

RUNDUMM

Cheesequick



RUNDUMM

Cheesequick

Feinster Käsekuchen in nur 3 Schritten.

So geht's:

- **Cheesequick** mit Zucker gut vermischen und mit dem erwärmten Wasser verrühren.
- Den Quark zu der Masse hinzufügen und diese ca. 3 Minuten mit grober Rute aufschlagen.
- Die fertige Masse in einen mit gebackenem Mürbeteig ausgelegten Ring einfüllen und je nach Wunsch abflammen oder marmorieren (siehe Anwendungsrezepte) und für 3 - 4 Stunden kühlstellen.



Anwendungsvielfalt

Cheesequick bietet vielfältige Anwendungsmöglichkeiten für die unterschiedlichsten Anforderungen. Neben den verschiedenen Quarksorten kann **Cheesequick** auch mit vielen anderen Zutaten wie z. B. Schmand, Joghurt oder Crème Fraîche verarbeitet werden und bietet dadurch immer neue Geschmackserlebnisse, abgestimmt auf die individuellen Gebäckkreationen.



Anwendung mit: Zutaten	Butter	Magerquark (0 % Fett i. Tr.)	Speisequark (20 % Fett i. Tr.)	Sahnequark (40 % Fett i. Tr.)	Schmand	Friskäse	Crème Fraîche	Joghurt
Cheesequick	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g
Zucker	50 g	50 g	50 g	50 g	50 g	50 g	50 g	50 g
Wasser (ca. 45 °C)	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g
Magerquark (0 % Fett i. Tr.)	850 g	850 g						
Speisequark (20 % Fett i. Tr.)			850 g					
Sahnequark (40 % Fett i. Tr.)				850 g	425 g (alternativ auch 0 u. 20 % Fett i. Tr. möglich)			425 g (alternativ auch 0 u. 20 % Fett i. Tr. möglich)
Schmand					425 g			
Friskäse						850 g		
Crème Fraîche							850 g	
Joghurt								425 g
Butter, flüssig	100 g							



Geflämmte Käsetorte

2 Tortenringe, 18 cm Ø, 16 Stück

- 200 g Mürbeteig mit **Mürbella**, gebacken, 3 mm
 - 40 g Aprikosenkonfitüre
 - 120 g Biskuitböden mit **Bisquisit 100 PLUS**, hell, 1 cm stark, 2 Stück
 - 500 g **Cheesequick**
 - 50 g Zucker
 - 500 g Wasser, ca. 45 °C
 - 850 g Sahnequark, (40 % Fett i. Tr.)
- ▶ mischen
 ▶ Hinzufügen und 1 Minute verrühren.
 ▶ Zugeben und mit grober Rute im schnellen Maschinengang bei 350 – 400 U/Min. 3 Minuten aufschlagen.

Herstellung

- Die gebackenen Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und die Biskuitböden auflegen.
- Mit geölten und mit Staubzucker besiebten Ringen umstellen.
- Die Quarkmasse einfüllen und glatt streichen.
- Zur Oberhautbildung ca. 60 Minuten in die Kühlung geben.
- Mit Eigelb bestreichen und abflämmen.
- Vor dem Anschnitt die Torten 3 - 4 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.

Backtechnik

- Abflämmen: bei 250 °C Oberhitze und ca. 210 °C Unterhitze ca. 12 - 14 Minuten

Mango-Käsetorte

2 Tortenringe, 18 cm Ø, 16 Stück

- 200 g Mürbeteig mit **Mürbella**, gebacken, 3 mm
- 40 g Aprikosenkonfitüre
- 120 g Biskuitböden mit **Bisquisit 100 PLUS**, hell, 1 cm stark, 2 Stück

- Mangowürfel
- 200 g **Fruchtpüree Mango**
 - 30 g Wasser, ca. 50 °C
 - 16 g **Alaska 666**
 - 10 g Zucker

Das Püree mit dem Zucker verrühren und auf ca 20 °C erwärmen. Das warme Wasser mit **AE 666** verrühren und unter das Püree rühren. In zwei 18er Ringe geben, bis zur Schnittfestigkeit bei < 8 °C kühl stellen und dann in Würfel schneiden.

- 500 g **Cheesequick**
 - 50 g Zucker
 - 500 g Wasser, ca. 45 °C
 - 850 g Sahnequark, (40 % i. Tr.)

▶ mischen
 ▶ Hinzufügen und 1 Minute verrühren.
 ▶ Zugeben und mit grober Rute im schnellen Maschinengang bei 350 – 400 U/Min. 3 Minuten aufschlagen.

- 100 g **Fruchtpüree Mango**
 - 5 g **Kabi**
 - 5 g Zucker

▶ **Kabi** mit dem Zucker mischen und unter das Püree rühren.

