

Joghurt-Quarkmasse

mit Meister KäsePlus

Rezept-Nr.: 01274

Erprobtes Grundrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 0

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister KäsePlus	1,000	Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit in der Maschine glatt-, aber nicht schaumig rühren. Beste Massentemperatur: ca. 25 °C
Wasser, ca. 25 °C	2,000	
Vollei	0,500	
Magermilchjoghurt, 0,5% Fett	1,000	

Fachlicher Tipp:

Kleinere Mengen lassen sich ideal von Hand herstellen:
Meister KäsePlus mit dem Wasser und den Eiern verrühren, Joghurt zugeben und glattrühren.

*) Die Joghurtmenge richtet sich nach der Joghurtqualität.

Gesamtgewicht: 4,500 kg

Ofentemp.: 240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 0 Min.

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

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

30.06.2023