

Gemeinsam -
aus Leidenschaft



Ulmer Spatz



WEIßBACK TOPSOFT

Wattig zarte und softe Gebäcke

Super soft
und
lange frisch





Backmittel für super weiche, weizenbetonte Gebäcke

Weißback TopSoft ist ein vielseitiges, veganes Spezialbackmittel für weiche Gebäcke mit zarter, wattiger Krume und feinporiger Struktur. Von Weizenbrot über Hefe-Feinteige bis hin zu Roggenbrot oder Mehrkornbrot – Weißback TopSoft steht dabei für erstklassige Qualität, Saftigkeit und lange Frischhaltung.



Produktvorteile

- Wirtschaftliche Anwendung dank geringer Dosierung
- Geschmeidige Teige für optimale Maschinengängigkeit & Gärstabilität
- Ausgeprägtes Volumen und herrlich weiche, feinporige Krume
- Große Anwendungs-Vielfalt
- Schnittfeste Krume, geeignet für Schneidemaschinen
- Ideal für Snack-Brötchen mit kurzem Biss

Softes Weizen-Toastbrot

Rezept-Nr.: 2714

Zutaten	Gewicht	Verarbeitungshinweise	
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	Knetung	intensiv kneten
Meister Schmelz	0,500 kg	Teigtemperatur	ca. 26 °C
Zucker	0,400 kg	Teigruhe	keine
Weißback SoftTop	0,150 kg	Teigeinlage	550 g
Speisesalz	0,200 kg	Backtemperatur	230 °C (10 °C unter der Temp. von Brötchen)
Hefe	0,300 kg	Backzeit	ca. 35 Min.
Wasser, ca.	5,800 kg		
Gesamtgewicht	17,000 kg		

Ideal geeignet für

- Weizenbrot wie Weiß- und Toastbrot sowie Burgerbrötchen.
- Hefefeinteige wie Rosinenbrötchen / -brote, Stuten, Einback, Blechkuchen
- Roggen- und Mehrkornbrötchen / -Toasts.

Softes Weizenbrötchen

Rezept-Nr.: 2715

Zutaten	Gewicht	Verarbeitungshinweise	
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	Knetung	intensiv kneten
Zucker	0,300 kg	Teigtemperatur	ca. 26 °C
Weißback SoftTop	0,200 kg	Teigruhe	ca. 10 Min.
Meister Schmelz	0,200 kg	Pressengewicht	2,000 kg
Speisesalz	0,200 kg	Pressengare	ca. 10 Min.
Hefe	0,300 kg	Backtemperatur	240 °C (wie Brötchentemperatur)
Wasser, ca.	5,800 kg	Backzeit	ca. 12 Min.
Dekor: Paniermehl	0,800 kg		
Gesamtgewicht	17,800 kg		



THE WORLD OF BAKING
BY CSM INGREDIENTS



Jetzt scannen und unsere Vertriebsplattform besuchen!

Unser Produkt

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Dosierung	Verpackung
Weißback TopSoft 	Weißback TopSoft von Ulmer Spatz ist ein Pulverprodukt zur Herstellung von weichen Weizenkleingebäcken, Weißbrot, Toastbrot, Sandwichgebäcken sowie Gebäcken aus Hefefeinteigen.	10272043	2% auf Gesamtmehl	15 kg Sack

„Vegan“ basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.

Fachliche Hotline Brot / Brötchen: Tel. 0800 418 418-0 (freecall) | hotline.brot-broetchen@csmingredients.com