

HOOPIES

QUARKTASTISCH





HOOPIES

QUARKTASTISCH

Ob klassisch, gefüllt oder ausgefallen garniert, unsere HOOPIES - QUARKTASTISCH sind eine einfach herzustellende Alternative zu in Siedefett gebackenen Donuts aus Hefefeinteig und garantiert ein Hingucker in jeder Gebäcktheke.

Die kleinen Köstlichkeiten auf Quarkteig-Basis sind nicht nur optisch ein Highlight, sondern überzeugen durch ihre softig-zarte Gebäckstruktur und einen vollmundigen Geschmack.

Kreieren Sie einzigartige Quarkteig-Hoopies und lassen Sie die süßen Träume Ihrer Kunden wahr werden!





ANANAS-SCHOKOLADEN- KOKOS-HOOPIES

Bezeichnung:

Butter-Quarkteigfeingebäck mit Ananas-Scheiben, Kokosflocken und weißen Schokoladenstückchen

Rezept für 5 Backmatten (120 Stück)

Quarkteig:

MELLA-QUARKTEIG	4,000 kg
DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE	
KOKOS MIT STÜCKEN	0,750 kg
Vollei	0,720 kg
Butter	0,400 kg
Wasser	1,000 l

Chocolate Chunks, weiß 0,500 kg

Gesamtgewicht 7,370 kg

Knetzeit: 5 Minuten langsam, Spiralknetter

Verarbeitungshinweise:

Alle Zutaten, außer den Chocolate Chunks, zu einem glatten Teig bereiten. Anschließend die Chocolate Chunks unterlaufen lassen.

Teigtemperatur: 20 - 22 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinlage: 1,800 kg/30 Stück

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe die Teigballen teilen und rund wirken. Nach kurzer Entspannungszeit zu Ringen ausformen, in die leicht gefetteten Backmatten einlegen und backen.

Backtemperatur: 180 - 190 °C

Backzeit: 18 - 20 Minuten

Puderzucker-Glasur:

Milch	0,500 l
Butter	0,100 kg

Puderzucker 1,600 kg

Gesamtgewicht 2,200 kg

Verarbeitungshinweise:

Milch und Butter kurz aufkochen und anschließend den gesiebten Puderzucker unterrühren. Die noch warmen Hoopies in die Glasur tauchen, kurz auf einem Gitter absetzen und anschließend in Kokosraspeln wälzen. Eine dünne Scheibe Ananas mit Geleeguss überziehen und auflegen. Nach Wunsch mit Schokostäbchen garnieren.



BLACK & WHITE HOOPIES

Bezeichnung:

Butter-Quarkteigfeingebäck mit Schokoladencreme

Rezept für 5 Backmatten (120 Stück)

Schokocrememasse:

MELLA-SCHOKOCREME	2,400 kg
Vollei	0,360 kg
Wasser	0,840 l

Gesamtgewicht 3,600 kg

Einwaage: ca. 0,030 kg

Verarbeitungshinweise:

Die Zutaten glatt rühren und kurz quellen lassen. Anschließend die Schokocrememasse in die leicht gefetteten Backmatten eindressieren.

Quarkteig:

MELLA-QUARKTEIG	4,000 kg
Vollei	0,720 kg
Butter	0,600 kg
Wasser	1,120 l

Gesamtgewicht 6,440 kg

Knetzeit: 5 Minuten langsam, Spiralknetter

Teigtemperatur: 20 - 22 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinlage: 1,600 kg/30 Stück

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe die Teigballen teilen und rund wirken. Nach kurzer Entspannungszeit zu Ringen ausformen, in die mit Schokocrememasse gefüllten Backmatten einlegen und backen.

Backtemperatur: 180 - 190 °C

Backzeit: 18 - 20 Minuten

Tränke:

Zucker	0,500 kg
Wasser	0,500 l

Gesamtgewicht 1,000 kg

Verarbeitungshinweise:

Zucker und Wasser kurz aufkochen. Die noch warmen Hoopies kurz in die Tränke eintauchen und auf ein Gitter absetzen. Nach dem Auskühlen mit DREIDOPPEL BLANCOLADINO (ca. 0,010 kg) garnieren und mit einem Streudekor nach Wahl verzieren.



