

UNIFERM

Rühr & Sand

*Erleben Sie eine
saftige Überraschung*



UNIFERM Rühr & Sand



*Ihre Garantie für
Frische und Genuss!*

UNIFERM

Rühr & Sand



flexibel

Für ein vielfältiges Sortiment von Rühr- und Sandkuchen einsetzbar.

sicher

Ein fein abgestimmter Wirkstoffkomplex garantiert hohe und gleichbleibende Gebäckqualitäten.

saftig-frisch

Gebäcke aus "Rühr & Sand" zeichnen sich durch hervorragende Frischhaltung und Saftigkeit aus.

Inhaltsstoffe: Zucker, Weizenstärke, Weizenmehl, modifizierte Stärke, Emulgatoren, (E475, E472b, E472e), Traubenzucker, Backtriebmittel (E450, E500)

UNIFERM GmbH & Co. KG • Brede 4 • 59368 Werne
Telefon: (02389) 79 78-0 • Fax: (02389) 79 78-2 80
Backservice Telefon: (02389) 79 78-4 44
www.uniferm.de

flexibel • sicher
saftig-frisch

Grundrezept I

UNIFERM Rühr & Sand	1,000 kg
Vollei	0,450 kg
Feinbackbutter/Margarine/Öl *	0,450 kg
Gesamtgewicht	1,900 kg

* Statt 0,450 kg Margarine/Feinbackbutter können auch 0,370 kg Butterfett und 0,080 kg Wasser eingesetzt werden.

Grundrezept II

UNIFERM Rühr & Sand	1,000 kg
Vollei	0,400 kg
Feinbackbutter/Margarine/Öl *	0,500 kg
Gesamtgewicht	1,900 kg

* Statt 0,500 kg Margarine/Feinbackbutter können auch 0,410 kg Butterfett und 0,090 kg Wasser eingesetzt werden.

Herstellung Masse

Im All-in-Verfahren im mittleren Maschinengang ca. 5 min glattrühren.

Herstellung Blechkuchen

Bei ca. 200 °C ca. 35 min backen. Abweichungen sind je nach Spezialrezeptur möglich.

Herstellung Sandkuchen

Bei ca. 210 °C anbacken und schneiden.
Ca. 25 min bei 190 °C mit geöffnetem Zug ausbacken.



*Unsere Garantie für
Frische und Genuss!*