

Quarkcreme

mit Meister eisella Krem, Meister Goldcreme

Rezept-Nr.: 08044

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister eisella Krem	0,600	Meister eisella Krem mit der geschmeidigen Meister Goldcreme , Puderzucker und Salz gut verrühren.
Meister Goldcreme	0,600	
Puderzucker	0,050	
Speisesalz	0,002	
Wasser, ca. 30 °C	0,350	Die Flüssigkeit nach und nach zugeben und dann ca. 10 Minuten bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen. Litergewicht: ca. 420 g.
Speisequark 20% Fett	1,500	Den temperierten Speisequark zum Schluss kurz unterrühren.

Fachlicher Tipp:

An Stelle von Speisequark kann auch Frischkäse verwendet werden.

Gesamtgewicht: 3,102 kg

Ofentemp.: 0 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 0 Min.

Ihre fachliche Hotline

Brot/Brötchen: 0800 418 418 0 oder Feinback: 0800 418 418 1

19.02.2025