



PRODUKT

Extrafrisch & saftig
durch Zugabe von
frischem Quark



Die kleine
Verführung



Quarkbällchen

Die Spezialmischung zur Herstellung
feinster Quarkbällchen

UNIFERM Quarkbällchen

Die Spezialmischung zur Herstellung feinsten Quarkbällchen

Mit UNIFERM Quarkbällchen gelingt die Herstellung saftiger Quarkbällchen – sicher und perfekt. Die variable Zugabe von frischem Quark verleiht diesem kleinen Snack mehr Geschmack und eine längere Verzehrfische.

Verkaufsunterstützung: Aufmerksamkeitsstark und praktisch sind die passenden Snacktüten von UNIFERM.

Anwendungsmenge: 100 %



- **Optimale Massenkonsistenz** – Sichere Portionierbarkeit auf allen Dosiergeräten
- **Lange Verzehrfische** – Zugabe frischer Zutaten wie Quark
- **Perfekte Optik** – Gleichmäßige Form, Oberfläche und appetitliche Bräunung

Quarkbällchen

Rezept für ca. 800 Stück

ZUTATEN Rezept-Nr.: 150003

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

Teig:	UNIFERM Quarkbällchen	10,000 kg
	Magerquark	5,000 kg
	Vollei	5,000 kg
	Speiseöl	1,000 kg
	Wasser, ca.	3,500 bis 4,000 kg

TEIG GESAMT: 24,500 bis 25,000 kg

- Nach einer Quellzeit von ca. 20 Minuten, die Quarkbällchen maschinell oder manuell ins heiße Siedefett portionieren.

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

DEKOR GESAMT: 3,000 kg

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

BACKTECHNIK

Rührzeit*:	ca. 3 bis 5 Min.
Rührgeschwindigkeit:	mittel
Massentemperatur:	17 bis 20 °C
Einwaage:	betriebsüblich
Quell- bzw. Stehzeit:	ca. 20 Min.
Backzeit:	individuell, je nach gewünschtem Bräunungsgrad ca. 7 - 8 Min.
Siedefetttemperatur:	ca. 170 bis 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