MELLA Quark Royal

Premix für feinste Käsekuchen-Massen,
Quarkmassen und -füllungen mit exzellenter Frische

IREKS
Wir backen´s. Gemeinsam.

MELLA

Quark Royal

Stück für Stück feinster Quarkgeschmack

Im Hinblick auf Käsekuchen hat jede Region in Deutschland ihre ganz besonderen Vorlieben – die einen mögen ihn lieber fruchtig-locker mit verschiedensten Obstsorten verfeinert, andere bevorzugen eine eher cremige Rahmvariante. Kein Wunder also, dass es mittlerweile eine schier unbegrenzte Anzahl an Variationen gibt.

Eines aber ist allen Käsekuchen-Liebhabern gemein: die Vorliebe für den herrlich frischen, ursprünglichen Quarkgeschmack.

Dieser ausgeprägte, frische Quarkgeschmack ist das Markenzeichen von **MELLA-QUARK-ROYAL**. Ein Produkt ganz nach dem Geschmack Ihrer Kunden, das darüber hinaus noch viele weitere Vorteile für Sie und Ihren Backbetrieb bereithält.

Vorteile für Ihre Produktionsabläufe

Vielseitige Einsatzmöglichkeiten:
- ermöglicht die Herstellung klassischer Käsekuchen, Rahm- und Schmandkuchen sowie verschiedener Quarkfüllungen auf Basis eines einzigen Produktes

Konstante Massenkonsistenz über einen langen Zeitraum:
- Entzerrung des Produktionsprozesses durch die lange Verarbeitungsfähigkeit der Masse
- sehr gute Eignung für die Dosierung über Anlagen

Sehr gutes Backverhalten und ausgezeichnete Backfestigkeit:
- ermöglicht einen durchgängigen Backprozess bei Käsekuchen
- sorgt für eine sehr gute Formstabilität bei Quarkfüllungen aller Art

Verarbeitung im All-in-Verfahren:
- erleichtert und verkürzt Arbeitsschritte in der Produktion

Vorteile für die Gebäckqualität in Ihrer Ladentheke

Ursprünglicher, typisch-frischer Quarkgeschmack und cremiges Mundgefühl:
- für ein Gebäcksortiment, das sich vom Markt abhebt und die Wünsche des Endverbrauchers erfüllt

Lockere, aber dennoch stabile Struktur der Käsekuchen:
- sehr gute Schnittfähigkeit
- attraktive Gebäckoptik

Hervorragende Saftigkeit:
- gewährleistet qualitativ hochwertige Gebäcke auch bei längerem Abverkauf

Käsekuchen „Classic“

Rezept für 2 Formen à 28 cm Ø

Zur Quarkmasse:

Speisequark, Magerstufe	1,500 kg
MELLA-QUARK-ROYAL	0,600 kg
Vollei	0,500 kg
Milch/Wasser, ca.	1,000 l
Massengewicht	3,600 kg

Arbeitshinweise:

Die temperierten Zutaten der Quarkmasse kurz glatt rühren. Mürbeteig* auf Ausrollmaschinenstärke 3 ausrollen und bis zum oberen Rand in die Form einlegen.

Käsekuchen „Classic“:

Pro Form 1,800 kg Quarkmasse einfüllen, glatt streichen, leicht mit Ei abstreichen und backen.

Quark-Pfirsichkuchen:

Pro Form 1,000 kg Quarkmasse einfüllen und 0,200 kg dünne Pfirsichspalten fächerförmig auflegen. Anschließend darauf 0,800 kg Quarkmasse gleichmäßig verstreichen, mit 0,100 kg Streusel* bestreuen und backen.

Quark-Kirschkuchen:

Pro Form 1,000 kg Quarkmasse einfüllen und 0,200 kg Kirschen auflegen. Anschließend darauf 0,800 kg Quarkmasse gleichmäßig verstreichen, mit 0,100 kg Streusel* bestreuen und backen.

Quark-Rosinenkuchen:

Pro 1,800 kg Quarkmasse jeweils 0,100 kg Rosinen (ungeschwefelt) unterheben, die Quarkmasse in die Form einfüllen, leicht mit Ei abstreichen und backen.

Backtemperatur: 40 °C unter Brötchenbacktemperatur
Backzeit: 45 - 50 Minuten (Kerntemperatur 82 - 84 °C)

Die Kuchen ca. 10 Minuten nach dem Ausbacken auf Gitter drehen und auskühlen lassen.

Allergene

Enthält: Weizen, Milch, Eier

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

Eierschecke

Rezept für 2 Bleche à 60 x 40 cm

Zum Teig:

Weizenmehl	1,200 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,250 kg
Butter	0,150 kg
Vollei	0,120 kg
Zucker	0,100 kg
Hefe	0,080 kg
Wasser, ca.	0,500 l
Teiggewicht	2,400 kg

Knetzeit: 2 + 5 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur: ca. 26 °C
Teigruhe: ca. 10 Minuten

Zur Quarkmasse:

Speisequark, Magerstufe	3,200 kg
MELLA-QUARK-ROYAL	1,400 kg
Vollei	1,000 kg
Wasser, ca.	2,400 l
Massengewicht	8,000 kg

Die temperierten Zutaten kurz glatt rühren.

Zur Eierscheckenmasse:

MELLA-KREM	0,700 kg
Butter, weich	0,600 kg
Eigelb	0,400 kg
Wasser	1,300 l
Eiweiß	0,600 kg
Zucker	0,200 kg
Massengewicht	3,800 kg

MELLA-KREM, Butter, Eigelb und Wasser leicht aufschlagen. Anschließend das Eiweiß und den Zucker zu Eischnee aufschlagen und unterheben.

