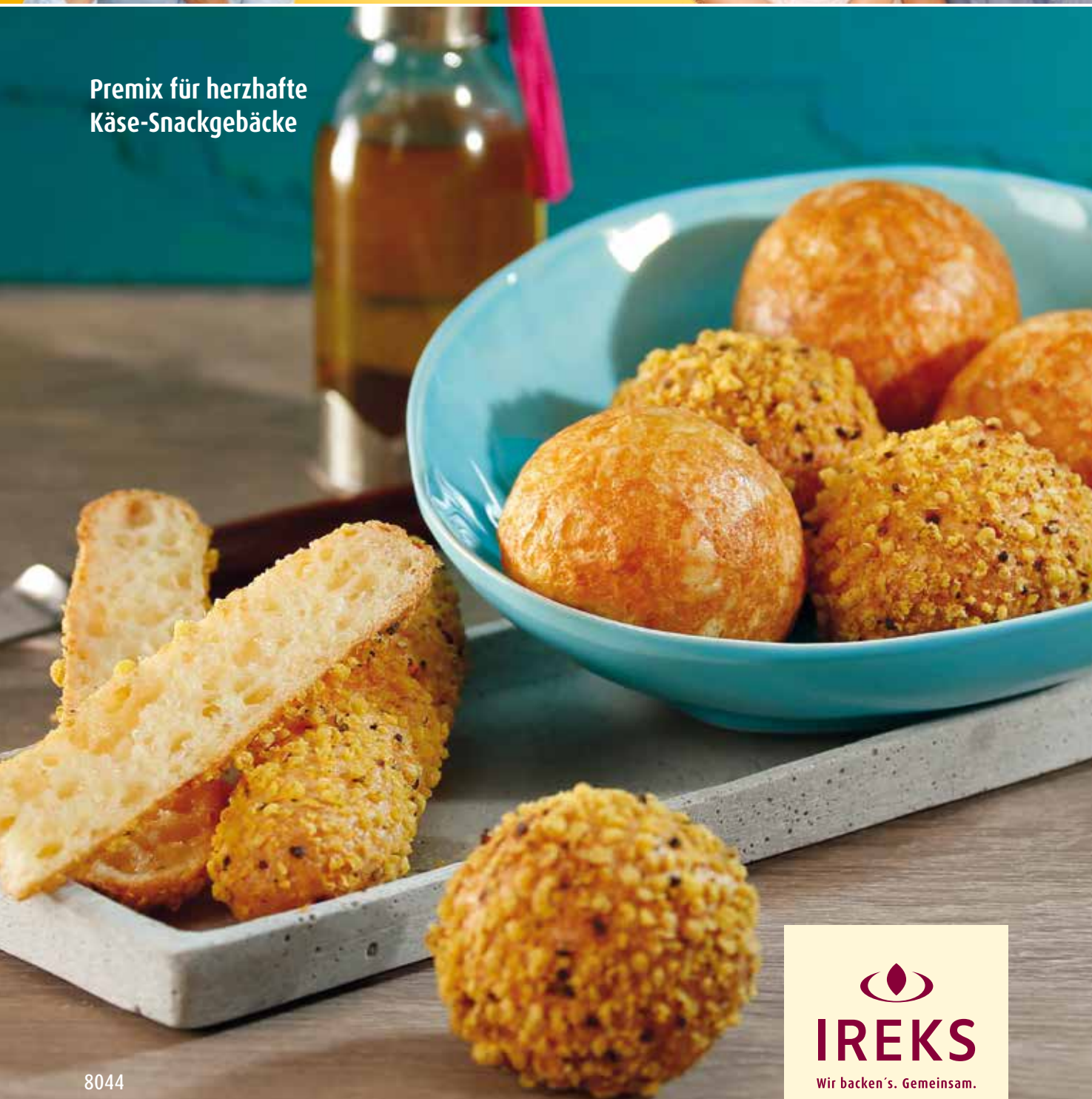


Käse Bällchen cheesy



Premix für herzhaftes
Käse-Snackgebäck





Take it cheesy...

CHEESY KÄSEBÄLLCHEN ist das neue Fingerfood zum Snacken für zwischendurch! Ihren Ursprung haben die kleinen runden Käseballchen in Brasilien, wo sie unter dem Namen Pão de Queijo bekannt sind. Man bekommt sie frisch aufgebacken in jeder brasilianischen Bäckerei oder bei einem der zahlreichen Straßenverkäufer.

