MELLA Quark minis... ECO

Premix für locker-saftige Quarkbällchen

IREKS
Wir backen´s. Gemeinsam.

MELLA Quark minis... ECO

Großer Erfolg mit kleinen Kugeln...

Quarkbällchen haben sich in vielen Betrieben vom Saisongebäck zum Dauerrenner im Sortiment entwickelt. Sie sind das ideale Finger-Food und erfreuen sich großer Beliebtheit bei Alt und Jung!

Locker und saftig präsentieren sich die Quarkbällchen mit MELLA-QUARK-MINIS ECO. Die ideale Basis für alle Betriebe, die viel Wert auf rationelle Herstellung bei gleichzeitig guter Gebäckqualität legen.

Rationelle Herstellung im All-in-Verfahren

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

Hochwertige Rohstoffe in Kombination mit Frischquark-Zugabe

- mild-abgerundeter Geschmack
- geringe Fettaufnahme beim Backen

Hohe Gebäckqualität

- attraktive Gebäckoptik
- locker-saftige Krumenstruktur mit langer Verzehrsfrische
- Mini-Gebäcke im Trend der Zeit

MELLA-QUARK-MINIS ECO	2,000 kg
Speisequark	1,000 kg
Vollei	0,600 kg
Pflanzenöl	0,200 kg
Wasser (ca. 30 °C)	1,250 l
Aroma	q.s.
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

08.24 | 6200025

IREKS

IREKS GmbH | Lichtenfelser Str. 20 | 95326 Kulmbach
Tel.: 09221 706-0 | info@ireks.de | www.ireks.de