

UNIFERM *HefeQuark*

*Leckere Gebäcke
für Herbst und Winter*

UNIFERM HefeQuark Rezepte





Birnen Schnitte

Rezept für 1 Blech 60/40
 Butter-Hefequarteig 1,400 kg
 hergestellt mit UNIFERM HefeQuark (siehe Grundrezept)
Auflage:
 UNIFERM Kondikrem, angerührt 1,500 kg
 Dunst-Birnen 1,400 kg
 Kakao-Streusel 0,600 kg
Gesamtgewicht: 4,900 kg
Herstellung:
 Knetzeit: intensiv kneten
 Teigtemperatur: ca. 25 °C
 Teigruhe: ca. 15 min
 Gärzeit: ca. 40 min (3/4 Gare)
 Backtemperatur: ca. 200 °C fallend auf 180 °C
 Backzeit: ca. 30 min

Aufarbeitung:

Den Hefequarteig nach kurzer Teigruhe auf ein 60/40 Blech geben, stippen und leicht angehen lassen. UNIFERM Kondikrem anrühren und auf dem Teig verteilen. Die abgetropften, halben Birnen gleichmäßig auflegen und mit Kakaostreuseln bestreuen. Die Schoko-Birnen-Schnitte bei 3/4 Gare schieben und ca. 30 min bei fallender Hitze backen. Nach dem Auskühlen, dünn mit UNIFERM ZauberSchnee absieben.

Aprikosen-Karotten-Törtchen

Rezept für ca. 120 Stück
 Butter-Hefequarteig 4,600 kg
 hergestellt mit UNIFERM HefeQuark (siehe Grundrezept)
Karotten-Füllung:
 Speisequark 8,000 kg
 TK-Möhrenstifte 4,000 kg
 Vollei 1,680 kg
 Vollmilch 1,600 kg
 UNIFERM Kondikrem 1,400 kg
 Honig 0,400 kg
Auflage:
 Aprikosen 5,400 kg
 Butterstreusel 6,000 kg
Gesamtgewicht: 33,080 kg
Herstellung:
 Knetzeit: intensiv kneten
 Teigtemperatur: ca. 26 °C
 Teigruhe: ca. 20 min
 Ausrollstärke: ca. 3,5 mm
 Gärzeit: ca. 20 min
 Backtemperatur: ca. 200 °C
 Backzeit: ca. 17 min

Aufarbeitung:

Aus den Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen und nach kurzer Teigruhe auf eine Stärke von ca. 3,5 mm ausrollen. Förmchen fetten und anschließend mit Hefequarteig auslegen. Die Zutaten der Füllung glattlaufen lassen und die Möhrenstifte zum Schluss kurz unterziehen (Tipp: Um den süßlichen Möhrengeschmack zu intensivieren, einfach die Möhrenstifte auf einem Backblech mit etwas Zucker für ca. 15 min bei 190 °C backen). Die fertige Füllung mit einem Spritzbeutel in die mit Hefequarteig ausgelegten Förmchen spritzen, jeweils mit einer halben Aprikose belegen und den Törtchenrand mit Streuseln bedecken. Nach ca. 20 min Gärzeit bei ca. 200 °C backen und zum Schluss mit UNIFERM Gel-Aprikose abglänzen.

Herbstliche Leckereien

Nuss-Schlaufen

Rezept für ca. 300 Stück

UNIFERM HefeQuark	10,000 kg
Butter	2,000 kg
Vollei	1,700 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,600 kg
Wasser, ca.	2,700 kg

Haselnussmasse:

UNIFERM Haselnussback	4,750 kg
Wasser	2,850 kg

Streusel:

Butterstreusel	4,500 kg
----------------	----------

Gesamtgewicht: 29,100 kg

Herstellung:

Knetzeit:	intensiv kneten
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 20 min
Ausrollstärke:	ca. 5 mm (30 cm Breite)
Gärzeit:	ca. 40 min (3/4 Gare)
Backtemperatur:	ca. 210 °C
Backzeit:	ca. 10 min

Aufarbeitung:

Aus den Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen und anschließend Teigstücke à 4,200 kg abwiegen. Die Teigstücke etwas rund und lang wirken und nach kurzer Teigruhe auf eine Breite von 30 cm und eine Stärke von ca. 5 mm ausrollen. Die Nussmasse auf die gesamte Teighahn aufstreichen, anschließend überschlagen (15 cm Breite) und leicht andrücken. Nun die Teighahn in 3 cm breite Streifen teilen, ineinander verdrehen und auf Backbleche absetzen. Die verdrehten Streifen mit Ei oder Wasser absprühen, Streusel aufstreuen und anschließend auf Gare stellen. Bei ca. 3/4 Gare mit etwas Schwaden abbacken. Das noch warme Gebäck mit UNIFERM Gel-Aprikose aprikotieren und später mit UNIFERM Instant-fondant und/oder Schokolade überspinnen.

