

*Frisch verfeinert  
mit Quark*

PRODUKT



Frisch im  
Geschmack



Quarkperlen SG

Spezialmischung zur Herstellung  
feinster Quarkperlen

# UNIFERM Quarkperlen SG

Spezialmischung zur Herstellung feinsten Quarkperlen

Zarte Siedegebäckperlen mit gleichmäßig feiner Porung und Bräunung gelingen perfekt mit **UNIFERM Quarkperlen SG**. Der ausgewogene Quarkanteil im Produkt verleiht den feinen Perlen einen besonders frischen Geschmack. Das All-in-One-Verfahren sichert eine rationelle Herstellung. Die Zutaten Öl, Ei und Quark sind bereits enthalten und ermöglichen eine optimale Massenkalkulation. Begeistern Sie Ihre Kunden mit einer unwiderstehlichen Köstlichkeit!

Anwendungsmenge: 100 %



*Gleichmäßig rund  
und formstabil*

## So einfach ist die Herstellung:



**All-in-One-Verfahren:**  
**UNIFERM Quarkperlen SG** und  
Wasser für 3 bis 4 Minuten  
langsam verrühren.



**Quellzeit:**  
15 bis 20 Minuten.  
Bei kalter Lagerung bleibt  
die Masse lange  
verarbeitbar.



**Siedeverfahren:**  
Die Quarkperlen drehen sich  
kontinuierlich selbstständig  
für eine gleichmäßige Bräunung  
und gute Formstabilität.

## Quarkperlen SG

Rezept für ca. 1700 Stück

### ZUTATEN Rezept-Nr.: 14002

- Aus den Zutaten durch langsames Rühren eine homogene, glatte Masse herstellen.

<b>Masse:</b>	<b>UNIFERM Quarkperlen SG</b>	25,000 kg
	Wasser, ca. (kalt)	26,000 kg

**MASSE GESAMT: 51,000 kg**

- Anschließend die Masse ca. 20 Minuten quellen lassen und maschinell (Dosieranlage) oder manuell (Eisportionierer) in heißes Siedefett (170 bis 175 °C) portionieren.

- Nach dem Backen die Quarkperlen aus dem Siedefett nehmen, kurz abtropfen lassen und Zuckern oder nach belieben ausgarnieren.

**Dekor:** Zucker betriebsüblich

### BACKTECHNIK

Rührzeit*:	3 bis 4 Min.
Rührgeschwindigkeit:	langsam
Massentemperatur:	18 bis 22 °C
Quellzeit:	15 bis 20 Min.
Einwaage:	ca. 0,030 kg
Backzeit:	ca. 7 Min.
Fetttemperatur:	170 bis 175 °C

\*Rührzeit unterschiedlich je nach Rührsystem und -menge.

**Tipp:** Bei kalter Lagerung (in einem kalten Raum) bleibt die Masse lange verarbeitbar.

*So gut ist Quark!*

Voller guter  
Nährstoffe

Enthält wertvolles  
Eiweiß

Schmeckt frisch

Verleiht Saftigkeit

Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!

**UNIFERM GmbH & Co. KG** | Brede 4 | 59368 Werne | Postfach 1661 | 59359 Werne  
Telefon: +49 2389 7978-0 | Backservice: +49 2389 7978-444  
info@uniferm.de | www.uniferm.de

