



Passion for Pastry



Unifine Food & Bake Ingredients ist einer der führenden europäischen Produktspezialisten für die Entwicklung, die Produktion und den Vertrieb von Food Ingredients für Feine Backwaren, Food Service, Eiscreme und Industrie.

Unifine steht für hochwertige Produkte in Verbindung mit innovativen, modernen Konzeptideen. Unser Gespür für Produktrends und Verbraucherbedürfnisse prägt eine Kompetenz, die unsere starke Wettbewerbsposition ausmacht.

Unifine verfügt international über eigene Produktionsstätten, eigene Vertriebsorganisationen und ausgewählte Marktpartner. Dies ist der Garant dafür, dass Markttrends und deren internationale Strömungen zeitnah erkannt werden und in die Entwicklung neuer, innovativer Produktkonzepte einfließen.

Unifine ist ein zuverlässiger, flexibler und kompetenter Partner. Zu unseren Leistungen gehören neben herausragenden, hochwertigen Produkten selbstverständlich auch innovative Konzepte, Rezept- und anwendungstechnischer Service, lebensmittelrechtliche Beratung, Qualitätsmanagement sowie Schulungen und Seminare.

Für direkten Kontakt und fachlichen Rat steht Ihnen unser Kompetenzteam gerne zur Verfügung.

Senden Sie eine Email an info@unifine.de oder rufen Sie uns an, zum Ortstarif unter (0180) 11 11 223. Wir freuen uns auf Ihre Anregungen und Fragen! Auf unserer Website finden Sie zudem immer wieder neue Rezeptvorschläge.

Vorbeischaun lohnt sich immer:
www.unifine.de/chefline

Unifine Food & Bake Ingredients



Crème Brûlée 6



Panna Cotta 7



Tiramisu 8



Fond Erdbeer 9



Fond Himbeer 10



Fond Maracuja 11



Fond Neutral 12



Fond Quark 13



Fond Schoko 14



Fond Zitrone 15





Produktneuheiten

Unifine Food & Bake Ingredients beschreitet neue Wege mit der Einführung eines Konzeptes für den Bereich Food Service. Unter dem neuen Markenzeichen SUCREA® ChefLine haben wir nun ein Sortiment von Produkten im Angebot, das speziell an die Bedürfnisse von Caterern, Gastronomen, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung angepasst ist. Attraktive, kleine Verpackungen in Verbindung mit der bewährten hohen Produktqualität lautet hierbei das Credo.

Unter SUCREA® ChefLine führen wir eine Produktlinie, die zur einfachen und schnellen Herstellung von leckeren Dessertkreationen entwickelt wurde. Highlights sind hierbei die Bavaroise Fonds, die zur Erstellung von feinen Sahnedesserts verwendet werden, sowie unsere Dessertpulver zur Herstellung von klassischen Spezialitäten wie Panna Cotta, Crème Brûlée oder Tiramisu.

Darüber hinaus bieten wir fruchtige Dessertsaucen und erstklassige Aromen in handlichen Flaschen an und zum Abschluß eines Desserts oder Gebäckes ein Auswahl an direkt zu verwendenden Schokoladendekoren.

Unsere neuen Produkte:

SUCREA® ChefLine Bavaroise Fond Maracuja 202507

Neu in der Familie der ChefLine Bavaroise Fonds ist der Fond Maracuja. Dieser frisch fruchtige Bavaroise Fond eignet sich zur Herstellung von leichten und feinen exotischen Sahnecremes. Eine ideale Ergänzung der bestehenden Bavaroise Fond Reihe mit einem breiten Anwendungsbereich in Torten, Sahnescnitten und Desserts. Die fertige Sahnecreme ist gefrier- und auftaustabil und schon nach kurzer Zeit schnittfest. Auf Seite 11 finden Sie die Anwendungsempfehlung dieses neuen Produktes. Die fertige Sahnecreme lässt sich vielseitig variieren mit SUCREA® DECORGEL® Passionsfrucht oder SUCREA® Dessertsauce Maracuja.

