



REZEPT



## Fußbällchen Plus

Mit UNIFERM Quarkbällchen Plus

# Fußbällchen Plus

Rezept für ca. 800 Stück



## ZUTATEN Rezept-Nr.: 14001

- Aus allen Zutaten im All-in-Verfahren eine glatte Masse herstellen.

<b>Teig:</b>	<b>UNIFERM Quarkbällchen Plus</b>	10,000 kg
	Magerquark	5,000 kg
	Vollei	5,000 kg
	Speiseöl	1,000 kg
	Wasser, ca.	4,800 bis 5,000 kg

**TEIG GESAMT: 25,800 bis 26,000 kg**

- Nach dem Backen die Fußbällchen aus dem Fett nehmen, abtropfen und kurz abkühlen lassen.
- Anschließend in einer Mischung aus **UNIFERM ZauberSchnee** und feinem Kristallzucker wälzen.

<b>Dekor:</b>	<b>UNIFERM ZauberSchnee</b>	1,000 kg
	Kristallzucker	2,000 kg

**DEKOR GESAMT: 3,000 kg**

## BACKTECHNIK

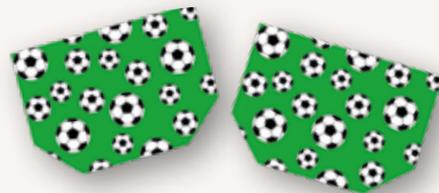
Rührzeit*:	ca. 3 bis 6 Min.
Rührgeschwindigkeit:	langsam bis mittel
Massentemperatur:	18 bis 20 °C
Einwaage:	betriebsüblich
Quell- bzw. Stehzeit:	ca. 20 Min.
Backzeit:	individuell, je nach gewünschtem Bräunungsgrad ca. 8 Min.
Siedefetttemperatur:	175 °C

\*Rührzeit unterschiedlich je nach Rührsystem und -menge.

## Süßes Fingerfood to go!

Bieten Sie Ihren Kunden die frischen Bällchen in den passenden Snacktüten an.

Ihr UNIFERM-Fachverkäufer berät Sie gern.



Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!

UNIFERM GmbH & Co. KG | Brede 4 | 59368 Werne | Postfach 1661 | 59359 Werne  
Telefon: +49 2389 7978-0 | Telefax: +49 2389 7978-280 | Backservice: +49 2389 7978-444  
info@uniferm.de | www.uniferm.de