BÉKÁS
cukrászat • sütőipar • gasztronómia

UNIFERM

Uniferm fermfresh Goldling & Kürbis

Egy összetevő, számtalan lehetőség



FermFresh Goldling

Erjesztett friss paszta búzacsírával és kovásszal.

A búzacsíra és búzacsíra olaj használatával természetes módon növelhetjük a késztermékek tápértékét, fiziológiai értékét.



VEGAN | Adalékmentes | Fermentált | Laktózmentes

A búzacsíra ereje

A búzaszem legértékesebb része – természetes tápanyagokban gazdag, mely hozzájárul a pékáruk kiváló minőségéhez.



Fő előnyök:

- ✓ Kovászt is tartalmaz
- ✓ Rugalmasan adagolható
- ✓ Hosszan tartó frissesség
- ✓ Széles körű felhasználhatóság

Felhasználási területek:



FermFresh Goldling

Adagolás:



Jól bevált recept

Goldling paszta búzacsírával

Ízletesebb, vonzóbb végeredmény

Adjon a tésztához a liszt mennyiségének **20%-ában** pasztát, majd folytassa a receptet a megszokott módon. Ilyen egyszerű!

Felhasználás:

- A tésztát a megszokott technológia szerint dolgozzuk fel: dagasztás, kelesztés, formázás és sütés a saját receptúrában alkalmazott paraméterek alapján.

- Szükség esetén a liszt- vagy vízmennyiség kis mértékben korrigálható a kívánt tésztaállag eléréséhez.

Tárolás:

- 0 °C és 7 °C között



Teljes kiőrlésű csírás kenyér

Recept kb. 36 db, egyenként 500 g-os kenyérhez



Hozzávalók:	kg	Ft/kg	Költség
UNIFERM FermFresh Goldling 5 kg	2,5	829 Ft	2072,5 Ft
Rozsliszt RLTK190	1,5	234 Ft	351 Ft
Víz	1	0 Ft	0 Ft
Liszt BL196	7	192 Ft	1344 Ft
Rozsliszt RLTK190	3	234 Ft	702 Ft
UNIFERM megastabil stabilizáló kenyérsütőszer pálmazsírmentes 25 kg	0,1	999 Ft	99,9 Ft
UNIFERM roggen rozsos zsemle-és kenyérsütőszer 25 kg	0,4	1099 Ft	439,6 Ft
Sütőélesztő ECOFERM 24*500 g 12 kg	0,25	449 Ft	112,3 Ft
Só asztali	0,1	136 Ft	13,6 Ft
Víz	6	0 Ft	0 Ft
Szezámmag (szóráshoz)	0,12	785 Ft	94,2 Ft
Rozspehely (szóráshoz)	0,12	385 Ft	46,2 Ft
1 db 500 g-os kenyér alapanyag költsége szórással			**146,5 Ft**

Elkészítés:

- A hozzávalókat két részre bontjuk, és először elkészítjük a soakert (áztatott magkeveréket): a Goldlingot, a rozsdarát és a vizet összekeverjük, majd 2 órán át állni hagyjuk.
- Ezután a soakert a többi tésztahozzávalóval összedolgozzuk.
- Az első kelesztés után a tésztát 0,600 vagy 0,850 kg-os darabokra osztjuk.
- Gömbölyítjük, hosszúkásra formázzuk, majd szezámmag és teljes kiőrlésű rozsdara keverékébe forgatjuk.
- Kizsírozott sütőformákba helyezzük: a 0,850 kg-os darabokat négyzetes kenyérformába, a 0,600 kg-os darabokat kettesével fehérkenyér-formába tesszük.Hagyjuk tovább kelni.
- Sütés előtt a megkelt tésztát enyhén megkenjük, szurkálóhengerrel megszurkáljuk, majd intenzív gőzzel megsütjük.

Első kelesztés: kb. 30 perc
Végső kelesztés: kb. 60 perc
Sütési idő: kb. 50 perc
Sütési hőmérséklet: 260 °C-ról 210 °C-ra csökkentve
Gőz: teljes gőz; a gőzelvezetőt 2 perc után nyissuk ki.

