

GOLD

BÄLLCHEN



Dethmers & Co.
Bäckerei- und Konditorei-Rohstoffe
Seit 1904

GOLD-BÄLLCHEN

Zutaten für die Masse

Dethmers Gold-Bällchen	10.000 g
Weizenmehl, Type 550	4.000 g
Speisequark	6.000 g
Vollei	6.000 g
Wasser	ca. 6.000 g
Gesamtteiggewicht	32.000 g

Arbeitsweise

Rührzeit langsam	ca. 1-2 Min.	Massentemperatur	22° C
Quellzeit	10 Min.	Backzeit ca.	7 Min.
Fettbacktemperatur	170° C		

Arbeitsweise

Speisequark, Vollei und Wasser zusammen glattrühren, Mehl und Dethmers Gold-Bällchen zugeben. Ca. 1-2 Min. mit grober Rute oder im Planetenrührer langsam rühren. Die Masse sollte noch rau und nicht glatt sein!

Nach der Quellzeit wie gewünscht weiterverarbeiten, z.B. mit dem Rapido, Eisportionierer oder Ähnlichem. Nach dem Frittieren in Zucker, Vanillinzucker oder Zimtzucker wälzen.

Back Dich glücklich.



Dethmers Gold-Bällchen