Lustiger Kürbis

Rezept für ca. 100 Stück

Butter-Hefequarkteig	4,500 kg
hergestellt mit UNIFERM HefeQuark (siehe Grundrezept)	

Füllung:

UNIFERM Kondikrem	0,450 kg
Multivitaminsaft	1,150 kg
Kürbis, gewürfelt	0,700 kg
Gesamtgewicht:	6,800 kg

Herstellung:

Knetzeit:	intensiv kneten
Teigtemperatur:	ca. 24 °C
Teigruhe:	ca. 15 min
Ausrollstärke:	ca. 4 mm
Gärzeit:	ca. 30 min (3/4 Gare)
Backtemperatur:	ca. 210 °C
Backzeit:	ca. 10 min

Aufarbeitung:

Aus den Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen und kühl stellen. Nach der Kühlphase auf eine Stärke von ca. 4 mm ausrollen. Die Kürbisse (Ausstecher erhältlich bei Ihrem UNIFERM Fachverkäufer) ausstechen und nach kurzer Ruhephase in der Mitte eindrücken und mit der Multivitaminsaffüllung füllen. Um Ihre Verkaufstheke noch freundlicher zu gestalten, kann bei Bedarf die Füllung als Gesicht aufgedruckt werden (hier empfiehlt sich, die Kürbisstücke nicht mit in die Füllung einzurühren). Nach dem Backen mit UNIFERM Gel-Aprikose aprikotieren.

Winter



Willi Winter

Rezept für ca. 100 Stück
Butter-Hefequarkteig 8,400 kg
hergestellt mit UNIFERM HefeQuark (siehe Grundrezept)

Gesamtgewicht: 8,400 kg

Herstellung:

Knetzeit: intensiv kneten
Teigtemperatur: ca. 18 °C
Teigruhe: ca. 15 min
Ausrollstärke: ca. 3,5 mm
Gärzeit: ca. 30 min (3/4 Gare)
Backtemperatur: ca. 190 °C
Backzeit: ca. 9 min

Aufarbeitung:

Nach Grundrezept einen intensiv gekneteten Teig herstellen. Die Teigtemperatur sollte hier 20 °C nicht übersteigen (ggf. kühl stellen). Nach der Teigruhe den Teig auf ca. 3,5 mm ausrollen und mit dem UNIFERM Schneemannausstecher ausformen. Schokodrops als Augen und Knopfreihe auflegen und etwas andrücken. Die Teiglinge bei 3/4 Gare für ca. 9 min bei 190 °C backen. Die gebackenen Willis mit flüssiger Butter bestreichen und in Zucker drücken. Falls die Schneemänner mit Fondant überzogen werden, sollten die Augen nach dem Glasieren aufgesetzt werden.

Stollen-Konfekt

Rezept für ca. 2500 Stück
UNIFERM HefeQuark 10,000 kg
Butter 4,000 kg
Vollei 1,700 kg
UNIFERM Back-Hefe 1,000 kg
Invertzucker 0,500 kg
Stollengewürz 0,050 kg
Wasser, ca. 2,500 kg

Früchte:

Rosinen 5,000 kg
Mandeln, gehackt 1,500 kg
Zitronat 1,500 kg
Orangeat 0,650 kg
Rum 0,500 kg

Gesamtgewicht:

28,900 kg

Herstellung:

Knetzeit: intensiv kneten
Teigtemperatur: ca. 24 °C
Teigruhe: ca. 15 min
Ausrollstärke: ca. 8 mm (40 cm Breite)
Gärzeit: ca. 40 min (3/4 Gare)
Backtemperatur: ca. 210 °C
Backzeit: ca. 10 min

Aufarbeitung:

Aus den Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen. Anschließend die Früchte langsam unterlaufen lassen und den Teig ca. 15 min ruhen lassen. Nach der Teigruhe den Stollenteig auf eine Stärke von 8 mm ausrollen, kurz anfrosten und in 3 x 3 cm große Quadrate teilen. Nach dem Backprozess buttern, zuckern und mit UNIFERM ZauberSchnee bestäuben. Alternativ kann das Stollenkonfekt auch gemandelt werden.

