

MELA
Wiener Topfen



Premix für fein-aromatische, backstabile Quark-Füllmassen



Dem nostalgischen Charme Wiener Kaffeehäuser kann sich niemand entziehen. Für jeden Wien-Besucher ist es ein Muss die besondere Atmosphäre zu schnuppern und eine der köstlichen österreichischen Backwarenspezialitäten zu kosten. Wiener Kaffeehäuser stehen für Tradition, Gemütlichkeit und vor allem höchsten Genuss.

MELLA-WIENER-TOPFEN ist eine bewährte Spezialität. Die backstabile Quarkfüllmasse - gefertigt nach Wiener Rezept - ist besonders fein-aromatisch. Der vollmundige, natürliche Quarkgeschmack spiegelt perfekt den ursprünglichen Genuss wider.

Probieren Sie die hochwertige Quarkfüllmasse und verleihen Sie Ihren Gebäcken den besonderen Charme der Wiener Kaffeehauskultur.

Hohe Betriebssicherheit

- für Gebäcke in gleichbleibend hoher Qualität
- sehr gute Frosterstabilität

Rationelle Verarbeitung im All-in-Verfahren

- erleichtert Arbeitsschritte
- sehr gut dressierfähig

Backstabile Füllung

- für ein attraktives Gebäcksortiment

Fein-aromatischer, vollmundiger, natürlicher Quarkgeschmack

- für Spezialitäten, die sich am Markt abheben

Lange Frischhaltung und Saftigkeit

- für beste Qualität und einen längeren Abverkauf

Zur Quarkfüllmasse:

| | |
|--------------------------------|-----------------|
| Speisequark, Magerstufe | 1,000 kg |
| MELLA-WIENER-TOPFEN | 0,350 kg |
| Vollei | 0,200 kg |
| Butter/Crememargarine, flüssig | 0,120 kg |
| Quarkfüllmasse | 1,670 kg |

Alle Zutaten der Quarkfüllmasse kurz in der Anschlagmaschine glatt rühren und wie gewohnt verarbeiten.





MELA
Wiener Topfen



Topfenschnecken

Bezeichnung:

bei Verwendung von Butter für die Füllmasse:
Butter-Hefefeingebäck mit Quarkfüllung

bei Verwendung von Margarine für die Füllmasse:
Hefefeingebäck mit Quarkfüllung

Rezept für 40 Backformen à 23 x 11 cm oder für 10 Bleche
à 60 x 20 cm

Zum Teig:

| | |
|----------------------------------|----------|
| MELLA-BUTTER-HEFEQUARKEIG | 5,000 kg |
| Vollei | 0,850 kg |
| Hefe | 0,300 kg |
| Wasser, ca. | 1,650 l |

Teiggewicht 7,800 kg

Knetzeit: 2 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Zur Quarkfüllmasse:

| | |
|--------------------------------|----------|
| Speisequark, Magerstufe | 3,500 kg |
| MELLA-WIENER-TOPFEN | 1,250 kg |
| Vollei | 0,700 kg |
| Butter/Crememargarine, flüssig | 0,450 kg |

Quarkfüllmasse 5,900 kg

Die Zutaten der Quarkfüllmasse kurz glatt rühren.

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke à 1,500 kg abwiegen, rund und etwas lang wirken. Nach kurzer Entspannungszeit die Teigstücke 30 cm breit auf Ausrollmaschinenstärke 3 ausrollen. Jeweils 1,150 kg Quarkfüllmasse aufstreichen und zu einer Schnecke aufrollen. Anschließend 1 cm breite Stücke schneiden und jeweils 5 Stück in eine mit Streuseln ausgestreute Backform leicht überlappend einlegen. Die Topfenschnecken bei $\frac{3}{4}$ Gare backen.

Bei der Aufarbeitung als Blechkuchen 20 Topfenschnecken in zwei Reihen leicht überlappend in ein mit Streuseln ausgestreutes Blech einlegen, zur Gare stellen und bei $\frac{3}{4}$ Gare backen.

Backtemperatur: 40 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 20 – 25 Minuten

Die Topfenschnecken nach dem Backen aprikotieren und mit Fondant glasieren.





MELA
Wiener Topfen




Freu Dich drauf!

Soft-Quarkschnecken

Bezeichnung: Hefefeingebäck mit Quarkfüllung

Rezept für 160 Stück

Zum Teig:

| | |
|-----------------------------------|-----------|
| MELLA-BUTTER-HEFEQUARKTEIG | 10,000 kg |
| Vollei | 1,700 kg |
| Hefe | 0,600 kg |
| Wasser, ca. | 3,300 l |

Teiggewicht 15,600 kg

Knetzeit: 2 + 6 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Zur Quarkfüllmasse:

Speisequark, Magerstufe 7,000 kg

MELLA-WIENER-TOPFEN 2,500 kg

Vollei 1,500 kg

Butter/Crememargarine, flüssig 0,850 kg

Quarkfüllmasse 11,850 kg

Die Zutaten der Quarkfüllmasse kurz glatt rühren.

