

UNIFERM Info-Service

**Nie wieder Fehler
bei Blechkuchen!**



UNIFERM GmbH & Co. KG
Brede 4 · 59368 Werne
Telefon (0 23 89) 79 78-0
Telefax (0 23 89) 79 78-2 80
Backservice-Telefon (0 23 89) 79 78-4 44
www.uniferm.de



*Ihre Garantie für
Frische und Genuss!*

Das UNIFERM – Sortiment für schöne Blechkuchen

UNIFERM HefeQuark

Die variable Feinbackmischung für Hefequarkteige

- ◆ freie Fettwahl durch den Einsatz von Speiseöl oder Margarine oder Butter
- ◆ für saftig zarte Gebäcke mit langer Frischhaltung – ideal für Wochenendgebäcke
- ◆ für Gebäcke mit unverwechselbar hefeteigtypischem Geruch und Geschmack
- ◆ die Kombination aus UNIFERM HefeQuark und UNIFERM Butterbackfetten bietet den kalkulatorischen Vorteil eines Premiumgebäckes zum günstigen Preis

UNIFERM HefeFein

Die Spezialvormischung für Hefefeinteige

- ◆ konzentrierter Einsatz bei nur 20%iger Anwendung
- ◆ für alle Verfahren der Gärzeitsteuerung, höchste Sicherheit auch bei tourierten Teigen
- ◆ für Gebäcke mit dem typischen Hefeteiggeschmack
- ◆ durch die freie Fettwahl auch für Buttergebäcke bestens geeignet

UNIFERM HefeFeinPaste

Basismischung für feinste Hefeteige

- ◆ mit einzigartiger Verzehrsfrische
- ◆ mit einzigartiger Zartheit
- ◆ mit einzigartigem Geschmack

Das UNIFERM – Sortiment für schöne Blechkuchen

UNIFERM Exquisit-plus

Die Paste für Berliner und alle süßen Hefefeinteige

- ◆ höchste Sicherheit bei direkter Führung
- ◆ hefeteigtypischer Geschmack
- ◆ breite Anwendungsvielfalt

UNIFERM Hefeteigstabil

Die Vormischung zur Herstellung leckerer Hefefeinteige

- ◆ optimale Sicherheit bei direkter Führung
- ◆ konzentrierte Anwendung mit nur 20 %
- ◆ deklarationsfreundliche Hefefeingebäcke in Spitzenqualität

Mängel des Bodens



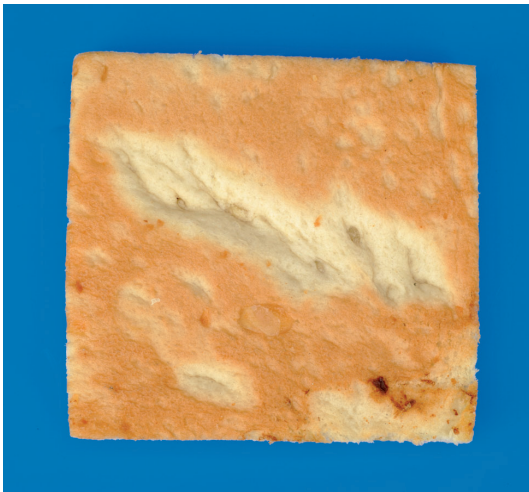
verbrannter Boden

Ursache

- ◆ zu starke Unterhitze
- ◆ ausgerollte Teige sind mehlig
- ◆ Backbleche sind unsauber

Abhilfe

- ◆ Backofentemperatur und Backzeiten überprüfen ggf. zusätzlich Unterbleche einsetzen
- ◆ ggf. Unterhitze und Backzeit reduzieren
- ◆ Teige vor dem Auflegen auf das Backblech abfegen
- ◆ Backbleche ausreichend reinigen



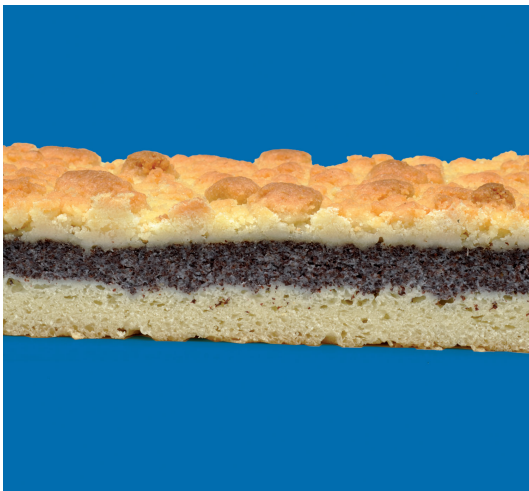
blasiger Boden

Ursache

- ◆ zu volle Gare
- ◆ Boden nicht gestippt
- ◆ zu groß ausgerollt für die Blechgröße
- ◆ Boden aufgelegt auf nasses Blech