Winterlicher Gaumenschmaus

Winterstrudel

Rezept für ca. 350 Stück

UNIFERM HefeQuark	10,000 kg
Butter	2,000 kg
Vollei	1,700 kg
Hefe	0,750 kg
Wasser, ca.	2,900 kg

Früchte:

Rosinen	3,700 kg
Mandeln, gehackt	1,400 kg
Zitronat	1,100 kg
Orangeat	0,450 kg
Rum	0,370 kg

Apfelmasse:

UNIFERM Apfelback, angerührt	20,000 kg
Zimt	0,100 kg

Gesamtgewicht:

44,470 kg

Herstellung:

Knetzeit:	intensiv kneten
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 15 min
Ausrollstärke:	ca. 4 mm (40 cm Breite)
Gärzeit:	ca. 40 min (3/4 Gare)
Backtemperatur:	ca. 200 °C
Backzeit:	ca. 14 min

Aufarbeitung:

Aus den Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen, die Früchte zum Schluss kurz unterlaufen lassen und anschließend Teigstücke à 4,600 kg abwiegen. Die Teigstücke etwas rund und lang wirken und nach kurzer Teigruhe auf eine Breite von 40 cm und eine Stärke von ca. 4 mm ausrollen. Das Teigband der Länge nach in 20 cm und der Breite nach in 60 cm große Teigstreifen teilen. Nun die Teigstreifen mittig mit der Apfelmasse befüllen, im Teig einschlagen und die Strudelenden gut andrücken. Die Strudel mit dem Schluss nach unten auf gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Bleche absetzen, leicht flach drücken und auf Gare stellen. Die Strudel nach dem Backen mit aufgelöster Butter bestreichen, mit Zimtzucker und UNIFERM ZauberSchnee bestreuen und je nach Bedarf in 6 cm breite Streifen schneiden.

Stollienchen mit saftiger Bratapfel-Füllung

Rezept für ca. 300 Stück

UNIFERM HefeQuark	10,000 kg
Butter	3,000 kg
Vollei	1,700 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,700 kg
Wasser, ca.	2,800 kg

Früchte:

Rosinen	2,400 kg
Mandeln, gehackt	0,800 kg
Zitronat	0,800 kg
Orangeat	0,320 kg
Rum	0,240 kg

Bratapfel-Füllung:

UNIFERM Apfelback, angerührt	5,500 kg
Rosinen	0,850 kg
Mandeln, gestiftet	0,425 kg
Zimt	0,035 kg

Gesamtgewicht:

29,570 kg

Herstellung:

Knetzeit:	intensiv kneten
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 15 min
Pressengewicht:	2,400 kg
Gärzeit:	ca. 40 min (3/4 Gare)
Backtemperatur:	ca. 190 °C
Backzeit:	ca. 14 min

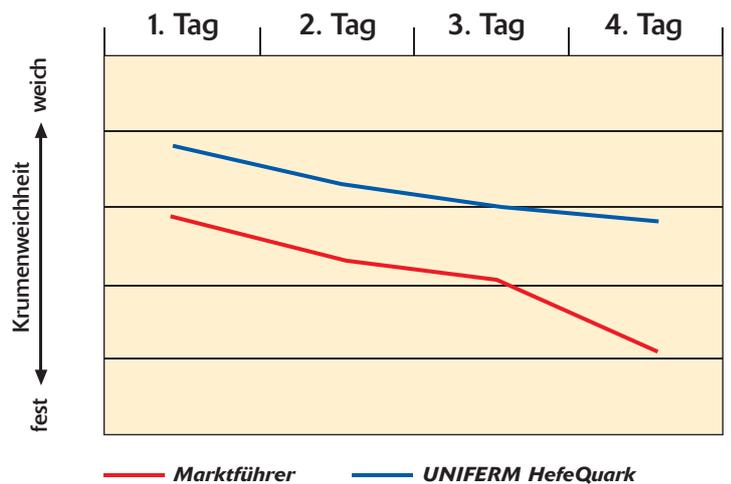
Aufarbeitung:

