

**MELA** ● ● ●

# QUARKTEIG



Premix für softig-zarte Quarkteig-Spezialitäten



011

# QUARKTEIG



Ob ausgefallene Köstlichkeiten oder bewährte Klassiker, mit unserem MELLA-QUARKTEIG stellen wir einen beliebten ganzjährigen Klassiker für ein attraktives Gebäcksortiment zur Verfügung.

MELLA-QUARKTEIG ist vielfältig einsetzbar und eignet sich dank der hohen Verarbeitungssicherheit und der rationellen Herstellung optimal für die Umsetzung zahlreicher Rezepte: von Quarkhörnchen, Quarkstuten bis hin zu Blechkuchen und vielen weiteren kreativen Ideen.

Die Gebäcke weisen eine lockere und saftige Krumenstruktur auf und bleiben lange frisch. Der typische Quarkgeschmack mit einer dezenten zitronigen Note rundet den Gesamteindruck perfekt ab.

Verwöhnen Sie Ihre Kunden mit soften Feingebäcken in zahlreichen Variationen und abwechslungsreichen Geschmackskombinationen – egal zu welcher Jahreszeit!

#### Flexible Einsatzmöglichkeiten

- hervorragend geeignet zur Herstellung von vielfältigen Quarkteig-Gebäcken
- optimale Grundlage zur facettenreichen Aromatisierung

#### Höchste Verarbeitungssicherheit unter Berücksichtigung individueller Betriebsabläufe

- sichere, rationelle Herstellung von Quarkteig
- weiche, maschinengängige Teigeigenschaften
- sowohl für handwerkliche als auch maschinelle Aufarbeitung geeignet
- ideal zur Bevorratung im Froster

#### Für ein attraktives Gebäcksortiment

- saftig, zarte Krumenstruktur
- ansprechende Krumenfarbe
- kurzer Biss
- lockere, typische Porung
- abgerundeter, frischer Quarkgeschmack mit dezenter zitroniger Note
- deutlich verbesserte Genuss- und Verzehrfrische

# QUARKSTUTEN

**Bezeichnung:**  
Butter-Quarkteigfeingebäck mit Rosinen

Rezept für ca. 16 Stück

MELLA-QUARKTEIG	5,000 kg
Vollei	0,900 kg
Butter	0,750 kg
Wasser	1,400 l

Rosinen, gewaschen	1,600 kg
Gesamtgewicht	9,650 kg

Knetzeit:	ca. 5 Minuten langsam
Teigruhe:	ca. 5 Minuten
Teigeinlage:	0,600 kg

Verarbeitungshinweise:

Alle Zutaten, außer den Rosinen, zu einem glatten Teig kneten und zum Ende der Knetzeit die Rosinen unterkneten. Nach der Teigruhe die Teigstücke abwägen, rund wirken und längs ausformen. Die Teigstücke in ovale Formen geben, längs einschneiden und backen. Nach dem Backen die Stuten mit flüssiger Butter bestreichen und in Kristallzucker wälzen.

Backtemperatur:	170 – 180 °C
Backzeit:	25 – 30 Minuten



# RHABARBER-QUARKKUCHEN

**Bezeichnung:**

Butter-Quarkteigfeingebäck mit Quarkmasse, Rhabarber und Streuseln

Rezept für 2 Bleche à 60 x 40 cm

**Quarkteig:**

MELLA-QUARKTEIG	2,000 kg
Vollei	0,360 kg
Butter	0,300 kg
Wasser	0,560 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>3,220 kg</b>

Knetzeit:	ca. 5 Minuten langsam
Teigruhe:	ca. 5 Minuten
Teigeinlage:	1,600 kg

**Quarkmasse:**

Speisequark, Magerstufe	1,500 kg
MELLA-QUARK-ROYAL	0,600 kg
Vollei	0,500 kg
Milch	1,000 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>3,600 kg</b>

Rührzeit:	2 - 3 Minuten
Einwaage:	1,800 kg

Rhabarber	2,600 kg
-----------	----------

**Streusel:**

MELLA-MÜRB	1,500 kg
Butter	0,600 kg
Zucker	0,150 kg
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>2,250 kg</b>

Knetzeit:	3 - 4 Minuten
Einwaage:	1,000 kg

**Verarbeitungshinweise:**

Den Teig nach der Teigruhe ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und leicht stippen. Anschließend die glatt gerührte Quarkmasse auf den Teig aufstreichen und ca. 1,300 kg Rhabarber gleichmäßig darauf verteilen. Zum Schluss die Streusel über den Rhabarber verteilen und backen.

Backtemperatur:	180 - 190 °C
Backzeit:	40 - 45 Minuten



**Bezeichnung:**

Quarkteigfeingebäck mit Äpfeln und Haselnüssen

Rezept für ca. 100 Stück

**Quarkteig:**

MELLA-QUARKTEIG	5,000 kg
Vollei	0,900 kg
Butter	0,750 kg
Wasser	1,400 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>8,050 kg</b>

Knetzeit:	ca. 5 Minuten langsam
Teigruhe:	ca. 5 Minuten
Teigeinlage:	ca. 0,080 kg

**Nussfüllung:**

MELLA-NUSS	1,000 kg
Vollei	0,150 kg
Wasser	0,350 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>1,500 kg</b>

**Verarbeitungshinweise:**

Die Zutaten der Nussfüllung verrühren und 10 Minuten quellen lassen. Den Teig nach der Teigruhe auf eine Stärke von ca. 5 mm ausrollen und mit einem Apfelspalter ausstechen. Die Nussfüllung aufdressieren, mit frischen Apfelspalten belegen und backen. Nach dem Backen die Gebäcke aprikotieren und mit gerösteten, gehobelten Haselnüssen bestreuen.

