

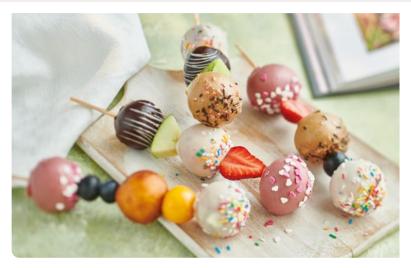
Quarkbällchen mal anders!

Lolli-Dots

1 Mini Quarkbällchen-Stößel; Gesamtstückzahl: 230

Quarkbällchen-Waffelsticks

Gesamtstückzahl: 160





1,000 kg BRAUN's Quarkbällchen

1,300 kg Wasser

▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren und 10 Minuten quellen lassen.

Füllung

2,000 kg Schokobella

Schokobella Feinherb Schokobella Vollmilch

Schokobella Weiß

Schokobella Joghurt Schokobella Ruby oder

Schokobella Peanut & Caramel

20 - 25 °C

0,800 kg Wasser, ca. 45 °C

▶ Schokobella im mittleren Maschinengang mit grober Rute aufschlagen und das temperierte Wasser nach und nach dazu geben. Die Masse ist pumpfähig, gefrier- und taustabil.

Überzug

1,500 kg

1,000 kg

BRAUN's Quarkbällchen

Wasser

▶ Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren und 10 Minuten quellen lassen.

Herstellung

- ▶ Jeweils ca. 15 g Masse mit einem Spritzbeutel 10er Lochtülle auf das Waffeleisen dressieren.
- ▶ Abbacken.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 200 °C (Waffeleisen)
- ▶ Backzeit: ca. 2 Minuten

1,000 kg **Schokobella** (Sorte nach Belieben)

Herstellung

- ▶ Die Masse mit einem Eisportionierer oder mit dem Stößel der Maschine in das Fett geben.
- ▶ Während des Backens öfter wenden.
- Nach dem Auskühlen füllen + überziehen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- ▶ Siedefetttemperatur: ca. 170 175 °C
- ▶ Backzeit: ca. 6 7 Minuten

Füllungstipp:

Verfeinern Sie zum Beispiel Schokobella mit der Eispaste Menta für eine leckere Füllung mit Schoko-Minz-Geschmack. Oder aromatisieren Sie **Schokobella Joghurt** mit fruchtigen Dessertpasten.







Martin Braun KG

Tillystraße 17-21 30459 Hannover

verkauf@martinbraun.de www.martinbraun.de shop.martinbraun.de

Beratung

Tel. 0511 4107 380 Fax 0511 4107 389

Bestellung

Tel. 0511 4107 333 Fax 0511 4107 317 Nr. 687