BEEREN-CREME-HOOPIES

Bezeichnung:

Butter-Quarkteigfeingebäck mit Beeren und Bourbon-Vanille-Sahne-Creme

Rezept für 5 Backmatten (120 Stück)

Quarkteig:

MELLA-QUARKTEIG	4,000 kg
Vollei	0,720 kg
Butter	0,600 kg
Wasser	1,120 l

Gesamtgewicht 6,440 kg

Knetzeit: 5 Minuten langsam, Spiralknetter

Teigtemperatur: 20 - 22 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinlage: 1,600 kg/30 Stück

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe die Teigballen teilen und rund wirken. Nach kurzer Entspannungszeit zu Ringen ausformen, in die leicht gefetteten Backmatten einlegen und backen.

Backtemperatur: 180 - 190 °C

Backzeit: 18 - 20 Minuten

Bourbon-Vanille-Sahne-Creme:

MELLA-BOURBON-VANILLEKREM	0,300 kg
Sahne, kalt	1,500 kg
Wasser, kalt	0,500 l

Gesamtgewicht 2,300 kg

Verarbeitungshinweise:

Die Zutaten bei hoher Geschwindigkeit mit einem feinen Rührbesen kurz aufschlagen. Die ausgekühlten Hoopies mit der Creme garnieren und mit frischen Beeren und Minze dekorieren. Zum Schluss mit Schokolade überfäden und anschließend kühl stellen.



PISTAZIEN-MANDEL-HOOPIES

Bezeichnung:

Butter-Quarkteigfeingebäck mit Mandel-Pistazien-Füllung und gehackten Pistazien

Rezept für 5 Backmatten (120 Stück)

Mandel-Pistazien-Füllung:

MELLA-ALMONDO	1,500 kg
DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE	
PISTAZIE 100	0,150 kg
Vollei	0,150 kg
Wasser	0,680 l

Gesamtgewicht 2,480 kg

Verarbeitungshinweise:

Die Zutaten kurz glatt rühren und 10 Minuten quellen lassen.

Quarkteig:

MELLA-QUARKTEIG	3,000 kg
Vollei	0,540 kg
Butter	0,450 kg
Wasser	0,840 l

Gesamtgewicht 4,830 kg

Knetzeit: 5 Minuten langsam, Spiralknetter

Teigtemperatur: 18 - 20 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten, kühl

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe den Teig auf eine Stärke von 2,5 mm und eine Breite von 45 cm ausrollen. Die Mandel-Pistazien-Füllung gleichmäßig auf $\frac{2}{3}$ des Teiges verstreichen und den Teig zweimal zusammen klappen, so dass ein 15 cm breiter Streifen entsteht. Anschließend in 2 cm breite Streifen schneiden (ca. 0,060 kg), leicht verdrehen, in die leicht gefetteten Backmatten einlegen und backen.

Backtemperatur: 180 - 190 °C

Backzeit: 20 - 22 Minuten

Verarbeitungshinweise:

Nach dem Backen die noch warmen Hoopies aprikotieren und ausgekühlt mit Fondant garnieren. Zum Schluss mit gehackten Pistazien dekorieren.



NUSS- HOOPIES

Bezeichnung:

Butter-Quarkteigfeingebäck mit Nussfüllung, gehackten Nüssen und Rum

Rezept für 5 Backmatten (120 Stück)

Nussfüllung:

MELLA-NUSS	1,500 kg
Vollei	0,225 kg
Süße Brösel	0,225 kg
Wasser	0,680 l

Gesamtgewicht 2,630 kg

Verarbeitungshinweise:

Die Zutaten kurz glatt rühren und ca. 20 Minuten quellen lassen.