Búzacsírás zsemle



Recept kb. 270 db, egyenként
65 g-os zsemléhez

Hozzávalók:	kg	Ft/kg	Költség
UNIFERM FermFresh Goldling 5 kg	1,5	829 Ft	1243,5 Ft
Napraforgóbél	1,5	495 Ft	742,5 Ft
Víz	0,5	0 Ft	0 Ft
Liszt 550	10	338 Ft	3380 Ft
UNIFERM Eisstarmalz kelesztés szabályozó sütőszer 25 kg	0,3	1109 Ft	332,7 Ft
Sütőélesztő ECOFERM 24*500 g 12 kg	0,4	449 Ft	179,6 Ft
Só asztali	0,2	136 Ft	27,2 Ft
Víz	5,4	0 Ft	0 Ft
Burgonyapehely (szóráshoz)	0,3	635 Ft	190,5 Ft
Liszt 550 (szóráshoz)	0,3	338 Ft	101,4 Ft

1 db 65 g-os zsemle alapanyag költsége szórással **23 Ft**

Elkészítés:

- A hozzávalókat két részre bontjuk.
- Először elkészítjük a soakert (áztatott magkeveréket): a Goldlingot, a napraforgómagot és a vizet összekeverjük.
- Ezután a soakert a többi tésztahozzávalóval összedolgozzuk, és alaposan megdagasztjuk.
- Az első kelesztés után a tésztát kézzel vagy géppel feldolgozzuk, majd burgonyapehely és búzaliszt keverékével megszórjuk.
- Közvetlenül sütőlemezre helyezzük, és tovább kelesztjük.
- A kelesztési idő háromnegyedénél sütőbe tesszük, és szükség esetén egyszer-kétszer bevágjuk.

Tésztahőmérséklet: kb. 26 °C
Első kelesztés: kb. 10 perc
Tésztatömeg: 2,2 kg
Köztes pihentetés: 10 perc
Végső kelesztés: kb. 45 perc
Sütési idő: kb. 22 perc
Sütési hőmérséklet: 250 °C-ról 200 °C-ra csökkentve
Gőz: teljes gőz; a gőzelvezetőt a sütés vége előtt 5 perccel nyissuk ki.

FermFresh Kürbis

Erjesztett friss paszta sütőtöklével és tökmaggal.

A természetes összetételű paszta sütőtökkel burgonyapehellyel és fűszerekkel különleges ízélményben részesíti a fogyasztókat.

VEGAN | Adalékmentes | Fermentált | Laktózmentes

A fermentált természetes összetevők különleges frissességet és gazdag ízvilágot kölcsönöznek a pékáruknak, míg a sütőtöklé és a tökmag jellegzetes aromáról gondoskodik.

Felhasználási területek:



- Sütőtökös kenyerekhez
- Apró pékárukhoz és zsemlékhez
- Sós snackekhez
- Édes süteményekhez és különleges desszertekhez

Fő előnyök:

✓ Természetes összetevők
✓ Rugalmasan adagolható
✓ Hosszan tartó frissesség
✓ Gazdag sütőtökös íz
✓ Széles körű felhasználhatóság

FermFresh Kürbis

Adagolás



Jól bevált recept

Kürbis paszta sütőtöklével

Ízletesebb, vonzóbb végeredmény

Adjon a tésztához a liszt mennyiségének **20%-ában** pasztát, majd folytassa a receptet a megszokott módon. Ilyen egyszerű!

Felhasználás:

- A tésztát a megszokott technológia szerint dolgozzuk fel: dagasztás, kelesztés, formázás és sütés a saját receptúrában alkalmazott paraméterek alapján.

- Szükség esetén a liszt- vagy vízmennyiség kis mértékben korrigálható a kívánt tésztaállag eléréséhez.

