

*Frisch verfeinert
mit Quark*



PRODUKT



Frisch im
Geschmack



Quarkperlen MB

Spezialmischung zur Herstellung feinsten
Quarkperlen

UNIFERM Quarkperlen MB

Spezialmischung zur Herstellung feinsten Quarkperlen

Zarte Siedegebäckperlen mit gleichmäßig feiner Porung und Bräunung gelingen perfekt mit **UNIFERM Quarkperlen MB**. Der ausgewogene Quarkanteil im Produkt verleiht den feinen Perlen einen besonders frischen Geschmack. Das All-in-One-Verfahren sichert eine rationelle Herstellung. Die Zutaten Öl, Ei und Quark sind bereits enthalten und ermöglichen eine optimale Massenkalkulation. Begeistern Sie Ihre Kunden mit einer unwiderstehlichen Köstlichkeit!

Anwendungsmenge: 100 %



*Gleichmäßig rund
und formstabil*

So einfach ist die Herstellung:



All-in-One-Verfahren:
UNIFERM Quarkperlen MB und Wasser für 3 bis 4 Minuten langsam verrühren.



Quellzeit:
15 bis 20 Minuten.
Bei kalter Lagerung bleibt die Masse lange verarbeitungsfähig.



Siedeverfahren:
Die Quarkperlen drehen sich kontinuierlich selbstständig für eine gleichmäßige Bräunung und gute Formstabilität.

Quarkperlen MB

Rezept für ca. 1700 Stück

ZUTATEN Rezept-Nr.: 14002

- Aus den Zutaten durch langsames Rühren eine homogene, glatte Masse herstellen.

Masse:	UNIFERM Quarkperlen MB	25,000 kg
	Wasser, ca. (kalt)	26,000 kg

MASSE GESAMT: 51,000 kg

- Anschließend die Masse ca. 20 Minuten quellen lassen und maschinell (Dosieranlage) oder manuell (Eisportionierer) in heißes Siedefett (170 bis 175 °C) portionieren.

- Nach dem Backen die Quarkperlen aus dem Siedefett nehmen, kurz abtropfen lassen und Zuckern oder nach belieben ausgarnieren.

Dekor: Zucker betriebsüblich

BACKTECHNIK

Rührzeit*:	3 bis 4 Min.
Rührgeschwindigkeit:	langsam
Massentemperatur:	18 bis 22 °C
Quellzeit:	15 bis 20 Min.
Einwaage:	ca. 0,030 kg
Backzeit:	ca. 7 Min.
Fetttemperatur:	170 bis 175 °C

*Rührzeit unterschiedlich je nach Rührsystem und -menge.

Tipp: Bei kalter Lagerung (in einem kalten Raum) bleibt die Masse lange verarbeitungsfähig.

So gut ist Quark!

Voller guter
Nährstoffe

Enthält wertvolles
Eiweiß

Schmeckt frisch

Verleiht Saftigkeit

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