



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.

| | | |
|--------------|-----------------------------------|--------------------|
| Teig: | UNIFERM Quarkbällchen Plus | 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.

| | | |
|---------------|-----------------------------|----------|
| Dekor: | UNIFERM ZauberSchnee | 1,000 kg |
| | Kristallzucker | 2,000 kg |

DEKOR GESAMT: 3,000 kg

BACKTECHNIK

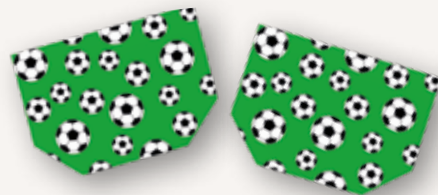
| | |
|-----------------------|---|
| Rührzeit*: | ca. 3 bis 6 Min. |
| Rührgeschwindigkeit: | langsam bis mittel |
| Massentemperatur: | 18 bis 20 °C |
| Einwaage: | betriebsüblich |
| Quell- bzw. Stehzeit: | ca. 20 Min. |
| Backzeit: | individuell, je nach gewünschtem Bräunungsgrad ca. 8 Min. |
| Siedefetttemperatur: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