KOMPLET Quarkbällchen Vario

Die feinen kleinen Runden!

Vormischung zur Herstellung „trendiger“ Siedegebäcke durch Verwendung von z. B. Skyr, Joghurt oder Buttermilch

Die Produkt-vorteile:

- Herstellung verschiedener Geschmacksrichtungen aus nur einem Mix
- Die Gebäcke erhalten eine individuelle Note durch die Verwendung der jeweiligen Geschmacksträger
- Rationelle Herstellung im All-in-Verfahren
- Anwendungsfreundliche Verarbeitung, auch über Anlage!
- Selbstständiges „Drehen“ der Quarkbällchen

Die Gebäckvorteile:

- Die Gebäcke sind „Kurz“ im Biss
- Zarte und gleichmäßige Krumenstruktur
- Geringe Fettaufnahme beim Backen
- Besonders aromatische Gebäcke durch den Einsatz von Quark, Skyr und Co.
- Hervorragende Frischhaltung

Quarkbällchen mit Frischquark

Masse:	
KOMPLET Quarkbällchen Vario	1.000 g
Vollei	500 g
Speiseöl	100 g
Wasser	ca. 450 g
Speisequark	500 g
Gesamtmasse	2.550 g

Verarbeitung:
Alle Zutaten mit dem groben Rührbesen oder Flachteigschläger glatt rühren.
Danach die Masse abstehen lassen, in das Siedefett geben und abbacken.

Rührzeit:	2 Minuten im 1. Gang 1 Minute im 2. Gang
Massentemperatur:	20 – 22 °C
Abstehzeit:	20 Minuten
Einwaage:	20 – 30 g / Stück (entspricht Eisportionierer Größe 1/40)
Siedefetttemperatur:	ca. 170 °C
Backzeit:	ca. 6 – 9 Minuten (je nach Größe)

Die Masse mit einer Dressiermaschine oder mit einem Eisportionierer (Größe: 1/40) in das Siedefett geben und abbacken. Nach dem Backen gut abtropfen lassen und die noch heißen Quarkbällchen in Zucker wälzen.

Verkehrsbezeichnung: Quarksiedegebäck

Meistertipp:
Ein Wenden der Quarkbällchen im Siedefett ist nicht notwendig, da sie sich von selbst drehen. Die fertig gebackenen Quarkbällchen lassen sich ungezuckert auch problemlos frosten.
Zum Verzehr einfach auftauen lassen oder kurz im Ofen erwärmen, so dass noch ein gefrorener Kern bleibt.

Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Quarkbällchen Vario

Die feinen kleinen Runden!

Vormischung zur Herstellung „trendiger“ Siedegebäcke durch Verwendung von z. B. Skyr, Joghurt oder Buttermilch

Buttermilchbällchen

Masse:

KOMPLET Quarkbällchen Vario	1.000 g
Vollei	500 g
Speiseöl	100 g
Buttermilch	1.000 g
Gesamtmasse	2.600 g

Verarbeitung: Siehe Vorderseite

Verkehrsbezeichnung: Buttermilchsiedegebäck

Joghurtbällchen

Masse:

KOMPLET Quarkbällchen Vario	1.000 g
Vollei	500 g
Speiseöl	100 g
Wasser	ca. 400 g
Joghurt, natur	500 g
Gesamtmasse	2.500 g

Verarbeitung: Siehe Vorderseite

Verkehrsbezeichnung: Joghurtsiedegebäck

Skyrbällchen

Masse:

KOMPLET Quarkbällchen Vario	1.000 g
Vollei	500 g
Speiseöl	100 g
Wasser	ca. 400 g
Skyr, natur	500 g
Gesamtmasse	2.500 g

Verarbeitung: Siehe Vorderseite

Verkehrsbezeichnung: Skyrsiedegebäck

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 0 68 98 / 97 26 - 0 · Fax: 0 68 98 / 97 26 - 97

KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 0 30 / 72 39 72 - 0 · Fax: 0 30 / 72 39 72 - 99

info@komplet.com · www.komplet.com

11214.01 07/19