Herstellung

- Die gebackenen Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und die Biskuitböden auflegen.
- Mit geölten und mit Staubzucker besiebten Ringen umstellen.
- 1/3 der Quarkmasse einfüllen und die Mangowürfel einstreuen.
- Die restliche Quarkmasse einfüllen und glatt streichen.
- Das angerührte Püree auf die Torten dressieren und mit einem Messer verstrudeln.
- Vor dem Anschnitt die Torten 3 - 4 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.



Zitronen-Baisertorte

2 Tortenringe, 26 cm Ø, 5 cm hoch, 32 Stück

- 240 g Mürbeteig mit **Mürbella**, gebacken, 3 mm, 2 Böden,
- 100 g Aprikosenkonfitüre
- 240 g Biskuitböden mit **Bisquisit 100 PLUS**, hell, 1 cm stark, 2 Stück

Quarkcreme

- 750 g **Cheesequick** ▶ mischen
- 75 g Zucker ▶ Hinzufügen und 1 Minute verrühren.
- 750 g Wasser, ca. 45 °C ▶ Zugeben und mit grober Rute im schnellen Maschinengang bei 350 - 400 U/Min. 3 Minuten aufschlagen.
- 650 g Sahnequark, (40 % Fett i. Tr.) ▶ unterheben
- 600 g Sahne, geschlagen, ungesüßt ▶ aufdressieren und verstrudeln
- 400 g **Bon Citron**

Baisermasse

- 140 g Wasser ▶ verrühren
- 15 g **Ovasil** ▶ Während des Aufschlagens nach und nach zugeben.
- 150 g Zucker ▶ Zum Schluss langsam unterlaufen lassen.
- 150 g Zucker

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen und die Biskuitböden auflegen.
- Mit einem geölten und mit Staubzucker besiebten Ring umstellen und die Quarkcreme einfüllen und glatt streichen.
- **Bon Citron** aufdressieren und verstrudeln.
- Für ca. 3 - 4 Std. kaltstellen.
- Die Baisermasse tupfenförmig aufdressieren und wie gewohnt im heißen Ofen abflämmen oder mit einer Lötlampe bräunen.



Quark-Mandarinen-Creme-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm, 22 Stück

- 450 g Mürbeteig mit **Mürbella**, gebacken, 1 Stück
- 100 g Aprikosenkonfitüre
- 600 g Biskuitrouladen mit **BRAUN Bisquick**, hell, 60 x 40 cm, der Länge nach halbieren
- 480 g Mandarinen

- 1000 g **Cheesequick**
- 1000 g **Fruchtpüree Mandarine**

Das Fruchtpüree auf 45 °C erwärmen und anschließend mit **Cheesequick** 1 Minute verrühren.

- 700 g Joghurt
- 1100 g Sahnequark, (40 % Fett i. Tr.)

Zugeben und mit grober Rute im schnellen Maschinengang 350 - 400 U/Min. 3 Minuten aufschlagen.

Dekor

- 100 g **Cristaline Gelb**

Herstellung

- Den gebackenen Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und die Biskuitroulade auflegen.
- Mit den Mandarinen bestücken.
- 1300 g der Masse einfüllen und glatt streichen.
- Die zweite Biskuitroulade einlegen und die restliche Masse einfüllen.
- Vor dem Anschnitt die Schnitte 3 - 4 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Wie auf dem Bild erkenntlich ausgarnieren.



Joghurt-Creme-Schnitte „Birne Helene“

1 Blech, 60 x 20 cm, 22 Stück

- | | |
|------------------------------------|--------------------------------|
| 600 g Sand BASIC | Ca. 3 Min. mit grober Rute im |
| 350 g Eier | mittl. Maschinengang (200 U/ |
| 300 g Speiseöl | Min.) glattrühren. |
| 40 g Schokobella | Zum Marmorieren. |
| 500 g Birnen, gehackt | aufstreuen |
| <u>Joghurt-Crème Fraîche Creme</u> | |
| 500 g Cheesequick | mischen |
| 50 g Zucker | Hinzufügen und 1 Minute ver- |
| 500 g Wasser, ca. 45 °C | rühren. |
| 400 g Crème Fraîche, 30 % Fett | Zugeben und mit grober Rute |
| 450 g Joghurt | im schnellen Maschinengang |
| | bei 350 - 400 U/Min. 3 Minuten |
| | aufschlagen. |
| 150 g Cristaline Schoko | einmarmorieren |

Herstellung

- Die Rührmasse (1000 g) auf ein vorbereitetes Blech aufstreichen.
- Die restlichen 250 g mit 40 g **Schokobella** verrühren, auf die helle Masse linienförmig aufdressieren und marmorieren.
- Nach dem Backen auskühlen lassen und die gehackten Birnen aufstreuen.
- Die Creme gleichmäßig aufstreichen und mit **Cristaline Schoko** marmorieren.
- Nach dem Absteifen im Kühlschrank (ca. 3 - 4 Std.) in gewünschte Stücke schneiden.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 25 - 30 Minuten