Auch immer mehr Europäer kommen auf den Geschmack der Käseballchen. Runden Sie Ihr Snacksortiment mit **CHEESY KÄSEBÄLLCHEN** ab und erfreuen Sie alle Käseliebhaber unter Ihren Kunden mit dem neuen Snackgebäck. Take it easy – take a Cheesy!

Produktprofil:

Optimal aufeinander abgestimmte Rohstoffe

- leicht zu verarbeiten
- verarbeitungsfreundliche Teige
- Aufarbeitung über moderne Anlagen

Gut zur Bevorratung im Froster

- ideal zum bedarfsgerechten Abbacken im Laden

Vielseitige Veredelungsmöglichkeiten

- attraktive Käse-Snackgebäcke mit nur einem Produkt

CHEESY KÄSEBÄLLCHEN, wie Ihre Kunden sie lieben werden

- herzhaft, aromatisch im Geschmack
- zart in der Rösche
- saftig in der Krume
- kleine Gewichtseinheiten ideal zum Snacken für zwischendurch

Modernes Gebäck mit Trendcharakter

- Ansprache neuer Kundengruppen
- profitieren am Wachstumsmarkt Snack
- hohes Alleinstellungsmerkmal

Steckbrief:

Was sind CHEESY KÄSEBÄLLCHEN?

Kleine gebackene Teig-Kugeln mit Käse, die ursprünglich aus Brasilien stammen.

Was ist das Besondere an CHEESY KÄSEBÄLLCHEN?

Herzhafter Käse kombiniert mit exotischer Tapiokastärke verleihen den CHEESY KÄSEBÄLLCHEN eine besondere Konsistenz und einen aromatischen Geruch und Geschmack.

Was ist Tapiokastärke?

Tapiokastärke ist eine nahezu geschmacksneutrale Stärke, die aus der bearbeiteten und getrockneten Maniokwurzel hergestellt wird. Ursprünglich stammt die Pflanze aus Südamerika, findet aber auch in der deutschen Küche immer mehr Freunde.



CHEESY KÄSEBÄLLCHEN

Rezept für ca. 72 Stück

Zum Teig:

CHEESY KÄSEBÄLLCHEN	1,000 kg
Käse, gerieben*	0,400 kg
Vollei	0,400 kg
Speiseöl*	0,150 kg
Wasser	0,400 l
Teiggewicht	2,350 kg

Knetzeit:	3 Minuten langsam, Spiralknetzer
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 10 Minuten
Teigeinlage:	0,030 - 0,035 kg

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe wie gewünscht über Anlagen portionieren. Anschließend die Teiglinge leicht befeuchten, mit **SPICY TOPPING** veredeln, auf Bleche mit Backpapier wegsetzen und mit Schwaden backen.

Alternativ kann als Topping auch geriebener Käse* verwendet werden.

Aufarbeitungsvariante Käsestangen:

Die runden Teiglinge auf ca. 10 cm auslängen, leicht befeuchten und im **SPICY TOPPING** wälzen. Anschließend auf Bleche mit Backpapier wegsetzen und mit Schwaden backen.

Alternativ kann als Topping auch eine Mischung aus geriebenem Käse und Kümmel (10:1) verwendet werden.

Backtemperatur:	Brötchenbacktemperatur
Backzeit:	18 - 20 Minuten

Verkehrsbezeichnung:

Käse-Snackgebäck

Allergene:

Enthält: Eier, Milch

* Bitte prüfen Sie, ob in dieser Zutat noch weitere Allergene enthalten sind, die dann ebenfalls anzugeben sind.

Take it
cheesy





KÄSEBÄLLCHEN-VARIANTEN

Bei der Verarbeitung von **CHEESY KÄSEBÄLLCHEN** sind der Kreativität fast keine Grenzen gesetzt. Durch die Zugabe verschiedener Zutaten lassen sich attraktive Varianten herstellen.

Pro 2,350 kg Teig jeweils

Röstzwiebeln*, eingeweicht (3:1)	0,140 kg
Peperoni, mild*, geschnitten	0,150 kg
Chili, gerebelt	0,015 kg
Speckwürfel*	0,135 kg
Oregano	0,010 kg
Pizzagewürz*	0,010 kg
Walnussbruch	0,150 kg
Oliven*, geschnitten	0,150 kg

zugeben.

Allergene:

Enthält: Eier, Milch, ggf. Walnüsse

* Bitte prüfen Sie, ob in dieser Zutat noch weitere Allergene enthalten sind, die dann ebenfalls anzugeben sind.



Take it
cheesy



IREKS GmbH
Lichtenfelser Str. 20
95326 Kulmbach
Tel.: 09221 706-0
Fax: 09221 706-306
info@ireks.de
www.ireks.de
Hotline: 09221 706-110