

UNIFERM *Quarkback*

quarkstark und flexibel

Verwendbar
mit **Butter**
oder
Margarine!



UNIFERM Quarkback



Grundrezept

UNIFERM Quarkback	10,000 kg
Butter / Margarine	1,500 kg
Vollei	2,000 kg
Wasser*	3,000 kg
Gesamtgewicht	16,500 kg

Herstellung

Knetzeit:	Spiralkneter: ca. 5 min langsam
Teigruhe:	ca. 20 min

Fruchtschleifen

Rezept

Quarkteig	2,500 kg
UNIFERM Kondikrem (fertig angerührt)	1,400 kg
angedicktes Obst	2,000 kg
Gesamtgewicht	5,900 kg

Herstellung / Aufarbeitung

Den Teig abpressen und rundwirken. Anschließend die Teiglinge langrollen, zu einer Acht formen und auf gefettete Backbleche legen. Den Krem und das ange-dickte Obst in die Löcher dressieren. Anschließend abbacken. Nach dem Backen mit UNIFERM Gel-Aprikose aprikotieren und mit UNIFERM Instant-fondant abglänzen.

Backtemperatur:	ca. 200 °C
Backzeit:	ca. 22 min

Mohnstollen

Rezept

Quarkteig	0,600 kg
UNIFERM Mohnback (fertig angerührt)	0,400 kg
Gesamtgewicht	1,000 kg

Herstellung / Aufarbeitung

Den Quarkteig auf eine Größe von ca. 30 x 30 cm ausrollen und die Mohnfüllung gleichmäßig aufstreichen. Den Stollen gegenläufig aufwickeln und in gefettete Toastbrotkästen setzen. Mit Streusel bestreuen und abbacken.

Backtemperatur:	ca. 200 °C
Backzeit:	ca. 50 min



Gren

Mit UNIFERM Quarkback

mit Butter – für echte Buttergebäcke
mit Margarine – für Quarkteiggebäcke

Ihre Kunden wünschen ein abwechslungsreicheres Sortiment. Mit nur einem Grundrezept schaffen Sie eine neue Grenze. Ob Stuten, Stollen, Blechkuchen oder Stückgebäcke – Grenzen gesetzt!

Überzeugen Sie sich selbst:

- optimale Teig- und Verarbeitungseigenschaften
- abgerundeter, frischer Quarkgeschmack
- lange Frischhaltung

UNIFERM Quarkback – eine Frage des guten Geschmacks. Ob Butter oder Margarine – so oder so – Ihre Wahl.

zenlos kreativ!



Kirsch-Quark-Kuchen

Rezept

Quarkteig	
Quarkfüllung (fertig angerührt)	1,200 kg
angedickte Kirschen	3,200 kg
Gesamtgewicht	2,500 kg
	6,900 kg

Herstellung / Aufarbeitung

Den Quarkteig ausrollen und auf ein gefettetes Backblech (60 x 40 cm) legen.

Die Quarkfüllung mit einer Sterntülle rosettenartig diagonal in Streifen aufdressieren.

In die Zwischenräume die angedickten Kirschen spritzen. Anschließend abbacken.

Nach dem Backen mit UNIFERM Gel-Aprikose abglänzen.

Backtemperatur:

ca. 200 °C

Backzeit:

ca. 35 min

Hessischer Apfelkuchen

Rezept

Quarkteig	
UNIFERM Apfelback (fertig angerührt)	1,200 kg
UNIFERM Persipan-Makronenmasse	3,000 kg
Gesamtgewicht	0,600 kg
	4,800 kg

Herstellung / Aufarbeitung

Den Quarkteig ausrollen und auf ein gefettetes Backblech (60 x 40 cm) legen.

Die Apfelfüllung gleichmäßig aufstreichen und mit UNIFERM Persipan-Makronenmasse ein Gitter aufdressieren. Anschließend abbacken.

Backtemperatur:

ca. 200 °C

Backzeit:

ca. 45 min

Sie haben die Wahl:

... auf höchstem Niveau!

... Sortiment? Kein Problem!
... Vielzahl unterschiedlichster Gebäcke.
... Gebäck – Ihrer Kreativität sind keine

...

... Geschmacks.

... Kunden werden begeistert sein!

**Butter
oder
Margarine?
... wählen
Sie selbst!**



UNIFERM Quarkback

... stark in Sachen Quark



Quarkhörnchen

Quarkteig

2,000 kg

Herstellung / Aufarbeitung

Den Pressteller einfetten, Quarkteig auflegen und rundwirken. Von Hand die Teiglinge langrollen und zu Hörnchen aufarbeiten. Mit Unterblech abbacken. Nach dem Backen mit aufgelöster Butter abstreichen und in Zucker wälzen.

Backtemperatur:

ca. 190 °C

Backzeit:

ca. 20 min

Streuselplätzchen

Quarkteig

1,500 kg

Rosinen

0,150 kg

Streusel

0,700 kg

Gesamtgewicht

2,350 kg

Herstellung / Aufarbeitung

Rosinen kurz unter den Quarkteig kneten. Nach der Teigruhe rundwirken und die Teiglinge in Streusel drücken. Auf gefettete Backbleche setzen und abbacken.

Backtemperatur:

ca. 200 °C

Backzeit:

ca. 20 min

Donuts

Quarkteig

2,000 kg

Herstellung / Aufarbeitung

Den Quarkteig ausrollen und Donuts ausstechen. Die Donuts in der Fettpfanne beide Seiten ca. 1,5 min ausbacken. Anschließend mit UNIFERM Instant-fondant überziehen oder in Zimt-Zucker wälzen.

Fetttemperatur:

165-170 °C

Butterschmalz:

Pflanzenfett:

je nach Herstellerangabe bei ca. 175 °C

Inhaltsstoffe

UNIFERM Quarkback:

Weizenmehl, Zucker, Weizenquellmehl, Quarkpulver, Backtriebmittel (Phosphat, Natriumcarbonat), Aroma, Backenzyme, Backhefe (inaktiv), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)



UNIFERM GmbH & Co. KG
Postfach 16 61 · 59359 Werne
Brede 4 · 59368 Werne
Telefon: +49 (0) 2389 7978-0
Telefax: +49 (0) 2389 7978-280
Backservice: +49 (0) 2389 7978-444
info@uniferm.de · www.uniferm.de

