



- *Konzentrat zur Herstellung von Quarkteigen*
- *sehr gute Eignung für Stückgebäcke*
- *plastische Teige*
- *für handwerkliche und maschinelle Aufarbeitung geeignet*

Quarkett 25: Der Quarkteig-Allrounder!

Erdbeertaler

Betriebsrezept: 30 Stück

_____	2250 g	Quarkteig	s. Grundrezept*
_____	2100 g	Streusel	
_____	1800 g	Fruchti-Top Erdbeere	
_____	750 g	Zitronencremefüllung	s. Grundrezept*
		<u>Dekor</u>	
_____	700 g	Geleeguss mit Colorado gelb	
_____	75 g	Mandeln, gehobelt, geröstet	

Herstellung

- Den Quarkteig nach ca. 20 Minuten Teigruhe zu Ballen aufarbeiten, abpressen und auf ca. 14 cm Ø ausrollen.
- Mit Wasser abstreichen, Streusel aufstreuen und abbacken.
- Backtemperatur: 210 bis 200 °C (= 20 bis 30 °C unter Brötchenbacktemp.)
Backzeit: ca. 15 Minuten
- Nach dem Auskühlen **Fruchti-Top Erdbeere** spiralförmig aufdressieren und in die Spirale die Zitronencreme eindressieren.
- Mit Geleeguss abgelieren und mit den Mandeln absetzen.

*Grundrezepte siehe Rückseite

Grundrezept: Quarkteig

Betriebsrezept

_____	250 g	Quarkett 25
_____	1000 g	Weizenmehl
_____	100 g	Butter <u>oder</u> Backmargarine
_____	450 g	Zucker
_____	300 g	Eier
_____	500 g	Wasser, kalt

Spiralknetzer:
2 + 2 Minuten

Herstellung

- Teigruhe 20 Minuten.

Grundrezept: Zitronencremefüllung

Betriebsrezept

_____	1000 g	Limetto
_____	700 g	Wasser

Alle Zutaten von Hand
oder mit der Maschine
glattrühren.

Herstellung

- Die angerührte Masse vor der
Verarbeitung ca. 10 Minuten
quellen lassen.



MARTIN BRAUN KG

Tillystraße 17-21, 30459 Hannover
www.martinbraun.de, verkauf@martinbraun.de

Fachliche Beratung

Tel. 05 11/41 07 380, Fax 05 11/41 07 389

Bestellung

Tel. 05 11/41 07 333, Fax 05 11/41 07 317

Ein Unternehmen der

MARTIN BRAUN · GRUPPE

Nr. 439