SUCREA® ChefLine Rührkuchen-Mix 211001

Neu im Sortiment der ChefLine ist der Rührkuchen-Mix. Eine pulverförmige Mischung zur Herstellung von besonders saftigen Rührkuchenmassen für Torten, Schnitten, Kleingebäcke und als Grundlage für feine Desserts. Der Rührkuchen-Mix ist gefrier- und auftaustabil. Er eignet sich als dünne Basis für Sahnedesserts und als Grundlage für Sahnescnitten, Sahne- oder Obsttorten oder als Blechkuchen. Aufgrund seiner Struktur ist er ebenso tragfähig für Obst.

SUCREA® ChefLine Dessert- und Füllcreme 203255

Eine Creme für feine Desserts und Füllungen von Gebäcken aller Art. Die ChefLine Dessert- und Füllcreme mit einer dezenten Vanillenote zum Füllen von feinen Gebäcken wie Windbeutel, Eclairs und Fettgebäcken. Darüber hinaus eignet sich die Creme ebenso zur Verwendung in Torten, Bienenstich und auf Blechkuchen. Sie ist gefrier- und auftaustabil.

SUCREA® Dessertsaucen

Das Dessertsaucen Sortiment wurde um 8 weitere Geschmacksrichtungen von A wie Amarena bis W wie Waldbeeren erweitert. Dadurch ergeben sich noch mehr Möglichkeiten Desserts optisch und geschmacklich aufzuwerten. Alle Dessertsaucen kommen außerdem in einer neuen, praktischen Flasche.



Crème Brûlée Dessert



Crème Brûlée (französisch für "gebrannte Creme") ist eine berühmte französische Süßspeise aus Eigelb, Sahne und Milch mit einer Schicht aus karamellisiertem Zucker.

Crème Brûlée (Abb. links)

400 g Milch
 400 g flüssige Sahne
 150 g SUCREA® ChefLine Crème Brûlée 203338
 950 g Gesamt

Herstellung

Die Milch und die Sahne zum Kochen bringen, Crème Brûlée Pulver einrühren. In Schalen abfüllen und abkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Kristallzucker bestreuen und abflämmen.

Tipp:

Für die Herstellung von Desserts à la Crème Brûlée können Sie auch SUCREA® Dessertsaucen anstelle des abgeflämmten Zuckers auf die Crème Brûlée geben.

Wir empfehlen:

SUCREA® Dessertsauce Glamour Gold 802768
 SUCREA® Dessertsauce Karamel 203092
 SUCREA® Dessertsauce Schoko 203096

Crème Brûlée Mokka (Abb. rechts)

950 g Crème Brûlée
 970 g Crème Brûlée Mokka
 1.920 g Gesamt

Herstellung

Die Gläser z. B. in Muffin-Formen stellen (damit sie schräg stehen). Die Crème Brûlée einfüllen und abkühlen lassen. Dann die Crème Brûlée Mokka einfüllen und ausdekorieren.

Crème Brûlée Mokka

400 g Milch
 400 g flüssige Sahne
 150 g SUCREA® ChefLine Crème Brûlée 203338
 50 g Instant Kaffee
 970 g Gesamt

Wie bei Crème Brûlée vorgehen, zusätzlich Instant Kaffee in die Mischung einrühren.

Dekoration

SUCREA® Shape-It 203450
 Kaffeebohnen



Panna Cotta (italienisch für „gekochte Sahne“) ist ein nord-italienisches Dessert aus Sahne, Zucker und Vanille.

Rezeptur (für 10 Panna Cotta Desserts à 95 g)

150 g SUCREA® ChefLine Panna Cotta 203403
400 g flüssige Sahne
400 g Milch

950 g Gesamt

Herstellung

Die Milch mit der Sahne aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen, Panna Cotta Pulver einrühren, in Silikonformen (Silikomart Nr. SQ001) gießen und kalt stellen.
Nach dem Auskühlen auf einen Teller stürzen und mit SUCREA® Dessertsaucen dekorieren.

