



## Mega Quark-Johannisbeer-Schnecke

mit Meister Butter-Hefe-Quarkteig, Meister KäsePlus

**Rezept-Nr.: 08006**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 48

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Butter-Hefe-Quarkteig "extra saftig" (s. Grundrezept)	3,750	Nach der Teigruhe im Froster, den Teig auf 45 x 144 cm (ca. 3,3 mm stark) ausrollen.
Quarkfüllung "Spezial":		<b>Quarkfüllung "Spezial":</b>
Wasser	0,265	Wasser, Vollei, Speisequark, Schlagsahne und Gewürze in der Maschine glatt laufen lassen.
Vollei	0,500	
Speisequark, 10% Fett	0,530	<b>Meister KäsePlus</b> zugeben und bei mittlerer Geschwindigkeit glatt, aber nicht schaumig rühren.
Schlagsahne mind. 30% Fett, flüssig	0,075	
Vanille Aroma	0,005	
Zitronenschalenpaste	0,010	
<b>Meister KäsePlus</b>	0,530	
TK-Johannisbeeren, rot	0,600	Die Quarkfüllung "Spezial" aufstreichen, die TK-Johannisbeeren gleichmäßig aufstreuen und anschließend von der Längsseite her aufrollen. In 48 Stücke à 3 cm schneiden. 3 Alu-Bleche mit hohem Rand 60 x 20 cm fetten, leicht bemehlen und mit einer Vorstellschiene versehen. Je Blech 2 x 8 Stücke auflegen und auf Gare stellen.
<b>Meister Gel Neutral</b>	0,150	<b>Bei 1/2 Gare abbacken.</b> Nach dem Backen direkt mit <b>Meister Gel Neutral</b> abglänzen.
Topping:		<b>Topping:</b>
<b>Meister eisella Krem</b>	0,770	Die temperierte <b>Meister eisella Krem</b> mit <b>Meister Sahnessa Himbeer</b> glattrühren.
<b>Meister Sahnessa Himbeer</b>	0,190	
Weißer Schokoladenspäne	0,050	Nach dem Auskühlen auf jede Schnecke ca. 20 g Topping auftragen und mit den Schokoladenspänen bestreuen.

**Backtemperatur Stikkenofen: 165°C**

**Gesamtgewicht: 7,425 kg**

**Ofentemp.: 185 °C (55 °C unter der Temp. für Brötchen)**

**Backzeit ca.: 26 Min.**

**Ihr(e) Ansprechpartner(in): MeisterMarken Fachberatung.**

Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: hotline.feinback@csmingredients.com

04.01.2024