Abhilfe

- ◆ Gärzeit überprüfen und ggf. reduzieren
- ◆ Boden nach dem Auflegen auf das Blech stippen
- ◆ auf optimale Größe achten
- ◆ stets trockene Bleche verwenden



kompakter Boden

Ursache

- ◆ zu geringe Gare
- ◆ zu geringe Backhefemenge
- ◆ Teige zu fest
- ◆ Teige zu kalt

Abhilfe

- ◆ Gärzeit überprüfen, Blechkuchen bei 3/4 Gare backen
- ◆ Backhefemenge überprüfen und ggf. erhöhen
- ◆ TA überprüfen und ggf. Teige weicher führen
- ◆ Teigtemperatur von ca. 26 °C einhalten

Mängel des Bodens



Klitschstreifen

Ursache

- ◆ zu feuchte Auflage
- ◆ zu schwere Auflage
- ◆ zu geringe Gare
- ◆ Auflage wurde bei voller Gare aufgelegt
- ◆ zu wenig Unterhitze
- ◆ zu geringe Backzeit

Abhilfe

- ◆ Rezept der Auflage überprüfen
- ◆ Auflagemenge überprüfen und ggf. reduzieren
- ◆ Gärzeit überprüfen, Blechkuchen bei 3/4 Gare backen
- ◆ Auflage vor der Gare auf den Boden legen
- ◆ Unterhitze erhöhen
- ◆ Backzeit verlängern



ungleichmäßig hoher Boden

Ursache

- ◆ Teige nicht gleichmäßig ausgerollt
- ◆ Auflage unterschiedlich dick aufgestrichen

Abhilfe

- ◆ Teige gleichmäßig ausrollen
- ◆ Ausrollstufen dem Teig anpassen
- ◆ Auflage gleichmäßig dick aufstreichen



welliger, faltiger Boden

Ursache

- ◆ beim Legen auf das Backblech hat der Teig Falten geworfen
- ◆ Teige wurden nicht gestippt

Abhilfe

- ◆ Aufarbeitung überprüfen
- ◆ Teige nach dem Auflegen immer stippen

Mängel des Bodens



durchweichter Boden

Ursache

- ♦ stark saftthaltige Früchte verwendet
- ♦ Früchte wurden vor dem Backen gezuckert
- ♦ Boden nicht durchgebacken

Abhilfe

- ♦ Früchte zuvor in UNIFERM Sabindi wälzen
- ♦ UNIFERM Sabindi auf den vorbereiteten Boden aufstreuen
- ♦ Früchte erst nach dem Backen zuckern
- ♦ Backbedingungen überprüfen und ggf. Backzeit bzw. Unterhitze erhöhen

Mängel der Auflage



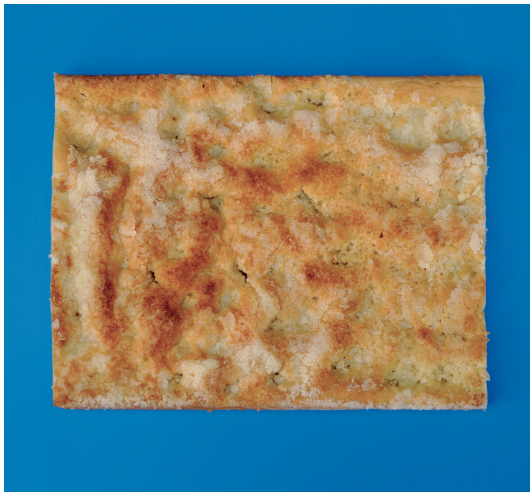
abgebackene Auflage

Ursache

- ♦ Auflage hat keine Haftung an dem Boden
- ♦ Mandeln wurden zu dick aufgestreut
- ♦ Teigoberfläche zu mehlig

Abhilfe

- ♦ Boden leicht anfeuchten oder besprühen
- ♦ MANI-mix und Mandeln vor dem Aufstreuen miteinander mischen
- ♦ vor dem Aufstreuen die Teigoberfläche abfegen



ungleichmäßig gebräunte Auflage

Ursache

- ♦ Auflage, insbesondere Zucker ungleichmäßig aufgestreut
- ♦ ungleichmäßige Backofentemperatur
- ♦ zu starke Oberhitze

Abhilfe

- ♦ Auflagen, auch Zucker gleichmäßig aufstreuen
- ♦ Backofentemperatur überprüfen
- ♦ Oberhitze überprüfen