Tipp:

Kombinieren Sie Panna Cotta immer wieder neu mit der Vielzahl unserer einfach und schnell verwendbaren SUCREA® Dessertsaucen, wie beispielsweise:

SUCREA® Dessertsauce Erdbeere 203091
SUCREA® Dessertsauce Schoko 203096
SUCREA® Dessertsauce Karamell 203092

Tipp zur Winterzeit:

Geben Sie zu der Panna Cotta Masse ein wenig Zimt oder Lebkuchengewürz. So erhalten Sie ein winterliches Panna Cotta Dessert.

Silikon- oder Flexipanmatten in vielen verschiedenen Formen erhalten Sie unter www.silikomart.net.



Tiramisu



Tiramisu ist ein berühmtes Dessert aus Venetien, bestehend aus Löffelbiskuits, Mascarponecreme, Eigelb und Eischnee.

Rezeptur

400 g SUCREA® ChefLine Tiramisu 203876
 1.000 g kalte Milch
 1.400 g Gesamt

Herstellung

SUCREA® ChefLine Tiramisu und die kalte Milch 3-4 Minuten bei höchster Geschwindigkeit aufschlagen. Löffelbiskuit in Kokotte oder Schüssel einlegen und mit Kaffeetränke beträufeln. Anschließend die Tiramisu Dessertcreme aufdressieren und kühl stellen. Vor dem Servieren mit Kakao absieben.

Dekoration

Kakao
 SUCREA® ChefLine Cigarillos Retro Weiß 276262
 SUCREA® ChefLine Locken Weiß 276260

Kaffeetränke

100 g Zucker
 100 g Wasser
 40 g Instant Kaffee
 240 g Gesamt

Instant Kaffee mit Zucker und Wasser verrühren und mit Amaretto abschmecken.

Bavaroise Fond Erdbeere



Erdbeersahne Desserts

Grundrezeptur Erdbeer-Sahnecreme

- 250 g SUCREA® ChefLine Bavariose Fond Erdbeere 203031
- 200 g Wasser ca. 20 °C
- 1.000 g Sahne geschlagen, ungesüßt

- 1.450 g Gesamt

Bavaroise Fond Erdbeere mit Wasser verrühren und die Sahne nach und nach unterheben.

Erbeer Röllchen (Abb. links)

Ein Stück Folie einrollen, ca. 4 cm Ø, und Erdbeer-Sahnecreme mithilfe eines Spritzbeutels einfüllen. Anschließend kühl stellen/einfrieren. Die Folie von den gefrorenen Röllchen abziehen und diese in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Mit dem Tortenguss einwickeln und ausdekorieren.

Grundrezeptur SUCREA® Tortenguss rot 203491

- 100 g SUCREA® Tortenguss rot
- 250 g Zucker
- 1.000 g Wasser

- 1.350 g Gesamt

Wasser mit Zucker aufkochen. Tortenguss rot einrühren und auf ein Blech gießen. Kühl stellen. Anschließend ca. 5 cm dicke und ca. 14 cm lange Streifen ausschneiden.

Dekoration

- SUCREA® Tortenguss rot 203491
- SUCREA® Dessertsauce Erdbeere 203091
- Schokoladendekor aus FRUIBEL® San Felipe Dunkel 801436
- Halbe Pistazien

Kuppel-Dessert (Abb. rechts)

Erdbeer-Sahnecreme in Silikonformen füllen (Silikomart Nr. SQ003), eventuell dünne Lage Biskuit auflegen. Anschließend kühl stellen/einfrieren. Nach dem Frostern aus der Form nehmen und ausdekorieren.

Dekoration

- Frische Erdbeeren
- SUCREA® Dessertsauce Erdbeere 203091
- SUCREA® ChefLine Cigarillos Dunkel/Weiß 276261
- SUCREA® ChefLine Locken Weiß 276260
- Schokoladendekor aus FRUIBEL® San Felipe Dunkel 801436
- Gehackte Pistazien

Tipp:

Rafinesse als Cocktail zum Vernaschen:
Ersetzen Sie das Wasser (200 g) im Grundrezept durch 100 g Wasser und 100 g Sekt/Champagner oder durch 150 g Wasser und 50 g Wodka.