Quarkteig:

MELLA-QUARKTEIG	3,500 kg
Vollei	0,650 kg
Butter	0,550 kg
Wasser	0,950 l

Gesamtgewicht 5,650 kg

Knetzeit: 5 Minuten langsam, Spiralknetter

Teigtemperatur: 18 - 20 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten, kühl

Verarbeitungshinweise:

Den Quarkteig auf eine Stärke von 2,5 mm ausrollen und Streifen à 6,5 cm Breite schneiden. Die Nussfüllung gleichmäßig mittig als Strang

aufdressieren, der Länge nach aufrollen und in ca. 16 cm lange Stücke schneiden (ca. 0,070 kg). Als Ring in die leicht gefetteten Backmatten einlegen und backen.

Backtemperatur: 180 - 190 °C

Backzeit: 20 - 22 Minuten

Rum-Tränke:

Zucker	0,500 kg
Wasser	0,400 l

Rum 0,100 l

Gesamtgewicht 1,000 kg

Verarbeitungshinweise:

Zucker und Wasser kurz aufkochen und anschließend den Rum hinzufügen. Die noch warmen Nuss-Hoopies kurz in die Tränke eintauchen und auf ein Gitter absetzen. Nach dem Auskühlen mit DREIDOPPEL SCHOKOLADINO überziehen, DREIDOPPEL NOUGETTE als Ring aufdressieren und anschließend mit gehackten, gemischten Nüssen verzieren.



DOPPEL-QUARK- HOOPIES

Bezeichnung:

Butter-Quarkteigfeingebäck mit Quarkfüllung

Rezept für 5 Backmatten (120 Stück)

Quarkfüllung:

MELLA-WIENER TOPFEN	0,550 kg
Speisequark	1,500 kg
Vollei	0,300 kg

Butter, flüssig 0,180 kg

Gesamtgewicht 2,530 kg

Verarbeitungshinweise:

Alle Zutaten, außer der flüssigen Butter, glatt rühren. Anschließend die flüssige Butter unterlaufen lassen.

Quarkteig:

MELLA-QUARKTEIG	3,000 kg
Vollei	0,540 kg
Butter	0,450 kg
Wasser	0,840 l

Gesamtgewicht 4,830 kg

Knetzeit: 5 Minuten langsam, Spiralknetter

Teigtemperatur: 18 - 20 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten, kühl

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe den Teig auf eine Stärke von 3 mm bei einer Breite von 40 cm ausrollen. Die Füllung gleichmäßig auf dem Teig verstreichen und zu einer Schnecke aufrollen. Anschließend in ca. 2 cm breite Stücke schneiden (ca. 0,060 kg), als Ring in die leicht gefetteten Backmatten einlegen und backen.

Backtemperatur: 180 - 190 °C

Backzeit: 20 - 22 Minuten

Verarbeitungshinweise:

Nach dem Backen die Hoopies buttern und ausgekühlt mit Puderzucker verzieren.



BACON-AHORNSIRUP-HOOPIES

Bezeichnung:

Butter-Quarkteigfeingebäck mit gebratenem Frühstücksspeck und Ahornsirup

Rezept für 5 Backmatten (120 Stück)

Quarkteig:

MELLA-QUARKTEIG	4,000 kg
Vollei	0,720 kg
Butter	0,600 kg
Wasser	1,120 l

Gesamtgewicht 6,440 kg

Knetzeit:	5 Minuten langsam, Spiralknetter
Teigtemperatur:	20 - 22 °C
Teigruhe:	ca. 10 Minuten
Teigeinlage:	1,600 kg/30 Stück

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe die Teigballen teilen und rund wirken. Nach kurzer Entspannungszeit zu Ringen ausformen, in die leicht gefetteten Backmatten einlegen und backen.

