



## Délices à la française

# Hefe-Quarkteig

**Sicher und einfach zu verarbeiten.**

Saftigart, mit der Frische von Quark und großem Volumen: So gelingen Blechkuchen, Zöpfe und Formgebäcke mit diesem Konzentrat. Darüber hinaus lassen sich durch Zugabe nur weniger Zutaten außergewöhnlich unwiderstehliche Gebäcke wie Boule au Beurre oder Schokobrötchen herstellen.

**Nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung**

## Produkt-Datenblatt

# Berg Hefe-Quarkteig 50 %

Artikel-Nr.: 5800092

<b>Verkehrsbezeichnung:</b>	Backmischung für Hefe-Quarkteig
<b>Anwendung:</b>	Konzentrat zur Herstellung von Hefe-Quarkteig
<b>Grundrezept:</b>	1000 g Weizenmehl 1000 g Berg Hefe Quarkteig 50 % 600 ml Wasser 340 g Eier 300 g Butter 120 g Hefe
<b>Knetzeit:</b>	3 Minuten langsam + 6 Minuten schnell (dem Knetsystem anpassen)
<b>Teigtemperatur:</b>	26° C
<b>Teigruhe:</b>	ca. 15 Minuten
<b>Aufarbeitung:</b>	betriebsüblich
<b>Zutaten:</b>	<b>Weizenmehl</b> , Zucker, Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat, <b>Sojalecithin</b> ), 3 % <b>Quarkpulver</b> , Aroma, Salz, Backtriebmittel (Dinatriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), <b>Lactose</b> , Enzyme, färbender Kurkuma-Extrakt, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, färbender Paprika-Extrakt

### Zutaten im gebackenen Produkt nach o.g. Rezeptur:

**Weizenmehl**, Wasser, **Eier**, **Butter**, Zucker, Hefe, Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat, **Sojalecithin**), 0,9 % **Quarkpulver**, Aroma, Salz, **Lactose**, färbender Kurkuma-Extrakt, färbender Paprika-Extrakt

**Bitte beachten:** Bei einer abweichenden Rezeptur muss die Deklaration entsprechend angepasst werden.



**Lagerung:** kühl, dunkel und trocken



**Haltbarkeit:** 12 Monate ab Herstellung



**Verpackung:** 25 kg Papiersack



**Palettierung:** 750 kg

**Nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung**