchstem Niveau
- mit meisterlichen Ideen mit handwerklichem Image
- mit den geschmackvollen Grundlagen individueller Biskuitgebäcke



Nussböden	
<b>Nuss-Biskuitmasse</b>	<b>Rezept:</b>
UNIFERM Gold Biskuit	1,000 kg
Vollei	0,750 kg
Wasser, ca.	0,100 kg
Haselnüsse (geröstet und gemahlen)	0,150 kg
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>2,000 kg</b>
<b>Herstellung</b>	
Alle Zutaten ca. 10 min gut aufschlagen.	
<b>Nussböden</b>	
Backtemperatur	ca. 190 °C
Backzeit	ca. 25 min

Schokoböden	
<b>Schoko-Biskuitmasse</b>	<b>Rezept:</b>
UNIFERM Gold Biskuit	1,000 kg
Vollei	0,750 kg
Wasser, ca.	0,100 kg
Kakao entölt	0,040 kg
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>1,890 kg</b>
<b>Herstellung</b>	
Kakao mit etwas Ei anrühren und direkt mit der Masse aufschlagen. Alle Zutaten ca. 10 min gut aufschlagen.	
<b>Schokoböden</b>	
Backtemperatur	ca. 190 °C
Backzeit	ca. 25 min

Die Ausbeute richtet sich nach der Größe der Ringe: ca. 3-4 Böden je Rezept.



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

