

Riwo®

nur das Beste

Art.-Nr. 1980

Quarkbällchenmix



www.riwoback.de

Quarkbällchenmasse mit frischem Speisequark.

Grundrezeptur I

60 Stück

1,000 kg RIWO Quarkbällchenmix

0,500 kg Speisequark Magerstufe

0,600 kg Wasser (kalt)

2,100 kg Masse

Grundrezeptur II

60 Stück

1,000 kg RIWO Quarkbällchenmix

0,500 kg Speisequark Magerstufe

0,600 kg Wasser (kalt)

0,200 kg EIWO Premium Vollei

2,300 kg Masse

Apfelquarkkrapfen:

70 Stück

1,550 kg RIWO Quarkbällchenmasse

0,550 kg EIWO Apfelwürfel frisch geschnitten

0,010 kg Zimtpulver

Zitronen- + Vanillearoma nach Geschmack

2,110 kg Masse

Verarbeitungshinweis:

Alle Zutaten 2 - 3 Min. bei mittlerer Maschinen-Geschwindigkeit glattrühren (nicht schaumigrühren) und ca. 10 Min. quellen lassen.

- Die Masse mit einem Eisportionierer, Löffel oder Dosiergerät in das ca. 165 - 175 °C heiße Fett geben.
- Während der Backphase mehrmals wenden.
- Backzeit ca. 10 Min.
- Nach dem Backen in Vanillezucker wälzen.