Aus den Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen und anschließend die Früchte langsam unterlaufen lassen. Teigstücke von 2,400 kg abwiegen, rundwirken und nach kurzer Ruhephase zu Rundlingen abpressen. Die Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech absetzen, kurz angaren lassen, in der Mitte eindrücken und mit Bratapfelmasse füllen. Die Stollienchen nach dem Backen entweder apricotieren, glasieren und mit gestiftelten Mandeln dekorieren oder mit Butter bestreichen und mit Zucker bestreuen.

UNIFERM

Langanhaltende Frische

UNIFERM HefeQuark bietet Ihnen Hefequarkgebäcke mit einer saftig zarten Krume und einer langen Frischhaltung. Ihre Gebäcke bewahren somit eine optimale langanhaltende Verzehrfrische – ideal auch für Wochenendgebäcke.



Aromatischer, hefeteigtypischer Geschmack

Egal für welche Fettart Sie sich entscheiden. Mit **UNIFERM HefeQuark** hergestellte Gebäcke haben stets einen unverwechselbar hefeteigtypischen Geruch und Geschmack. Genau wie Ihre Kunden es wünschen.



HefeQuark

– mit den vier Vorteilen

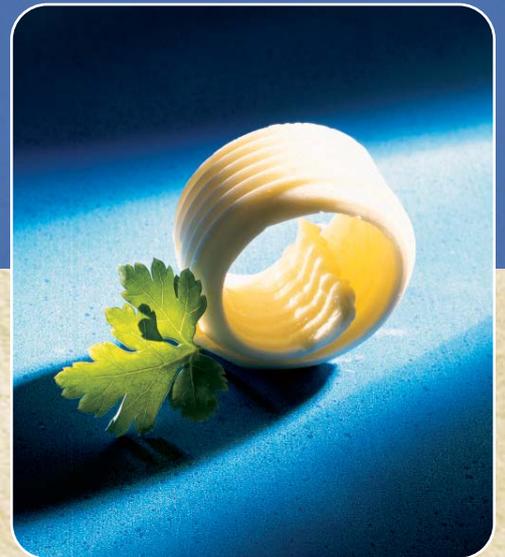
Freie Fettwahl!

Die außergewöhnliche Spezialmischung bei der Sie entscheiden, welches Fett Sie einsetzen:

Speiseöl oder Margarine oder Butter.

Mit **UNIFERM HefeQuark** stellen Sie herausragende Gebäcke bei Verwendung von **Speiseöl** oder **Margarine** her. Oder verwöhnen Sie Ihre Kunden doch mal mit dem guten Geschmack von **Butter**.

Ganz gleich wie Sie entscheiden – mit **UNIFERM HefeQuark** treffen Sie auf alle Fälle den Geschmack Ihrer Kunden.



UNIFERM HefeQuark



**UNIFERM HefeQuark –
variabel, sicher, lecker..**

Variabel in der Fettwahl: Einsatz von Speiseöl, Margarine oder Butter problemlos möglich. Bei der Verwendung von Butter dürfen Gebäcke als „Buttergebäcke“ ausgelobt werden

Sicher in der Herstellung: leicht zu verarbeitende, gärstabile Teige bei allen Verfahren der Gärzeitsteuerung

Einfach lecker: Aromatische, hefeteigtypische Gebäcke mit zartem Biss und saftiger Krume

Grundrezept	mit Speiseöl	mit Backmargarine	mit Butter
UNIFERM HefeQuark	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg
Backfett	1,200 kg	1,500 kg	1,500 kg
UNIFERM Back-Hefe	0,600 kg	0,600 kg	0,600 kg
Vollei	1,700 kg	1,700 kg	1,700 kg
Wasser, ca.	2,750 kg	3,000 kg	3,000 kg
Gesamtgewicht	16,250 kg	16,800 kg	16,800 kg
Herstellung			
Knetzeit:	2 + 6 min	2 + 6 min	2 + 6 min
Teigtemperatur:	ca. 26 °C	ca. 26 °C	ca. 26 °C
Teigruhezeit:	ca. 20 min	ca. 20 min	ca. 20 min



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

