

Frisch verfeinert  
mit Quark

PRODUKT



Frisch im  
Geschmack



Quarkperlen SG

Spezialmischung zur Herstellung  
feinster Quarkperlen

## UNIFERM Quarkperlen SG

Spezialmischung zur Herstellung feinster 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 %



### 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  
verarbeitungsfähig.



Sieeverfahren:  
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.

Masse: **UNIFERM Quarkperlen SG** 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 verarbeitungsfähig.

So gut ist Quark!

Voller guter  
Nährstoffe

Schmeckt frisch

Enthält wertvolles  
Eiweiß

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

