

# quarkkugel 10%

## Vormischung für luftig-lockere, voluminöse Quarkbällchen

### Leckere Quarkkugeln - ein besonderes Siedegebäck für viele Zwecke

Ob Frühling, Sommer, Herbst oder Winter, die kleinen Kugeln passen immer sehr gut ins Backwaren-Sortiment. Mit unserer 10%igen Vormischung bieten wir Ihnen schon mit der "Standard-Rezeptur" einen Traum an Quarkbällchen, die sich einfach und sicher herstellen lassen.

Die Masse können Sie individuell aromatisieren (Rum, Vanille, Kakao) oder die Bällchen mit verschiedenen Füllungen (Frucht, Pudding, Eierlikör, etc.) versehen. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit die Rezeptur individuell abzuwandeln. Neben der Verwendung verschiedener Molkereiprodukte (z.B. Joghurt, Frischkäse) könnten Sie auch Quarkapfelringe oder "Krapfen" mit Sultaninen aus der Vormischung herstellen.

### Wie wird Quarkkugel 10% verwendet?

Auch wenn die 10%ige Zugabemenge viele flexible Möglichkeiten des Rezeptur-Designs bietet, gibt es eine Grundrezeptur für typische runde Quarkbällchen.

Magerquark (0,5%)	0,400 kg
Schmand (24%)	0,100 kg
Speiseöl	0,100 kg
Zucker	0,120 kg
Vollei	0,570 kg
Wasser	0,240 kg
Weizenmehl Type 550	0,480 kg
Quarkkugel 10%	0,240 kg

- Die oberen sechs Zutaten in der Anschlag- / Planetenmaschine 30 Sekunden mischen, dann das Mehl und die Vormischung dazu geben und kurz glatt laufen lassen. Alternativ größere Mengen all-in im Spiralknetter zubereiten.
- Die Temperatur der Masse sollte eine Temperatur von 14 - 20°C haben.
- Bei Verwendung von Quark mit anderem Fettgehalt Masse entsprechend anpassen. Ggf. gewünschte ergänzende Säure kann mit 20 - 30 g Zitronensaft oder Joghurtpulver (gerechnet auf Grundrezeptur) erzielt werden.
- Quarkbällchen bei 160°C sieden. Dauer dabei den betriebsüblichen Bedingungen anpassen.
- Massenkonsistenz wird mit der zugegebenen Wassermenge auf die gewünschte Maschinengängigkeit bzw. die Form der Kugeln eingestellt.

### Die Vorteile von Quarkkugel 10% auf einen Blick

- rationelle Herstellung
- Brandmassen-Charakter im Gebäck
- selbstdrehend im Siedefett
- sehr aromatischer Geschmack

### Die Zutatenliste von Quarkkugel 10%

Weizenmehl, Milchpulver, Zitronensaftpulver, Salz, Backtriebmittel Natriumbicarbonat, Säureregulator Diphosphate, Eipulver, Enzyme