

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 |
| Gesamtgewicht | 1,800 kg | 1,900 kg |

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 |
| Gesamtgewicht | 1,900 kg |

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 |
| Gesamtgewicht | 2,000 kg | 1,800 kg |

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

| Schokoböden | |
|--|-----------------|
| Schoko-Biskuitmasse | Rezept: |
| UNIFERM Gold Biskuit | 1,000 kg |
| Vollei | 0,750 kg |
| Wasser, ca. | 0,100 kg |
| Kakao entölt | 0,040 kg |
| Gesamtgewicht | 1,890 kg |
| Herstellung | |
| Kakao mit etwas Ei anrühren und direkt mit der Masse aufschlagen. Alle Zutaten ca. 10 min gut aufschlagen. | |
| Schokoböden | |
| 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

