

MELA Quark minis...

ALLE LIEBEN
QUARKBÄLLCHEN

Premix für zarte, saftige
Quarkbällchen mit
abgerundetem Geschmack



014

MAXI GENUSS MIT

MELA
Quark
minis...

„Klein, aber oho!“ – so lassen sich Quarkbällchen mit **MELLA-QUARK-MINIS** am besten beschreiben. Durch die optimierte Rezeptur sind unsere Quarkbällchen noch besser im Geschmack und erfreuen Ihre Kunden ab sofort mit einem mild-abgerundeten Vanillegeschmack. Die hohe Formstabilität und das selbstständige Drehen der Quarkbällchen im Siedefett gewährleisten eine besonders attraktive Gebäckoptik mit gleichmäßig gebräunten und runden Quarkbällchen.

Die Gebäcke sind zart und sehr saftig in der Krume und liegen aufgrund der kleinen Portionsgröße genau im Trend der Zeit.

Rationelle Herstellung im All-in-Verfahren

- gut dosierbare Massenkonsistenz
- hohe Formstabilität
- selbstständiges Drehen der Quarkbällchen im Siedefett
- hohe Verarbeitungssicherheit
- für TK-Bevorratung bestens geeignet

Hochwertige Rohstoffe in Kombination mit Frischquark-Zugabe

- mild-abgerundeter Vanillegeschmack
- gleichmäßig goldgelbe Bräunung
- geringe Fettaufnahme beim Backen

Hohe Gebäckqualität

- kurz im Biss
- zarte, saftige Krumenstruktur mit langer Verzehrsfrische
- attraktive Gebäckoptik
- Mini-Gebäcke im Trend der Zeit

**QUARKBÄLLCHEN
LIEBT JEDER**

QUARKBÄLLCHEN

| | |
|--------------------|----------|
| MELLA-QUARK-MINIS | 2,000 kg |
| Speisequark | 1,000 kg |
| Vollei | 0,600 kg |
| Pflanzenöl | 0,200 kg |
| Wasser (ca. 30 °C) | 1,250 l |
| Gesamtgewicht | 5,050 kg |

Rührzeit: 3 – 4 Minuten langsam,
grober Rührbesen

Quellzeit: ca. 15 Minuten

Einwaage: 0,025 – 0,030 kg

Verarbeitungshinweise:

Alle Zutaten glatt rühren. Die Masse nach der Quellzeit mit einem Dosiergerät direkt ins Siedefett geben.

Siedetemperatur: ca. 170 °C

Backzeit: 6 – 8 Minuten,
abhängig von der Einwaage

Verarbeitungshinweise:

Nach dem Backen die Quarkbällchen in Zimt-Zucker wälzen.

Allgemeiner Hinweis:

Die Masse ist bei Raumtemperatur ca. 4 Stunden verarbeitungsfähig.

Bezeichnung:
Siedegebäck



JOGHURTBALLCHEN

| | |
|--------------------|----------|
| MELLA-QUARK-MINIS | 2,000 kg |
| Joghurt | 1,000 kg |
| Vollei | 0,600 kg |
| Pflanzenöl | 0,200 kg |
| Wasser (ca. 30 °C) | 1,000 l |
| Gesamtgewicht | 4,800 kg |

Rührzeit: 3 – 4 Minuten langsam,
grober Rührbesen

Quellzeit: ca. 15 Minuten

Einwaage: 0,025 – 0,030 kg

Verarbeitungshinweise:

Alle Zutaten glatt rühren. Die Masse nach der Quellzeit mit einem Dosiergerät direkt ins Siedefett geben.

Siedetemperatur: ca. 170 °C

Backzeit: 6 – 8 Minuten,
abhängig von der Einwaage

Verarbeitungshinweise:

Nach dem Backen die Quarkbällchen in Zimt-Zucker wälzen.

Allgemeiner Hinweis:

Die Masse ist bei Raumtemperatur
ca. 4 Stunden verarbeitungsfähig.

Bezeichnung:
Siedengebäck