Backtemperatur:	190 - 200 °C
Backzeit:	15 - 20 Minuten



# APFEL-NUSS-ZAUBER

# QUARKHÖRNGCHEN

## Bezeichnung:

Butter-Quarkteigfeingebäck mit Mohnfüllung,  
Nussfüllung oder Schokocremefüllung

Rezept für 150 - 180 Stück

## Quarkteig:

MELLA-QUARKTEIG	5,000 kg
Vollei	0,900 kg
Butter	0,750 kg
Wasser	1,400 l

Gesamtgewicht 8,050 kg

Knetzeit: ca. 5 Minuten langsam  
Teigruhe: ca. 10 Minuten  
Teigeinlage: Quarkhörnchen  
1,600 kg/30 Stück  
Quarkhörnchen, gefüllt  
1,350 kg/30 Stück

## Mohnfüllung:

MELLA-MOHN	1,000 kg
Vollei	0,300 kg
Wasser	0,600 l

Gesamtgewicht 1,900 kg

## Verarbeitungshinweise:

Alle Zutaten verrühren und 10 Minuten quellen lassen.

## Nussfüllung:

MELLA-NUSS	1,000 kg
Vollei	0,150 kg
Wasser	0,350 l

Gesamtgewicht 1,500 kg

## Verarbeitungshinweise:

Alle Zutaten verrühren und 10 Minuten quellen lassen.

## Schokocremefüllung:

MELLA-SCHOKOCREME	1,000 kg
Vollei	0,150 kg
Wasser	0,350 l

Gesamtgewicht 1,500 kg

## Verarbeitungshinweise:

Alle Zutaten verrühren und 10 Minuten quellen lassen.

Einwaage: 0,020 - 0,030 kg

## Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe die Teigballen teilen und leicht rund wirken. Anschließend zu Hörnchen ausformen und backen. Nach dem Backen mit flüssiger Butter bestreichen und in Vanillezucker wälzen. Für die gefüllten Quarkhörnchen die rund gewirkten Teiglinge auf eine Stärke von ca. 1,5 mm länglich ausrollen. Anschließend die gewünschte Füllung aufdressieren, zusammenklappen und zu Hörnchen formen. Die Hörnchen auf Backbleche setzen, mit Ei bestreichen, mit dem gewünschtem Topping bestreuen und backen.

Backtemperatur: 200 - 210 °C

Backzeit: 10 - 12 Minuten



## Bezeichnung:

Butter-Quarkteigfeingebäck mit Mandeln und Zimt

Rezept für ca. 150 Muffins oder  
21 Kuchen à 18 cm Ø

## Quarkteig:

MELLA-QUARKTEIG	5,000 kg
Vollei	0,900 kg
Butter	0,750 kg
Wasser	1,400 l

Gesamtgewicht 8,050 kg

Knetzeit: ca. 5 Minuten langsam  
Teigruhe: ca. 5 Minuten

## Mandel-Zimtfüllung:

MELLA-ALMONDO	2,000 kg
Vollei	0,200 kg
Zimt, gemahlen	0,040 kg
Wasser	1,000 l

Gesamtgewicht 3,240 kg

## Verarbeitungshinweise:

Die Zutaten der Mandel-Zimtfüllung kurz glatt rühren und 10 Minuten quellen lassen. Nach der Teigruhe den Teig auf eine Stärke von ca. 2,5 mm und eine Breite von 40 cm ausrollen. Die Füllung gleichmäßig auf einer Breite von 20 cm auf den Teig verstreichen und die Teigbahn zusammenklappen. Anschließend in ca. 2 cm breite Streifen schneiden, zu einem Knoten zusammenlegen und in die Muffinformen geben. Für die Kuchen jeweils sieben Stück in gefettete Ringe geben. Mit etwas Dampf backen und anschließend wie gewünscht ausgarnieren.

Backtemperatur: 190 - 200 °C, etwas Dampf  
Backzeit: 15 - 20 Minuten für Muffins  
25 - 30 Minuten für Kuchen



# MANDEL-ZIMTMUFFINS/-KUCHEN

# QUARK-SCONES

## Bezeichnung:

Butter-Quarkteigfeingebäck mit Rosinen

Rezept für ca. 160 Stück

MELLA-QUARKTEIG	5,000 kg
Vollei	1,000 kg
Butter	1,000 kg
Wasser	1,400 l

Rosinen, gewaschen 1,500 kg

Gesamtgewicht 9,900 kg

Knetzeit: ca. 5 Minuten langsam

Teigruhe: ca. 5 Minuten

## Verarbeitungshinweise:

Alle Zutaten, außer den Rosinen, zu einem glatten Teig kneten und zum Ende der Knetzeit die Rosinen unterkneten. Nach der Teigruhe den Teig auf 10 - 12 mm ausrollen und mit einem Ausstecher ca. 6 cm Ø ausstechen. Die Teiglinge mit Ei abstreichen und backen.

Backtemperatur: 200 - 210 °C

Backzeit: 10 - 12 Minuten