Silikon- oder Flexipanmatten in vielen verschiedenen Formen erhalten Sie unter www.silikomart.net.



Bavaroise Fond Himbeere



Himbeersahne Desserts

Grundrezeptur Himbeer-Sahnecreme

250 g SUCREA® ChefLine Bavariose Fond Himbeere 203048
200 g Wasser ca. 20 °C
1.000 g Sahne geschlagen, ungesüßt
<hr/>
1.450 g Gesamt

Bavaroise Fond Himbeere mit Wasser verrühren und die Sahne nach und nach unterheben.

Crème Brûlée-Himbeer Dessert (Abb. links)

900 g Crème Brûlée (Rezept S.6)
300 g SUCREA® Dessertsauce Himbeere 203093
750 g Himbeer-Sahnecreme
<hr/>
1.950 g Gesamt

Crème Brûlée in Gläser abfüllen und abkühlen lassen. Anschließend Dessertsauce Himbeere und Himbeer-Sahnecreme einfüllen. Mit frischen Himbeeren ausgarnieren.

Himbeer-Sahnecreme Dessertörtchen (Abb. rechts)

Dessertringe mit einem dünnen Boden aus SUCREA® Rührkuchen-Mix auslegen. Himbeer-Sahnecreme in kleine Ringe oder Formen füllen und kühl stellen/einfrieren. Anschließend mit DECORGEL® Erdbeere abstreichen und ausdekorieren.

Grundrezeptur SUCREA® ChefLine Rührkuchen-Mix 211001

1.000 g SUCREA® ChefLine Rührkuchen-Mix
400 g Wasser
400 g Öl
<hr/>
1.800 g Gesamt

Alle Zutaten ca. 2-3 Minuten verrühren, auf ein Blech streichen und backen.

Backtemperatur: 180 °C

Backzeit: ca. 10-12 Minuten

Nach dem Auskühlen Kreise ausstechen.

Dekoration

FRUIBEL® DECORGEL® Erdbeere 800419

Schokoladendekor aus FRUIBEL® Cabo Blanco Weiß 801323

SUCREA® Dessertsauce Himbeere 203093

FrISCHE Himbeeren



Maracujasahne Desserts

Grundrezeptur Maracuja-Sahnecreme

250 g SUCREA® ChefLine Bavariose Fond Maracuja 202507
200 g Wasser ca. 20 °C
1.000 g Sahne geschlagen, ungesüßt

1.450 g Gesamt

Bavaroise Fond Maracuja mit Wasser verrühren und die Sahne nach und nach unterheben.

Maracujasahne Dessert

Maracuja-Sahnecreme in Silikonformen füllen (Silikomart Nr. SQ006) und kühl stellen/einfrieren. Nach dem Frosten mit Passionsfrucht-Überzug überziehen und auf Tellern anrichten. Abschliessend mit Pfirsichspalten und Dekor aus SUCREA® Knusperbiene ausdekorieren.

Dekoration

FRUIBEL® Decorgel Passionsfrucht 800359
SUCREA® Dessertsauce Maracuja 203095
Gehackte Pistazien
Frische Pfirsichspalten
SUCREA® Knusperbiene 203689 + Sesam

Passionsfrucht-Überzug

25 g SUCREA® Sanatine 203634 oder Gelatinepulver
50 g Wasser
500 g DECORGEL® Passionsfrucht 800359

575 g Gesamt

SUCREA® Sanatine oder Gelatine in heißem Wasser auflösen. Decorgel unterrühren.

Silikon- oder Flexipanmatten in vielen verschiedenen Formen erhalten Sie unter www.silikomart.net.



Bavaroise Fond Neutral



Sahne Desserts

Grundrezeptur Fond Neutral

200 g SUCREA® Fond Neutral 203030
 200 g Wasser ca. 20 °C
 1.000 g Sahne geschlagen, ungesüßt
 1.400 g Gesamt

Bavaroise Fond Neutral mit Wasser verrühren und die Sahne nach und nach unterheben.