Backtemperatur: 180 - 190 °C

Backzeit: 18 - 20 Minuten

Ahornsirup-Tränke:

Zucker	0,500 kg
Ahornsirup	0,100 kg
Wasser	0,400 l

Gesamtgewicht 1,000 kg

Verarbeitungshinweise:

Zucker, Ahornsirup und Wasser kurz aufkochen. Die noch warmen Hoopies kurz in die Tränke eintauchen und auf ein Gitter absetzen. Nach dem Auskühlen mit Ahornsirup-Fondant glasieren (1:6) und mit knusprigen Bacon-Stückchen garnieren.



BUTTERKARAMELL-BREZEL-HOOPIES

Bezeichnung:

Butter-Quarkteigfeingebäck mit Butterkaramell, gehackten Salzbrezeln und Schokotropfen

Rezept für 5 Backmatten (120 Stück)

Quarkteig:

MELLA-QUARKTEIG	4,000 kg
Vollei	0,720 kg
Butter	0,600 kg
Wasser	1,120 l

Schokodrops, Vollmilch 0,400 kg

Gesamtgewicht 6,840 kg

Knetzeit: 5 Minuten langsam, Spiralknetter

Verarbeitungshinweise:

Alle Zutaten, außer den Schokodrops, zu einem glatten Teig bereiten. Anschließend die Schokodrops unterlaufen lassen.

Teigtemperatur: 20 - 22 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinlage: 1,700 kg/30 Stück

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe die Teigballen teilen und rund wirken. Nach kurzer Entspannungszeit zu Ringen ausformen, in die leicht gefetteten Backmatten einlegen und backen.

Backtemperatur: 180 - 190 °C

Backzeit: 18 - 20 Minuten

Butterkaramell-Glasur:

DREIDOPPEL BUTTERKARAMELL	1,000 kg
Butter, flüssig	0,500 kg
Milch	0,300 l

Gesamtgewicht 1,800 kg

Verarbeitungshinweise:

Die Zutaten erwärmen und homogen verrühren, sodass eine dickflüssige Glasur entsteht.

Butterkaramell-Creme:

DREIDOPPEL BUTTERKARAMELL	0,750 kg
Butter, weich	0,750 kg

Gesamtgewicht 1,500 kg

Verarbeitungshinweise:

DREIDOPPEL BUTTERKARAMELL mit der Butter ca. 2 Minuten aufschlagen. Die noch warmen Hoopies in die Butterkaramell-Glasur tauchen, in gehackten Salzbrezeln wälzen und auskühlen lassen. Anschließend mit der Butterkaramell-Creme verzieren, mit Brezeln garnieren und nach Wunsch mit DREIDOPPEL BUTTERKARAMELL abfädeln.



APFEL-ZIMT-HOOPIES

Bezeichnung:

Butter-Quarkteigfeingebäck mit Äpfeln und Zimt

Rezept für 5 Backmatten (120 Stück)

Quellstück:

Haferflocken	0,700 kg
Wasser (ca. 30 °C)	0,350 l

Gesamtgewicht	1,050 kg
---------------	----------

Quellzeit: ca. 15 Minuten

Quarkteig:

Quellstück	1,050 kg
MELLA-QUARKTEIG	4,000 kg
Vollei	0,720 kg
Butter	0,600 kg
Wasser	1,120 l

Gesamtgewicht	7,490 kg
---------------	----------

Knetzeit: 5 Minuten langsam, Spiralkneter

Teigtemperatur: 20 - 22 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinlage: 1,850 kg/30 Stück

Frischapelstücke	2,800 kg
------------------	----------

Verarbeitungshinweise:

Die Frischapelstücke gleichmäßig in den leicht gefetteten Backmatten verteilen. Nach der Teigruhe die Teigballen teilen und rund wirken. Nach kurzer Entspannungszeit zu Ringen ausformen, in die Backmatten auf die Apfelstücke legen, leicht andrücken und backen.

Backtemperatur: 180 - 190 °C

Backzeit: 18 - 20 Minuten

Verarbeitungshinweise:

Die noch warmen Hoopies in flüssige Butter tauchen, kurz abtropfen lassen und anschließend in Zimt-Zucker wälzen. Nach Wunsch mit Puderzucker verzieren.