

# ERFOLGSREZEPT

Von Meister zu Meister

991

Für traumhaft frische Gebäck-Highlights:  
**Backtivat Quark 30**



# Frische, die Erfolg verspricht

So macht Backen Spaß – so bringt Backen Erfolg!

Mit **Baktivat Quark 30**, der Backkrem für feine Hefe-Quarkteige, lassen sich Ihre individuellen Gebäcke einfach und gelingsicher herstellen – bei jedem Betriebsablauf.

Ob Stückgebäcke, Stuten oder Blechkuchen: Lassen Sie die Genussräume Ihrer Kunden mit unwiderstehlich frischen Kreationen ganz einfach wahr werden.

Vertrauen Sie auf unser langjähriges Know-how im Backkrem-Markt und sorgen Sie für frischen Wind in Ihrer Verkaufstheke – mit **Baktivat Quark 30**!

Jetzt noch besser: **Baktivat Quark 30** wurde an modernste Prozesse sowie an das gestiegene Ernährungsbewusstsein der Konsumenten, und damit auch an die Marktanforderungen nach „deklarationsfreundlichen“ Produkten, angepasst.



- ✓ keine Farb- & Konservierungsstoffe
- ✓ keine gehärteten Fette
- ✓ nur natürliche Aromen

## IHRE VORTEILE

**Baktivat Quark 30** – 100 % Qualität, von der Sie sich selbst überzeugen können:

- Sehr gute Frischhaltung ▶ Verzehrfrische über den Tag hinaus
- Plastische Teige ▶ ideal für die maschinelle Verarbeitung
- Große Anwendungsbreite ▶ für ein vielfältiges Gebäcksortiment
- Hohe Flexibilität ▶ für alle Führungen geeignet

## Grundrezept: Hefe-Quarkteig

Rezept-Nr.: 01899

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Die Zutaten zu einem intensiv gekneteten Hefe-Quarkteig verarbeiten.	Weizenmehl Type 550	10.000	.....
	<b>Baktivat Quark 30</b>	3.000	.....
	Hefe	700	.....
	Salz	150	.....
	Vollei	2.000	.....
	Wasser	3.500	.....
	Gesamtgewicht	19.350	.....

**Knetzeit:**  
Im Spiralknetter: ca. 2 Min. mischen und  
ca. 6 Min. kneten

**Teigtemp.:** 26 – 28 °C

**Teigruhe:** ca. 15 Min.

### Fachlicher Tipp:

Für Blechkuchen die Knetzeit um 1/3 verkürzen.



## Joghurt-Fruchttaler

Rezept-Nr.: 04616

Herstellungweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Den Hefe-Quarkteig zu Ballen à 1.800 g abwiegen, rund wirken und entspannen lassen. Den Ballen flachdrücken, abpressen (30er-Teilung) und rund aufwirken. Nach kurzer Entspannungsphase die Teiglinge rund ausrollen (ø ca. 10 cm) und auf Bleche legen.	Hefe-Quarkteig (s. Grundrezept)	1.800	.....
<b>Vollmilch-Joghurtkrem:</b> <b>Meister Jogutop</b> und die Vollmilch mit einem feinen Besen ca. 2 Minuten in der Maschine bei mittlerer Geschwindigkeit glatt rühren.	<b>Vollmilch-Joghurtkrem:</b> <b>Meister Jogutop</b> Vollmilch (kalt)	225 675	..... .....
Je 30 g Vollmilch-Joghurtkrem kreisförmig aufspritzen, anschließend 25 g <b>Meister Fruchtfüllung Kirsch</b> , oder eine Fruchtfüllung nach Wahl, in die Mitte einspritzen und auf Gare stellen.	<b>Meister Fruchtfüllung Kirsch</b>	750	.....
<b>Bei 3/4 Gare abbacken.</b>			
Nach dem Backen mit <b>Meister Apriko-Gel</b> besprühen und wie gewünscht dekorieren.	<b>Meister Apriko-Gel</b>	150	.....
<b>Ofentemp.: 190 °C (50 °C u. der Temp. für Brötchen)</b>	Gesamtgewicht	3.600	.....
<b>Backzeit: ca. 14 Min.</b>	Stückzahl	30	.....

CSM Deutschland GmbH  
Mainzer Str. 152-160  
55411 Bingen am Rhein

Fachliche Hotline Feinback:  
0800 - 418 4181 (kostenlos aus dem dt. Festnetz)  
hotline.feinback@csmglobal.com

www.MeisterMarken-UlmerSpatz.de  
www.backtivat.de



Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Den Hefe-Quarkteig auf ein Alu-Blech, ca. 60 x 40 cm, ausrollen, gut stippen und mit einer Vorstellschiene versehen.	Hefe-Quarkteig (s. Grundrezept)	1.300	.....
<b>Käsekuchenmasse:</b> Alle Zutaten 1–2 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit in der Anschlagmaschine mit einem mittelfeinen Besen glatt, aber nicht schaumig rühren.	<b>Käsekuchenmasse:</b> <b>Meister KäsePlus</b>	500	.....
	Wasser (ca. 25 °C)	1.000	.....
	Vollei	250	.....
	Speisequark	700	.....
<b>Beste Massentemp.: ca. 25 °C</b>			
Die Käsekuchenmasse gleichmäßig aufstreichen. Die TK-Johannisbeeren mit <b>Meister Saffin Neutral</b> mischen und aufstreuen. Anschließend den Streusel aufstreuen und <b>ohne Gare abbacken</b> .	TK-Johannisbeeren	600	.....
	<b>Meister Saffin Neutral</b>	30	.....
	<b>Streusel</b>	300	.....
Nach dem Backen mit <b>Meister Apriko-Gel</b> abglänzen und in gewünscht große Stücke schneiden (z. B. 10 x 5 cm).	<b>Meister Apriko-Gel</b>	200	.....
<b>Ofentemp.: 200 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen)</b>	Gesamtgewicht	4.880	.....
<b>Backzeit: ca. 35 Min.</b>	Bleche / Stückzahl	1 / 44	.....

