

Von Meister zu Meister

1022

# Erfolgsrezept

Softer Genuss to go: Meister Qwini's

NEU





**Extra  
soft &  
saffig!\***



## Dürfen wir vorstellen? Meister Qwini's

Mini-Gebäcke sind in heutigen To-go-Zeiten nicht mehr aus dem Sortiment wegzudenken. Mit unserer neuen Generation Quarkbällchen kombinieren wir diesen Trend mit einem traditionellen Gebäck, das in jede Ladentheke gehört.

Wie die Konsumenten im Test bestätigt haben, erfüllen Meister Qwini's die Wünsche der Verbraucher nach besonders saftigen und soften Gebäcken – für die schnelle kleine Lust auf Süßes zwischendurch.

Bieten Sie Ihren Kunden die beliebten Mini-Gebäcke nicht nur zu saisonalen Höhepunkten, sondern begeistern Sie Groß und Klein das ganze Jahr über mit unseren unwiderstehlich saftigen Meister Qwini's.

\*im Konsumententest bestätigt



**Hohe  
Toleranz &  
Geling-  
sicherheit**



# Alle Vorteile für Sie

Mit Meister Qwini's backen Sie sicher und zuverlässig köstliche Quarkbällchen – ganz gleich, ob klassisch oder mit Füllung. Dabei sind unsere Meister Qwini's nicht nur easy im Handling, sondern überzeugen auch durch ihre lange Verzehrfrische. So wird Ihr To-go-Geschäft effizient und erfolgreich.

**Nur  
Quark und  
Wasser  
zugeben**



**Jetzt im  
praktischen  
10-kg-  
Sack!**

## So überzeugen Meister Qwini's

- Besonders saftiges und softes Mundgefühl
- Hohe Toleranz und Gelingsicherheit
- Lange Verarbeitungszeit durch eine Standzeit von bis zu 2 Stunden
- Einfache Dosierung und optimale Backergebnisse auf allen gängigen Anlagen\*
- Einfaches Handling: nur Quark und Wasser hinzugeben

\*durch Praxistests bestätigt

## Quarkbällchen „Qwini's“ Rezept-Nr.: 05629

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Alle Zutaten ca. 4 Minuten mit einem Flachrührer oder groben Besen zusammen verrühren.  <b>Massentemperatur: ca. 20 °C</b> <b>Quellzeit: ca. 15 Minuten</b>  Die Masse betriebsüblich mit dem Dosiergerät in das Biskinbad geben. Gelegentlich mit einer Schaumkelle bewegen und nach dem Backen in Zucker wälzen.  <b>Fachlicher Tipp:</b> Die Wassermenge richtet sich nach der Konsistenz des Speisequarks und kann bis auf 7,000 l erhöht werden. (Massengewicht/Quarkbällchen: ca. 25 g)	<b>Meister Qwini's</b> Speisequark, Magerstufe Wasser	10.000 5.000 6.000	..... ..... .....
	Zum Sieden: <b>Meister Goldbiskin Next</b> Zucker	1.850 2.750	..... .....
<b>Temperatur des Biskinbades: ca. 170 °C</b> <b>Backzeit: ca. 7 Min.</b>	Gesamtgewicht Stückzahl	25.600 840	..... .....

# Gut gefüllt, besser verkauft

Meister Qwini's lassen sich variantenreich veredeln:  
mit Whisky-Sahne-Likör, Milch- oder Kakao-Gourmet-Creme.  
Vieles geht, alles schmeckt – lassen Sie Ihrer Handwerkskunst  
und Ihrer Phantasie freien Lauf.



**Extra  
soft &  
saftig!**

## Milch- oder Kakao-Gourmet-Creme

Rezept-Nr.: 1413 f

Herstellungsweise	Zutaten	Milch-Gourmet-Creme g	Kakao-Gourmet-Creme g	Betriebsrezept
Die Zutaten kurz miteinander verrühren und in der Anschlagmaschine mit einem feinen Besen bei schneller Geschwindigkeit ca. 5 Minuten aufschlagen.	<b>Meister Creme Gourmet</b>	1.000	1.000	.....
	Vollmilch, kalt	2.500	2.500	.....
	Kakaopulver		100	.....
	Puderzucker		100	.....
	<b>Gesamtgewicht</b>	3.500	3.700	.....

**Litergewicht: ca. 650 g**

Anschließend die Gourmet-Creme sofort weiterverarbeiten.

## Whisky-Sahne-Likör-Füllung

Rezept-Nr.: 1385

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Die Zutaten kurz miteinander verrühren und in der Anschlagmaschine mit einem feinen Besen bei schneller Geschwindigkeit ca. 5 Minuten aufschlagen.	<b>Meister Creme Gourmet</b>	1.000	.....
	Wasser	1.650	.....
Die Festigkeit der Füllung kann über die Zugabe der Wassermenge betriebsüblich eingestellt werden.	Whisky-Sahne-Likör	875	.....
	<b>Gesamtgewicht</b>	3.525	.....

### Fachliche Hotline Feinback:

0800 418 418 -1 (freecall)

hotline.feinback@csmbakerysolutions.com

www.meistermarken-ulmerspatz.de