Schwarzwälder Kirsch Dessert

Das Wasser im Grundrezept (200 g) mit 150 g Wasser und 70g Kirschwasser ersetzen. Die Kirschwassersahne in Silikonformen (Silikomart Nr. SQ010) füllen und kühl stellen/einfrieren. Nach dem Frostern auf einen Teller stürzen und mit einem Stück Rührkuchen und Kirschen anrichten.

Dekoration

SUCREA® ChefLine Rührkuchen-Mix 211001
 Ornamente aus FRUIBEL® San Felipe Dunkel 801436
 SUCREA® Kirsch FruchtdeSSERT 202992

Grundrezeptur SUCREA® ChefLine Rührkuchen-Mix 211001 (Dunkel)

1.000 g SUCREA® ChefLine Rührkuchen-Mix
 540 g Wasser
 400 g Öl
 70 g Kakao
 2.010 g Gesamt

Alle Zutaten ca. 2-3 Minuten verrühren, auf ein Blech streichen und backen.

Backtemperatur: 180 °C

Backzeit: ca. 10-12 Minuten

Nach dem Auskühlen beliebige Formen ausschneiden.

Silikon- oder Flexipanmatten in vielen verschiedenen Formen erhalten Sie unter www.silikomart.net.

Bavaroise Fond Quark



Quarksahne Desserts

Grundrezeptur Quark-Sahnecreme

300 g SUCREA® ChefLine Bavaroise Fond Quark 203034

500 g Wasser ca. 20 °C

500 g Sahne geschlagen, ungesüßt

1.300 g Gesamt

Bavaroise Fond Quark mit Wasser verrühren und die Sahne nach und nach unterheben.

Erdbeer-Quark Dessert (Abb. links)

Quark-Sahnecreme in kleine Ringe oder Formen füllen und kühl stellen/einfrieren. Anschließend mit DECORGEL® Erdbeere abstreichen und ausdekorieren.

Dekoration

FRUIBEL® DECORGEL® Erdbeere 800419

FRUIBEL® DECORGEL® Weiß 800917

SUCREA® ChefLine Diabolo Rechteck 276305

SUCREA® Shape-It 203450

Frische Erdbeeren

Kiwi-Quark Dessert (Abb. rechts)

Quark-Sahnecreme in eine Silikonform (Silikomart Nr. SQ009) füllen und kühl stellen/einfrieren. Nach dem Frosten auf einen Spiegel aus Dessertsauce Kiwi stürzen und ausdekorieren.

Dekoration

SUCREA® Dessertsauce Kiwi 203099

Frische Kiwi, in Stücke geschnitten

Dekor aus Hippenmasse

Silikon- oder Flexipanmatten in vielen verschiedenen Formen erhalten Sie unter www.silikomart.net.



Bavaroise Fond Schoko



Schokosahne Desserts

Grundrezeptur Schoko-Sahnecreme

250 g SUCREA® ChefLine Bavariose Fond Schoko 203035
200 g Wasser ca. 20 °C
1.000 g Sahne geschlagen, ungesüßt
<hr/>
1.450 g Gesamt

Bavaroise Fond Schoko mit Wasser verrühren und die Sahne nach und nach unterheben.

Schokosahne Dessert

Schoko-Sahnecreme in Silikonformen (Silikomart Nr. SQ003) einfüllen, eventuell mit einer dünnen Lage Biskuit abdecken und kühl stellen/einfrieren. Nach dem Frosten aus der Form nehmen, mit Canache-Überzug überziehen und ausdekorieren.

Canache-Überzug

500 g Sahne
25 g Glukosesirup
250 g FRUIBEL® San Felipe Dunkel 801436
<hr/>
775 g Gesamt

Sahne mit Glukosesirup aufkochen und über die Kuvertüre gießen. So lange rühren bis die Schokolade aufgelöst ist.