Café olé-Dessert

20 Dessertbecher, 220 ml

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| 500 g Cheesequick | |
| 500 g Milch, 3,5 % Fett, 45 °C | |
| 850 g Crème Fraîche, 30 % Fett | |
| 10 g DP Mocca | |
| 500 g Läuterzucker | Miteinander vermengen. |
| 15 g DP Mocca | |
| 500 g Löffelbiskuit | Mit dem Läuterzucker tränken. |

Herstellung

- **Cheesequick** mit der temperierten Milch verrühren, dann mit Crème Fraîche und der **DP Mocca** in der Anschlagmaschine 3 Minuten bei 350 - 400 U/Min. aufschlagen.
- Die Dessertbecher mit dem getränkten Löffelbiskuit bestücken, und die Creme in die Becher füllen.
- Wie auf dem Bild ersichtlich ausgarnieren.

Bezugsquelle:

Eine Vielzahl von Kunststoff-be-
chern finden Sie bei:

www.klarpac.de



Quark-Dessert Amaretto

14 Dessertgläser, Inhalt 220 ml

- | | |
|--|--|
| 200 g Biskuitkapsel mit Schoko-Bisquit , dunkel | |
| 500 g Cheesequick | ▶ Miteinander 1 Minute verrühren. |
| 500 g Wasser, ca. 45 °C | |
| 850 g Sahnequark, (40 % Fett i. Tr.) | ▶ Zugeben und mit grober Rute im schnellen Maschinengang bei 350 - 400 U/Min. 3 Minuten aufschlagen. |
| 100 g Mandelkrone | |
| 100 g Royal Amaretto | |
| <u>Dekor</u> | |
| 140 g Cristaline Rot | |
| 14 Stk Schoko-Twister | |

Herstellung

- Tipp: Die Dessertgläser kurz einfrieren, dann im unteren Bereich innen mit **Cristaline Rot** ausmalen. Dadurch ergibt sich ein attraktives Muster.
- Die Biskuitkapsel in ca. 0,5 x 0,5 cm schneiden und das Glas damit bestücken.
- Creme einfüllen.
- Wie auf dem Bild ersichtlich ausgarnieren.

Bezugsquelle:

Eine Vielzahl verschiedener Weckgläser finden Sie bei:
www.shop-weck.de



Himbeer-Quark-Margeritas

1 Margerita-Formenverbund, 18 Stück

- | | |
|---|--|
| 100 g Biskuitroulade mit Bisquisit 100 PLUS , hell | ▶ 18 Stück, 7 cm Ø ausstechen |
| 500 g Cheesequick | ▶ mischen |
| 50 g Zucker | |
| 500 g Wasser, ca. 45 °C | ▶ Hinzufügen und 1 Minute verrühren. |
| 850 g Sahnequark, (40 % Fett i. Tr.) | ▶ Zugeben und mit grober Rute im schnellen Maschinengang bei 350 - 400 U/Min. 3 Minuten aufschlagen. |
| 500 g Fruchtpüree Himbeere | ▶ Kabi mit Zucker mischen und in das Fruchtpüree einrühren. |
| 50 g Kabi | |
| 25 g Zucker | |

Herstellung

- Mit dem Spritzbeutel die Quarkmasse einfüllen (ca. $\frac{3}{4}$ der Form ausfüllen).
- Je einen Tupfen Fruchtpüree eindressieren.
- Je eine ausgestochene Biskuitroulade auflegen und leicht andrücken.
- Die Törtchen 3 - 4 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Törtchen gut anfrosten, danach aus der Form lösen.

Bezugsquelle:

Eine Vielzahl an Silikonformen finden Sie bei:
www.silikomart.com

RUNDUMM Cheesequick

Werbemittel:

Kreieren Sie Ihre individuelle Käsekuchen-Aktion!
Alle Infos unter www.martinbraun.de.



A1-Plakat



Deckenhänger



Thekendisplay

Aktionslogo, Gebäckfotos und Gestaltungselemente für Ihre individuelle Verkaufsförderung finden Sie zum Herunterladen auf unserer Homepage www.martinbraun.de.
Dort stehen auch die zur Aktion passenden Plakate, Deckenhänger und Thekendisplays für Sie zum Download bereit.



MARTIN BRAUN KG
Tillystraße 17-21, 30459 Hannover
www.martinbraun.de, verkauf@martinbraun.de
Fachliche Beratung
Tel. 05 11/41 07 380, Fax 05 11/41 07 389
Bestellung
Tel. 05 11/41 07 333, Fax 05 11/41 07 317

Ein Unternehmen der

MARTIN BRAUN • GRUPPE

Nr. 527