



Quarkett

Túrós alapkeverék gyúrt tésztákhoz

- természetes túró
- kelesztés nélkül is használható (sütőpor)
- nem lehet túlgúrní, túlkeleszteni
- kellemes íz
- puha tészta
- **sokoldalú felhasználás:**
 - kifli, mazsolás buci
 - töltöt szeletsütemények
 - gyümölcsös lepények
 - **Panettonéhoz és Stollenhez** speciális recept szerint



Stollen golyó

Recept 166 db 20 g-os termékhez

Alaptészta	
.....	700 g Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	700 g BRAUN Quarkett (túrós alapkeverék gyúrt tésztákhoz)
.....	420 g Víz
.....	280 g Tojáslé teljes
.....	70 g Sütőmargarin
.....	300 g Kandírozott gyümölcs
.....	200 g Dió
.....	100 g Csokoládé csepp (ét)
Panírozó	
.....	350 g Kristálycukor
.....	50 g Dr. Oetker Bourbon vaníliás cukor vagy Dr. Oetker Vanillincukor
.....	5 g Fahéj
.....	350 g Krémmargarin (vagy vaj)

Termékelkészítés

- ▶ A tészta hozzávalóit dagasztógéppel gyors fokozaton 4 percig dagasztjuk.
- ▶ A kandírozott gyümölcsöt, a sütésálló csokoládét és a durvára vágott diót csak a dagasztás végén keverjük a tésztához.
- ▶ Dagasztás után 5 percig pihentetjük.
- ▶ Pihentetés után 2 cm átmérőjű rudakat sodrunk, 1,5-2 cm-es darabokra vágjuk, sütőlemezre helyezzük és 20 percig pihentetjük.
- ▶ 180-200 °C-on maximum 10 perc alatt világosra sütjük.
- ▶ Kihűlés után a golyókat olvasztott margarinban és kristálycukorban megforgatjuk.

A termék a következő allergéneket tartalmazza:
GLUTÉN, TOJÁS, SZÓJABAB, TEJ, DIÓFÉLÉK

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
FÖLDIMOGYORÓ

Karácsonyi Tökös-Mákos Stollen

Recept 50 szelet termékhez

Karácsonyi Narancsos-Diós Stollen

Recept 35 szelet termékhez



Alaptészta

.....	500 g	Liszt
.....	500 g	BRAUN Quarkett (túrós alapkeverék gyúrt tésztákhoz)
.....	300 g	Víz
.....	200 g	Egész tojás
.....	100 g	Sütőmargarin

Töltelék

.....	1 200 g	Kész máktöltelék
.....	1 000 g	Sütőtök
.....	120 g	Dr. Oetker Lékötő
.....	50 g	Egész tojás

Díszítés

.....	5 g	BRAUN Krokella dekorációs szóróanyag (világos)
.....	5 g	Dr. Oetker Nyújtható Dekormassza (fehér)

Alaptészta

.....	500 g	Liszt
.....	500 g	BRAUN Quarkett (túrós alapkeverék gyúrt tésztákhoz)
.....	300 g	Víz
.....	200 g	Egész tojás
.....	100 g	Sütőmargarin

Töltelék

.....	500 g	BRAUN Narancstöltelék 40%
.....	500 g	Dió
.....	50 g	Egész tojás

Díszítés

.....	100 g	Porcukor
-------	-------	----------

Termékelkészítés

- ▶ A tészta összetevőit bedagasztjuk 4 perc lassú és 4 perc gyors fokozaton.
- ▶ Utána 4 felé osztjuk a tésztát és 20 percet pihentetjük.
- ▶ Ezután elnyújtjuk a tésztát 25x50 cm-re téglalap alakúra.
- ▶ A töltelékhez megsütjük a sütőtököt, és kikaparjuk a tök belsejét, majd elkeverjük a léköttel.
- ▶ A kinyújtott tészta lap közepére felváltva 2 csík mák és 2 csík tök tölteléket csíkozunk hosszában. Az üresen maradt tészta oldalát halszájka alakba 1,5 cm-enként bevágjuk, és a töltelék tetején összefonjuk.
- ▶ Tojással lekenjük, és 30 perc pihentetés után 200 °C-on 30 perc alatt készre sütjük.

Termékelkészítés

- ▶ A tészta összetevőit bedagasztjuk 4 perc lassú és 4 perc gyors fokozaton.
- ▶ Dagasztás után rögtön 6 felé osztjuk, majd 20 percet pihentetjük.
- ▶ Ezután egyenként elnyújtjuk a tésztákat 20x20 cm-es kockákká, erre rákenjük a narancstölteléket és megszórjuk a darált dióval.
- ▶ A tésztát behajtogatjuk a képen látható módon, lekenjük a tojással, 30 percet pihentetjük, majd 200 °C-on 25 perc alatt készre sütjük.
- ▶ Kihűlés után porcukorral megszórjuk.