Dekoration

SUCREA® ChefLine Cigarillos Dunkel/Weiss 276261
SUCREA® Shape-It 203450

alternative Schokoladendekore

SUCREA® ChefLine Cigarillos Retro Weiß 276262
SUCREA® ChefLine Cigarillos Retro Milch 276201

Lumumba Dessert

250 g SUCREA® ChefLine Bavariose Fond Schoko 203035
50 g Rum
150 g Wasser ca. 20 °C
1.000 g Sahne geschlagen, ungesüßt
<hr/>
1.450 g Gesamt

Herstellung

Schoko-Sahnecreme in Silikonformen (Silikomart SQ010) einfüllen, eventuell mit einer dünnen Lage Biskuit abdecken und kühl stellen/einfrieren. Nach dem Frosten aus der Form nehmen und ausdekorieren.

Dekoration

Physalis
SUCREA® ChefLine Diabolo Dreieck 276293
SUCREA® Dessertsauce Schoko 203096
SUCREA® Dessertsauce Glamour Gold 802768

Tipp:

Bringen Sie Raffinesse in Ihr Dessert, indem Sie das Wasser in der Grundrezeptur durch Milch ersetzen.

Silikon- oder Flexipanmatten in vielen verschiedenen Formen erhalten Sie unter www.silikomart.net.

Bavaroise Fond Zitrone



Zitronensahne Desserts

Grundrezeptur Zitronen-Sahnecreme

200 g SUCREA® ChefLine Bavaroise Fond Zitrone 203034
 200 g Wasser ca. 20 °C
 1.000 g Sahne geschlagen, ungesüßt
 1.400 g Gesamt

Bavaroise Fond Zitrone mit Wasser verrühren und die Sahne nach und nach unterheben.

Zitronensahne Dessert (Abb. links)

Zitronen-Sahnecreme in Silikonformen (Silikomart Nr. SQ006) einfüllen und kühl stellen/einfrieren. Nach dem Frosten auf einen vorbereiteten Rührkuchenboden setzen und ausdekorieren.

Grundrezeptur SUCREA® ChefLine Rührkuchen-Mix 211001

1.000 g SUCREA® ChefLine Rührkuchen-Mix
 400 g Wasser
 400 g Öl
 1.800 g Gesamt

Alle Zutaten ca. 2-3 Minuten verrühren, auf ein Blech streichen und backen.

Backtemperatur: 180 °C

Backzeit: ca. 10-12 Minuten

Nach dem Auskühlen Rechtecke ausschneiden.

Dekoration

SUCREA® Shape-It 203450
 Macaron
 Zitronenzesten

Zitronensahne-Schnitte (Abb. rechts)

1.100 g SUCREA® ChefLine Rührkuchen-Mix
 50 g Pistazien, gemahlen
 1.200 g Zitronen-Sahnecreme
 150 g FRUIBEL® DECORGEL® Kiwi 800355/Neutral 800536
 2.550 g Gesamt

Tortenboden in ein Blech (60x20 cm) legen, Zitronen-Sahnecreme mit den Pistazien vermischen und aufstreichen. Glatt streichen und kühl stellen/einfrieren. Nach dem Frosten mit DECORGEL® Kiwi und Neutral marmorieren und ausdekorieren.

Dekoration

FRUIBEL® DECORGEL® Kiwi 800355
 FRUIBEL® DECORGEL® Neutral 800536
 SUCREA® ChefLine Cigarillos Dunkel/Weiss 276261
 Limettenscheiben

Silikon- oder Flexipanmatten in vielen verschiedenen Formen erhalten Sie unter www.silikomart.net.





Kontakt

Unifine Food & Bake Ingredients GmbH
Riedstraße 6
D - 64295 Darmstadt
Tel. +49 6151 3522-90
Fax +49 6151 3522-9339
info@unifine.de
www.unifine.de

Besuchen Sie uns im Internet unter
www.unifine.de/chefline

Dort haben wir unter anderem für Sie Anwendungsvideos und
Rezepturen zu den verschiedenen Unifine Produkten vorbereitet.



sind Markenzeichen von

