



PRODUKT



Quarkperlen

Mieszanka do produkcji kul maślankowych,
twarogowych

UNIFERM Quarkperlen

Mieszanka do produkcji kul maślankowych,
twarogowych

Kule na bazie UNIFERM Quarkperlen są niezwykle łatwe do przyrządzenia, wyrobioną masę szprycuje się na tłuszcz i gotowe.

Mieszankę UNIFERM Quarkperlen można swobodnie łączyć z innymi produktami mlecznymi jak: jogurt, maślanka smakowa czy śmietana, otrzymując indywidualne pieczywo. Perły maślankowe / twarogowe etc. smakują wyśmienicie i z każdym kęsem chce się ich więcej. Na trwałe już zyskały miejsce w kanonie pieczywa cukierniczego.

Zastosowanie: kule maślankowe, twarogowe

Dozowanie: 100%

- **Odpowiednia kompozycja mieszanki**, zapewnia szybkie przygotowanie masy
- **Masa jest długo zdatna do przerobu** - można racjonalnie zaplanować produkcję
- **Przyjazna kalkulacja**, szczególnie receptura na maślanec zapewnia optymalny wynik kosztowy przy niepodważalnej jakości
- **Smak i struktura** - pieczywo posiada niepowtarzalny dla jakiegokolwiek innego rodzaju pieczywa smak oraz delikatnie sprężystą i wilgotną strukturę
- **Powtarzalność zakupu** - konsumenci cyklicznie wracają do zakupu ze względu na smak oraz charakterystykę wyrobu

Perły maślankowe

lub twarogowe



Receptura podstawowa

Perły	z maślanką	z twarogiem
UNIFERM Quarkperlen	1,000 kg	1,000 kg
Maślanka	1,000 kg	-
Twaróg	-	0,500 kg
Mąka pszenna	0,200 kg	-
Olej	0,100 kg	0,100 kg
Jaja	0,500 kg	0,500 kg
Woda, ok	-	0,350 kg
RAZEM	2,800 kg	2,450 kg

- Powstałą po mieszanii masę pozostawić na ok. 10 min.
- Następnie szprycować masę na rozgrzany olej z rękawa, odcinając kęsy w równych ostępach (lub dozować za pomocą specjalistycznego urządzenia do produkcji kul).
- Smażyć ok 8-9 min w temp 170°C.

Produkcja

Mieszanie:	2-3 min
Spoczynek masy:	10 min
Temp. oleju:	170°C
Czas smażenia:	8-9 min
Wskazówka:	odwracanie kul nie jest konieczne, gdyż samoczynnie obracają się w tłuszczu.

Potrzebują Państwo więcej informacji? Jesteśmy do dyspozycji.

UNIFERM Polska Sp. z o.o. | ul. Wybieg 5/9 | 61-315 Poznań |
Telefon: +48 61 887 66 02 | Fax: +48 61 871 92 07 |
info@uniferm.pl | www.uniferm.pl