



PRODUKT



Minimale Dosierung
Maximale Sicherheit



Berliner Twenty

Feinbackmischung für Berliner und
andere Siedegebäcke

UNIFERM Berliner Twenty

Feinbackmischung für Berliner und andere Siedegebäcke

Berliner haben längst das ganze Jahr über Saison und sich ihren festen Platz im Backwarensortiment erobert. Lange Verzehrfrische „wie gerade aus der Pfanne“ ist der Garant für höchsten Genuss und macht einfach Appetit auf mehr! Moderne Back- und Maschinenteknik stellen besondere Anforderungen an Produkte zur Herstellung von Berlinern.

Die Teige, hergestellt mit **UNIFERM Berliner Twenty**, lassen sich mühelos mit automatischen Siedegebäck-Durchlaufanlagen verarbeiten.



Konzentrierte Anwendung – nur 20 % auf Mehl

Hohe Kragenstabilität und kurzer, zarter Biss – durch speziell abgestimmte Rohstoffauswahl

Einfache und sichere Herstellung – für automatische Anlagen geeignet

Zur Herstellung von Buttergebäcken geeignet – freie Fettwahl möglich - Butter, Margarine oder Speiseöl

Grundrezept

Rezept für ca. 400 Stück à 45 g

ZUTATEN Rezept-Nr.: 50002

- Aus allen Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Berliner-teig:	Weizenmehl Type 550	10,000 kg
	UNIFERM Berliner Twenty	2,000 kg
	Vollei	2,500 kg
	Butter oder Margarine	1,000 kg
	UNIFERM Back-Hefe	1,000 kg
	Wasser, ca.	3,000 kg

TEIG GESAMT: 19,500 kg

- Nach der Teigruhe den Teig manuell oder maschinell aufarbeiten.
- Die Berlinerteiglinge anschließend auf Gärgutträger setzen und bei ca. 30 °C und 75 % relativer Luftfeuchte garen.

- Die vorgegarten Berliner abtrocknen lassen und bei ca. 175 °C im Fettbad abbacken.

- Anschließend mit Marmelade oder Konfitüre impfen.

Füllung: Marmelade/Konfitüre 6,500 kg

- Nach dem Auskühlen mit **UNIFERM ZauberSchnee** bestreuen.

Dekor: UNIFERM ZauberSchnee 1,300 kg

BACKTECHNIK

Knetung*: 5 + 6 Min.

Teigtemperatur: ca. 25 °C

Teigruhe: ca. 10 Min.

Zwischengare: ca. 15 Min.

Absteifzeit: gut verhauten lassen

Siedefetttemperatur: ca. 175 °C

Backzeit: 6 bis 8 Min.

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!

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