

Winter-Highlights für Ihr Sortiment

MIT MEISTER QWINI'S!

DIE KLEINEN
FÜR GROßEN
PROFIT!



LECKERE
WINTER-
BÄLLCHEN



MANCHE MÖGEN'S WEIß:

Quarkbällchen mit Meister Qwini's

Mit Meister Qwini's kreieren Sie ganz einfach Quarkbällchen, die zusätzlich mit Dekorpuder veredelt zu genussvollen Winterbällchen werden: so lecker anzusehen und so köstlich.

Begeistern Sie mit den extra-soften und super-saftigen Quarkbällchen, die – klassisch oder gefüllt – zur winterlichen Genuss-Sensation werden! Perfekt geeignet auch für den To-go-Verzehr.

Der kleine,
große Genuss:
WINTERBÄLLCHEN!

Quarkbällchen „Qwini's“		Rezept-Nr.: 05629	
Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
<p>Alle Zutaten ca. 4 Minuten mit einem Flachrührer oder groben Besen zusammen verrühren.</p> <p>Massentemperatur: ca. 20 °C Quellzeit: ca. 15 Minuten</p> <p>Die Masse betriebsüblich mit dem Dosiergerät in das Biskinbad geben. Gelegentlich mit einer Schaumkelle bewegen und nach dem Backen in Zucker wälzen. Anschließend mit Dekorpuder absieben.</p> <p>Fachlicher Tipp: Die Wassermenge richtet sich nach der Konsistenz des Speisequarks und kann bis auf 7,000 l erhöht werden. (Massengewicht / Quarkbällchen: ca. 25 g)</p> <p>Temperatur des Biskinbades: ca. 170 °C</p> <p>Backzeit: ca. 7 Min.</p>	<p>Meister Qwini's Speisequark, Magerstufe Wasser</p>	<p>10.000 5.000 6.000</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
	<p>Zum Sieden: Meister Goldbiskin Next Zucker</p>	<p>1.850 2.750</p>	<p>_____</p> <p>_____</p>
	Gesamtgewicht	25.600	_____
	Stückzahl	840	_____



ATTRAKTIV UND ANZIEHEND,
UNSERE
VERKAUFSMATERIALIEN
FÜR IHRE FILIALE!



PLAKAT DIN A1/A2/A3

CSM Deutschland GmbH

Mainzer Str. 152-160 | 55411 Bingen am Rhein
www.meistermarken-ulmerspatz.de


Bakery Solutions

connecting the
world of baking™