



BRAUN's Quarkbällchen PLUS

- *hohe Verarbeitungstoleranz*
- *anlagentauglich*
- *großes Gebäckvolumen*
- *zarte Kruste*

Grundrezept Quarkbällchenmasse

Betriebsrezept:

_____ 1000 g	BRAUN's Quarkbällchen PLUS	Alle Zutaten im mittleren Maschinengang 2 bis 3 Minuten glatt rühren (nicht schaumig rühren) und 10 Minuten quellen lassen.
_____ 1300 g	bis 1400 g Wasser, ca. 20 °C	

Verarbeitungshinweis:
Je nach Verarbeitungsdauer und gewünschtem Gebäckvolumen kann die Wassermenge zwischen 1300 bis 1400 g variiert werden.

Herstellung

- Die Masse mit einem Eisportionierer oder mit dem Stößel der Maschine in das Fett geben.
- Während des Backens öfter wenden.
- Siedefetttemperatur: 165 bis 175 °C
- Backzeit: je nach Einwaage bis zu ca. 10 Minuten

Tipp: Nach dem Backen in Vanillezucker wälzen.

Aroma-Tipp: Die Quarkbällchenmasse mit ca. 10 g **Sizilia** oder **Combani** aromatisieren.



Offizieller
Förderer



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. 554