



PRODUKT



Mit dem Plus  
an Frische und  
Softigkeit



## HefeQuark Plus

Feinbackmischung zur Herstellung  
von Hefe-Quarkteigen



## UNIFERM HefeQuark Plus

Feinbackmischung zur Herstellung von  
Hefe-Quarkteigen

Mit UNIFERM HefeQuark Plus gelingen Hefe-Quarkteiggebäcke besonders gut: Eine saftig-softе Krume, eine lange Verzehrfriѕhe ѕowie der unverwechѕelbar hefe-typiѕhe Geruch und Geѕchmack wird Ihre Kunden überzeuɡen. Egal ob als Blechkuchen oder Stückgebäck – UNIFERM HefeQuark Plus iѕt ein modernes Univerѕaltalent.

Haupteiѕatzbereiche: (Butter-) Blechkuchen und Zöpfe  
Anwendungѕmenge: 100 %

- **Lange Verzehrfriѕhe** - optimale Quelleiɡenѕchaften auѕgeѕuchter Mehle
- **Hervorragende Tragfähigkeit** - genau abgeѕtimmtе Eiɡenѕchaften ѕpezieller Kleber
- **Abgeѕtimmtes Geѕchmacksprofil** - Abrundung des hervorragenden Friѕcheeiɴdrucks

**Wünѕchen 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

# Quarkstuten

Rezept für ca. 42 Stück à 400 g



## ZUTATEN Rezept-Nr.: 5024

- Aus allen Zutaten betriebsüblich einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

<b>Hefequark- teig:</b>	<b>UNIFERM HefeQuark Plus</b>	10,000 kg
	Butter	2,500 kg
	Vollei	1,700 kg
	<b>UNIFERM Back-Hefe</b>	0,700 kg
	Wasser, ca.	2,800 kg
<b>GESAMT:</b>		<b>17,700 kg</b>

<b>Füllung:</b>	Rosinen, gewaschen	1,200 kg
-----------------	--------------------	----------

- Nach der Teigruhe Teigstücke zu 0,450 kg abwiegen.
- Die Teigstücke rund- und langstoßen, in vorbereitete Toastbrot-Kästen legen und auf Gare stellen.
- Bei  $\frac{3}{4}$ -Gare mit dem Messer oder der Schere einschneiden und backen.

**Tipp:** Zur Veredelung des Quarkstutens zum Schluss des Knetvorgangs z. B. Schokotropfen, Rosinen (siehe Foto oben), Cranberries oder andere Trockenfrüchte unterlaufen lassen.

## BACKTECHNIK

Knetzeit*:	ca. 4 + 8 Min.
Teigtemperatur:	ca. 24 °C
Teigruhe:	ca. 20 Min.
Gärzeit:	ca. 30 Min.
Backzeit:	ca. 25 Min.
Backtemperatur:	180 °C (= 55 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Hinweis:	Mit geöffnetem Zug und ohne Schwaden backen.

\*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

## Knoten

Rezept für ca. 250 Stück à 55 g



### ZUTATEN Rezept-Nr.: 2071

- Aus allen Zutaten betriebsüblich einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

<b>Hefequark-teig:</b>	<b>UNIFERM HefeQuark Plus</b>	10,000 kg
	Vollei	1,700 kg
	Butter	1,500 kg
	<b>UNIFERM Back-Hefe</b>	0,600 kg
	Wasser, ca.	3,000 kg

**GESAMT: 16,800 kg**

**Glanzstreiche:** Vollei 0,500 kg

- Nach der Teigruhe runde Pressen zu jeweils 2,000 kg abwägen und langwirken.
- Wie gewohnt die Teigstücke zu Knoten aufarbeiten.
- Bei  $\frac{3}{4}$ -Gare mit Ei abstreichen bzw. mit Wasser absprühen und ohne Schwaden mit geöffnetem Zug backen.

### BACKTECHNIK

Knetzeit*:	ca. 4 + 8 Min.
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 10 Min.
Presseneinwaage:	2,000 kg
Zwischengare:	ca. 10 Min.
Backzeit:	ca. 14 Min.
Backtemperatur:	200 °C (= 35 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Hinweis:	Mit geöffnetem Zug und ohne Schwaden backen.

\*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

## Kirsch-Butterkuchen

Rezept für 12 Bleche (60 x 40 cm)



### ZUTATEN Rezept-Nr.: 6016

- Aus allen Zutaten betriebsüblich einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

<b>Hefequark-teig:</b>	<b>UNIFERM HefeQuark Plus</b>	10,000 kg
	Vollei	1,620 kg
	Butter	1,500 kg
	<b>UNIFERM Back-Hefe</b>	0,600 kg
	Wasser, ca.	2,880 kg

**GESAMT: 16,600 kg**

- Nach der Teigruhe die Teigstücke zu 1,300 kg auswiegen und auf Blechgröße (60 x 40 cm) ausrollen.
- Den Teig stippen.
- Aus allen Zutaten im All-in-Verfahren (betriebsüblich) eine Käsekuchen-Masse herstellen.

<b>Käsekuchen-Auflage:</b>	<b>UNIFERM KäseKuchen</b>	3,000 kg
	Speisequark, mager	6,000 kg
	Kristallzucker	0,350 kg
	Vollei	1,550 kg
	Wasser, ca.	4,800 kg

**GESAMT: 15,700 kg**

<b>Auflage:</b>	Kirschen, angedickt	37,000 kg
	Käsekuchen-Auflage	15,700 kg
	Butterstreusel	5,000 kg

**GESAMT: 57,700 kg**

- Die angedickten Kirschen (ca. 3,000 kg pro Blech) aufbringen und darauf die Käsekuchenmasse (ca. 1,300 kg je Blech) verstreichen. Darüber die Butterstreusel verteilen.
- Den Kirsch-Butterkuchen bei  $\frac{3}{4}$ -Gare schieben und backen.

### BACKTECHNIK

Knetzeit*:	ca. 4 + 8 Min.
Teigtemperatur:	ca. 24 °C
Teigruhe:	10 Min.
Teigeinwaage pro Blech:	1,300 kg
Gärzeit:	ca. 25 Min.
Backzeit:	ca. 30 Min.
Backtemperatur:	200 °C (= 35 °C unter Brötchenbacktemperatur)

\*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.