Tárolás:

- 0 °C és 7 °C között



Sütőtökös teljes kiőrlésű kenyér

Recept kb. 33 db, egyenként
500 g-os kenyérhez



Hozzávalók:	kg	Ft/kg	Költség
UNIFERM FermFresh Kürbis 5 kg	2	1 449 Ft	2898 Ft
Rozsliszt RLTK190	3	234 Ft	702 Ft
Víz	2	0 Ft	0 Ft
Liszt BL196	4	192 Ft	768 Ft
Rozsliszt RLTK190	3	234 Ft	702 Ft
UNIFERM megastabil stabilizáló kenyérsütőszer pálmazsír mentes 25 kg	0,2	999 Ft	199,8 Ft
UNIFERM roggen rozsos zsemle-és kenyérsütőszer 25 kg	0,3	1099 Ft	329,7 Ft
Sütőélesztő ECOFERM 24*500 g 12 kg	0,4	449 Ft	179,6 Ft
Só asztali	0,2	136 Ft	27,2 Ft
Víz	4,8	0 Ft	0 Ft
Tökmag prémium shine skin (szóráshoz)	0,65	888 Ft	577,2 Ft
Rozspehely (szóráshoz)	0,35	385 Ft	134,8 Ft

1 db 500 g-os kenyér alapanyag költsége szórással **197,5 Ft**

Elkészítés:

- Először elkészítjük a soakert (áztatott magkeveréket): a FermFresh Kürbist, a rozsszemeket és a vizet összekeverjük, majd egész éjszakán át állni hagyjuk.
- Ezután a többi hozzávalóval összeállítjuk a tésztát.
- A tészta pihentetése után 0,600 kg-os darabokra osztjuk, majd a megszokott módon formázzuk.
- A sima felületet enyhén megnedvesítjük, majd teljes kiőrlésű rozsszemek és tökmag keverékébe mártjuk.
- A tésztadarabokat sütőformákba helyezzük, a zárással lefelé.
- Amikor a tészta majdnem teljesen megkelt, gőzzel sütjük, majd alaposan átsütjük.

Dagasztási idő: 10 + 2 perc
Tésztahőmérséklet: kb. 28 °C
Tésztapihentetés: 10 perc
Köztes kelesztés: 10 perc
Sütési idő: kb. 65 perc
Sütési hőmérséklet: 270 °C-ról 210 °C-ra csökkentve
Gőz: teljes gőz; 5 perc után nyissuk ki a gőzelvezetőt.

Sütőtökös zsemle

Recept kb. 180 db, egyenként 85 g-os zsemléhez



Hozzávalók:	kg	Ft/kg	Költség
Liszt 550	10	338 Ft	3380 Ft
UNIFERM FermFresh Kürbis 5 kg	2	1 449 Ft	2898 Ft
Víz	5	0 Ft	0 Ft
Sütőélesztő ECOFERM 24*500 g 12 kg	0,6	449 Ft	269,4 Ft
UNIFERM Eisstarmalz kelesztés szabályozó sütőszer 25 kg	0,3	1109 Ft	332,7 Ft
Só asztali	0,2	136 Ft	27,2 Ft
Víz	0,2	0 Ft	0 Ft
UNIFERM megastabil stabilizáló kenyérsütőszer pálmazsír mentes 25 kg	0,1	999 Ft	99,9 Ft
Kukoricadara	0,5	464 Ft	232 Ft

1 db 85 g-os zsemle alapanyag költsége szórással **40,2 Ft**

Elkészítés:

- A tésztát az összes hozzávalóból a szokásos módon elkészítjük.
- A kelesztés után a tésztadarabokat kimérjük, és gombócokká formázzuk.
- Az első kelesztés után a gombócokat különválasztjuk, majd kerek formára alakítjuk.
- A tésztadarabok sima oldalát enyhén megnedvesítjük, majd kukoricadarába forgatjuk.
- A tésztadarabokat párosával, a szórással felfelé sütőlemezre helyezzük.
- A kelesztési idő háromnegyedénél hosszában egyszer bevágjuk, majd gőzzel megsütjük.
- A sütés utolsó 3 percében megnyitjuk a gőzelvezetőt.

Dagasztási idő: 3 + 5 perc
Tésztahőmérséklet: kb. 25 °C
Pihentetés: kb. 15 perc
Préselt tömeg: 1,500 kg
Kelesztési idő: kb. 40 perc
Sütési idő: kb. 20 perc
Sütési hőmérséklet: 230 °C
Gőz: teljes gőz; a gőzelvezetőt a sütés utolsó 3 percében nyissuk ki.