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke à 1,200 kg abwiegen, rund wirken und etwas lang stoßen. Nach kurzer Entspannungszeit die Teigstücke der Blechgröße (60 x 40 cm) entsprechend ausrollen und pro Blech 4,000 kg Quarkmasse gleichmäßig verteilen. Anschließend jeweils 1,900 kg Eierscheckenmasse aufstreichen und bei ½ Gare backen.

Backtemperatur: 40 °C unter Brötchenbacktemperatur
Backzeit: 50 - 55 Minuten
(Kerntemperatur 82 - 84 °C)

Die Eierschecke nach dem Backen leicht mit Zucker bestreuen.

Allergene

Enthält: Weizen, Milch, Eier

Quark-Kröncchen

Rezept für 45 Stück

Zum Teig:

Weizenmehl	2,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,400 kg
Butter	0,300 kg
Vollei	0,200 kg
Zucker	0,150 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	0,750 l
Teiggewicht	3,950 kg

Knetzeit: 2 + 5 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur: ca. 26 °C
Teigruhe: ca. 10 Minuten

Zur backfesten Quarkfüllung:

Speisequark, Magerstufe	2,000 kg
MELLA-QUARK-ROYAL	1,000 kg
Vollei	0,600 kg
Wasser, ca.	1,000 l
Quarkfüllung	4,600 kg

Die Zutaten der Quarkfüllung kurz glatt rühren.

Zur Mohnfüllung:

MELLA-MOHN	0,500 kg
Vollei	0,150 kg
Quarkfüllung (backfest)	0,100 kg
Süße Brösel*	0,100 kg
Wasser	0,300 l
Mohnfüllung	1,150 kg

Die Zutaten der Mohnfüllung kurz glatt rühren.

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe den Teig auf Ausrollmaschinenstärke 3,5 ausrollen und in gleichschenklige Dreiecke (Seitenlänge à 16 cm) schneiden. Pro Dreieck drei Tupfen (ca. 0,025 kg) Quarkfüllung relativ mittig aufdressieren, anschließend die Ecken zur Mitte hin einklappen und festdrücken. In die Mitte der Quark-Kröncchen, je nach Aufarbeitungsweise, einen Tupfen Mohn- oder Quarkfüllung eindressieren. Mit Streusel* bzw. Streusel* und Früchten (z. B. Pflaumen oder Aprikosen) belegen und backen.

Backtemperatur: 40 °C unter Brötchenbacktemperatur
Backzeit: 12 - 14 Minuten

Nach dem Backen die Gebäcke wahlweise buttern und zuckern oder aprikotieren* und mit Dekorschnee* abstauben.

Allergene

Enthält: Weizen, Milch, Eier

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

Rahmkuchen XXL

Rezept für 5 Kuchen à 50 cm Ø

Zum Teig:

Weizenmehl	2,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	0,400 kg
Butter	0,300 kg
Vollei	0,200 kg
Zucker	0,150 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	0,800 l
Teiggewicht	4,000 kg

Knetzeit: 2 + 5 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur: ca. 26 °C
Teigruhe: ca. 10 Minuten

Zur Rahmmasse:

Saure Sahne	3,400 kg
MELLA-QUARK-ROYAL	1,800 kg
Vollei	1,350 kg
Speisequark, Magerstufe	1,150 kg
Milch, ca.	2,300 l
Massengewicht	10,000 kg

Die Zutaten der Rahmmasse ca. 3 Minuten langsam glatt rühren.

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke à 0,800 kg abwiegen und rund wirken. Nach kurzer Entspannungszeit der Blechgröße entsprechend ausrollen, jeweils 2,000 kg Rahmmasse aufstreichen und eine Spirale aus Pflaumenmus* aufdressieren. Anschließend mit dem Messer ein sternförmiges Muster aufbringen und bei ½ Gare backen.

Backtemperatur: 40 °C unter Brötchenbacktemperatur
Backzeit: 20 - 25 Minuten

Allgemeiner Hinweis:

Alternativ können Früchte oder Zimtzucker auf den Rahmkuchen aufgestreut werden.

Allergene

Enthält: Weizen, Milch, Eier

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

Schatzinsel-Kuchen

Rezept für 2 Bleche à 60 x 40 cm

Zur Schoko-Quarkmasse:

Speisequark, Magerstufe	3,700 kg
MELLA-QUARK-ROYAL	1,900 kg
Vollei	1,100 kg
Wasser, ca.	2,600 l
Kakao-/Puderzuckermischung (1:1)	0,180 kg
Vollei	0,180 kg
Kuvertüre*, flüssig	0,750 kg
Sahne, geschlagen	1,900 kg
Massengewicht	12,310 kg

Arbeitshinweise:

Speisequark, **MELLA-QUARK-ROYAL**, Vollei und Wasser kurz glatt rühren. Kakao-/Puderzuckermischung mit dem Vollei glatt rühren, mit der flüssigen Kuvertüre zur Masse geben und homogen verrühren. Abschließend die geschlagene Sahne unterheben.

Pro Blech (60 x 40 cm) 6,000 kg Schoko-Quarkmasse auf den vorgebackenen Mürbeteigboden* (Ausrollmaschinenstärke 4) verteilen, glatt streichen, 0,800 kg grobe Streusel* auflegen und backen.

Backtemperatur: 40 °C unter Brötchenbacktemperatur
Backzeit: 50 - 55 Minuten (Kerntemperatur 82 - 84 °C)

Allergene

Enthält: Weizen, Milch, Eier

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

IREKS

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

04.15 | 6200917