

Tvarohové kuličky



backaldrin®

KROK ZA KROKEM K PERFEKTNÍM TVAROHOVÝM KULIČKÁM



Do hladka promícháme nízkotučný tvaroh, vejce olej a vodu.



Přidáme **QuarkbällchenMix OP** a mícháme při střední rychlosti 2 – 3 minuty, aby vznikla středně tuhá hmota.



Teplota hmoty cca 20 °C. Hmotu necháme cca 5 – 10 minut odpočinout.



Hmotu zpracujeme jako obvykle.



Teplota smažení 180 – 175 °C.



Doba smažení závisí na navážce (při 0,030 kg 6 – 7 minut).



Kuličky se při smažení snadno otáčí.



Výsledkem jsou tvarohové kuličky s péknu, rovnoměrnou barvou.



Ještě teplé tvarohové kuličky obalíme v máku, strouhaných ořechách nebo cukru.





Makovo tvarohové kuličky S MALINOVOU NÁPLNÍ

FB 5056

Hmota

1,000 kg **QuarkbällchenMix OP** (4062)
0,500 kg Nízkotučný tvaroh
0,500 kg Vejce
0,130 kg Olej
0,600 kg Voda (cca)
0,300 kg Mák mletý
0,010 kg **Aroma rum** (1360)
3,040 kg Hmota

Zpracování

Doba míchání: 2 – 3 minuty (střední stupeň)
Teplota hmoty: 20 – 22 °C
Doba zrání: 5 – 10 minut
Teplota smažení: 180 – 175 °C
Doba smažení: 6 – 7 minut
(dle velikosti a hmotnosti)

Příprava

Všechny suroviny mícháme na středním stupni 2 - 3 minuty, dokud nevznikne středně tuhá hmota. Necháme 10 minut odležet a zpracujeme jako obvykle. Kuličky smažíme do zlatova při 180 - 175 °C. Nakonec vyválíme v **Floriani® Mohnfülle** (1444). Dle přání můžeme ještě pocukrovat.

Tip

Makovo tvarohové kuličky naplníme malinovou marmeládou.

Ořechovo tvarohové kuličky S NUGÁTOVOU NÁPLNÍ



FB 5057

Hmota

1,000 kg **QuarkbällchenMix OP** (4062)
0,500 kg Nízkotučný tvaroh
0,500 kg Vejce
0,130 kg Olej
0,600 kg Voda (cca)
0,300 kg Lískové ořechy, strouhané
0,010 kg **Aroma rum** (1360)
3,040 kg Hmota

Zpracování

Doba míchání: 2 – 3 minuty (střední stupeň)
Teplota hmoty: 20 – 22 °C
Doba zrání: 5 – 10 minut
Teplota smažení: 180 – 175 °C
Doba smažení: 6 – 7 minut
(dle velikosti a hmotnosti)

Příprava

Všechny suroviny mícháme na středním stupni 2 - 3 minuty, dokud nevznikne středně tuhá hmota. Necháme 10 minut odležet a zpracujeme jako obvykle. Kuličky smažíme do zlatova při 180 - 175 °C. Nakonec vyválíme v **Floriani® Haselnussfülle** (1441). Dle přání můžeme ještě pocukrovat.

Tip

Ořechovo tvarohové kuličky naplníme jemnou nugátovou náplní.



Udělejte si život ještě o něco sladším a rozšiřte svůj sortiment tvarohových kuliček o dvě nové

příchute: Klasičtější ořechovo nugátové tvarohové kuličky – hmotu zjemní lískové ořechy, smaží se jako obvykle, plní se nugátovým krémem a obaluje se v lískoořechové náplni. Jemná nugátová náplň podtrhuje lehký tón lískových ořechů a dodává vzdušným, lehkým tvarohovým kuličkám jedinečný chuťový zážitek.

Kreativnější alternativa: makovo malinové tvarohové kuličky. Směs se zjemní mákem s rumovou příchutí. Kuličky se plní malinovou marmeládou – nepřekonatelná kombinace.

Vyzkoušejte tyto nápady, zvenku jsou lehké a nadýchané, uvnitř lahodné a šťavnaté – každé sousto je jednoduše nebeské.

Quarkbällchen
MIX OP

Informace o produktu

QuarkbällchenMix OP

Číslo výrobku: 4062

Balení: 15 kg papírový pytel

Výhody produktu:

- Snadné otáčení pro rovnoměrné vybarvení.
- Příjemně nadýchaný a šťavnatý pocit v ústech.
- Obsahuje jenom přírodní aroma.
- Bez palmového tuku.
- Výborná čerstvost.
- Hmotu nezatěžuje stojní zařízení.
- Pro lepší využití smažících linek (v přestávkách ve výrobě).
- Různé možnosti plnění (např.: nugát, ovocné náplně, vanilkový krém, a pod.).
- Alternativa k jinému smaženému pečivu – tvarohové kuličky jsou pořád IN.



Informace o pekařských výrobcích v souladu s Nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 v platném znění, jsou k dispozici na vyžádání u Vašeho obchodního zástupce nebo e-mailem na info@backaldrin.com

backaldrin[®]