

Quarkbällchen



backaldrin®

b

Was ist das Beste an einem Quarkbällchen? Die Leichtigkeit? Vielleicht der saftige Biss? Oder der abgerundete Geschmack mit einem Hauch von Süße? **QuarkbällchenMix OP** bietet all das und mehr.

Klassisch in Zimt-Zucker gerollt oder mit Cremes oder Fruchtfüllungen gefüllt, sind diese himmlischen Häppchen immer eine ausgezeichnete Idee und Versuchung nicht nur für die Naschkatzen unter uns.

QuarkbällchenMix OP verspricht Ihnen eine einfache Verarbeitung und hervorragende Frischhaltung, während Ihre Kunden gleichbleibende, hervorragende Qualität und exzellenten Geschmack erwarten können.

Die Produktvorteile sprechen für sich, aber den letzten Beweis liefert der Geschmackstest. Probieren Sie die beliebten Bällchen gleich selbst aus.

Zum Herstellungsvideo



Quarkbällchen

b

FB 5046

Teig

10,000 kg **QuarkbällchenMix OP** (4062)
5,000 kg Magerquark
5,000 kg Vollei
1,330 kg Speiseöl
4,100 kg Wasser (ca.)
25,430 kg Teig

Aufarbeitung

Rührzeit: 2 – 3 Minuten (mittlere Stufe)
Teigtemperatur: 20 – 22 °C
Teigruhe: 5 – 10 Minuten
Backtemperatur: 180 – 175 °C
Backzeit: 6 – 7 Minuten

Herstellung

Magerquark, Vollei, Speiseöl und Wasser kurz glatt-rühren. Anschließend **QuarkbällchenMix OP** zugeben und zu einer mittelfesten Masse rühren. Nach 10 Minuten Teigruhe die Masse betriebsüblich verarbeiten. Bei ca. 180 – 175 °C goldgelb backen und anschließend in einer Zucker-Zimt-Mischung wälzen. Quarkbällchen können beliebig befüllt werden (z.B. Nougat- und Vanillecreme oder diverse Fruchtfüllen etc.).

Rezeptvarianten

Buttermilchbällchen

FB 5053

Teig

10,000 kg **QuarkbällchenMix OP** (4062)
5,000 kg Buttermilch
5,000 kg Vollei
1,300 kg Speiseöl
1,250 kg Wasser (ca.)
22,550 kg Teig

Joghurtbällchen

FB 5054

Teig

10,000 kg **QuarkbällchenMix OP** (4062)
5,000 kg Joghurt 3,6 %
5,000 kg Vollei
1,300 kg Speiseöl
2,000 kg Wasser (ca.)
23,300 kg Teig

Aufarbeitung

Rührzeit: 2 – 3 Minuten (mittlere Stufe)
Teigtemperatur: 20 – 22 °C
Teigruhe: 5 – 10 Minuten
Backtemperatur: 180 – 175 °C
Backzeit: 6 – 7 Minuten
(je nach Größe und Gewicht)

Herstellung

Alle Zutaten einwiegen und bei mittlerer Rührstufe 2 – 3 Minuten zu einer mittelfesten Masse anrühren. Nach 10 Minuten Teigruhe die Masse betriebsüblich verarbeiten. Bei 180 – 175 °C goldgelb backen, anschließend in einer Zucker-Zimt-Mischung wälzen.



Quarkbällchen

QuarkbällchenMix OP

Produktinformation

Artikel Nummer: 4062

Verpackung: 15 kg Papiersack

- Produktvorteile:**
- ↳ Maschinenfreundliche Masse
 - ↳ Sehr gute Drehfreudigkeit für eine gleichmäßige Färbung
 - ↳ Angenehm flaumig-saftiges Mundgefühl
 - ↳ Mit natürlichen Aromen
 - ↳ Ohne Palmfett
 - ↳ Exzellente Frischhaltung
 - ↳ Für bessere Auslastung der Fettbackanlagen (u.a. in der warmen Jahreszeit)
 - ↳ Verschiedene Füllungsmöglichkeiten
(z.B.: Nougat, Fruchtfüllungen, Vanillecreme, u.a.)
 - ↳ Alternative zu anderen Siedegebäcken – Quarkbällchen haben immer Saison

Information zu den Backwaren hinsichtlich der Lebensmittelinformationsverordnung (EU-VO 1169/2011) erhalten Sie auf Anfrage aktuell von Ihrem backaldrin Fachberater oder per E-Mail an info@backaldrin.com.

backaldrin[®]