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke à 2,200 kg abwiegen, rund und etwas lang wirken. Nach kurzer Entspannungszeit die Teigstücke 30 cm breit auf Ausrollmaschinenstärke 2,5 ausrollen. Jeweils 1,700 kg Quarkfüllmasse aufstreichen und zur Schnecke aufrollen. Die Teigstränge im Froster kurz anfrieren und anschließend in 3 cm breite Stücke schneiden. Die einzelnen Stücke nochmals hochkant bis 1 cm unter den oberen Rand mittig einschneiden, auseinander ziehen und fächerförmig auf Bleche setzen. Zur Gare stellen und bei voller Gare ohne Schwaden backen.

Backtemperatur: 40 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 12 - 14 Minuten

Die Soft-Quarkschnecken nach dem Backen aprikotieren und mit Fondant glasieren.



Quarktaschen

Bezeichnung: Plunder mit Quarkfüllung

Rezept für 110 Stück

Zum Teig:

| | |
|------------------------|----------|
| Weizenmehl T 550 | 3,000 kg |
| MELLA-HEFEPROFI | 0,600 kg |
| Vollei | 0,600 kg |
| Butter/Margarine | 0,300 kg |
| Zucker | 0,300 kg |
| Hefe | 0,180 kg |
| Wasser, ca. | 1,100 l |

Teiggewicht 6,080 kg

Knetzeit: 3 + 3 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur: 18 – 20 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Zur Quarkfüllmasse:

| | |
|--------------------------------|----------|
| Speisequark, Magerstufe | 3,500 kg |
| MELLA-WIENER-TOPFEN | 1,250 kg |
| Vollei | 0,700 kg |
| Butter/Crememargarine, flüssig | 0,450 kg |

Quarkfüllmasse 5,900 kg

Die Zutaten der Quarkfüllmasse kurz glatt rühren.

Arbeitshinweise:

Je kg Teig 0,250 kg Ziehbutter/-margarine mit 3 einfachen Touren einziehen. Zwischen den einzelnen Touren kurze Entspannungszeiten einhalten und beim Tourieren eine Teigdicke von 10 mm nicht unterschreiten. Den fertig tourierten Teig nochmals ca. 20 Minuten entspannen lassen und auf Ausrollmaschinenstärke 2,5 ausrollen. Quadrate à 11 x 11 cm schneiden, mittig ca. 0,050 kg Quarkfüllmasse aufdressieren und die Kanten der Quadrate mit Eistreiche abstreichen. Die Ecken der Quadrate über der Quarkfüllmasse leicht zusammendrücken und die Quarktaschen auf Bleche setzen. Den Restteig zusammenlegen, auf Ausrollmaschinenstärke 1 ausrollen und stippen. Mit einem Ausstecher runde Deckel ausstechen, mit Eistreiche bestreichen und auf die Quarktaschen legen. Die Quarktaschen zur Gare stellen, bei $\frac{3}{4}$ Gare mit Eistreiche abstreichen und backen.

Backtemperatur: 30 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 18 Minuten

Die Quarktaschen nach dem Backen aprikotieren und mit Fondant glasieren.



Topfenstriezel

Bezeichnung: Hefefeingebäck mit Quarkfüllung

Rezept für 48 Stück

Zum Teig:

| | |
|------------------------|-----------|
| Weizenmehl T 550 | 10,000 kg |
| MELLA-HEFEPROFI | 2,000 kg |
| Butter | 1,500 kg |
| Vollei | 1,000 kg |
| Zucker | 0,500 kg |
| Backpulver | 0,050 kg |
| Hefe | 0,600 kg |
| Wasser, ca. | 3,800 l |

Teiggewicht 19,450 kg

Knetzeit: 2 + 7 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Zur Quarkfüllmasse:

| | |
|--------------------------------|-----------|
| Speisequark, Magerstufe | 10,000 kg |
| MELLA-WIENER-TOPFEN | 3,500 kg |
| Vollei | 2,000 kg |
| Butter/Crememargarine, flüssig | 1,200 kg |

Quarkfüllmasse 16,700 kg

Die Zutaten der Quarkfüllmasse kurz glatt rühren.

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke à 0,400 kg abwiegen und lang wirken. Nach einer kurzen Entspannungszeit die Teigstücke auf Ausrollmaschinenstärke 2,5 und eine Breite von ca. 30 cm ausrollen. Jeweils ca. 0,350 kg Quarkfüllmasse aufstreichen und aufrollen. Die aufgerollten Stränge der Länge nach halbieren, die zwei Teile zum Zopf flechten und in eine gefettete, mit Streusel ausgestreute Toastbrotform einlegen, ggf. mit Streusel bestreuen und zur Gare stellen.

Zur Gewährleistung einer guten Stabilität müssen die Topfenstriezel bei ½ Gare gebacken werden.

Backtemperatur: 50 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 50 Minuten

Die Topfenstriezel nach dem Backen aprikotieren und mit Fondant glasieren.

