



Donuts aus Fixfertig für Quarkbällchen

Zutaten	Menge	Anwendung
KESSKO FF für Quarkbällchen	1.000 g	
Milch, 3,5%	500 g	
Wasser, 20 Grad	800 g	Zutaten im All-in Verfahren 4 min. Stufe 1 mit Flachrührer verrühren. Anschließend kurz quellen lassen. Danach die Masse in einen Dosierrichter mit Donutaufsatz füllen und backen.
		Fett-Temperatur: 165°C Frittierzeit: 8-9 min.
		Wichtig: Nach dem Eintauchen im Fett sofort die Donuts wenden. Während des Frittierens 3-4 x wenden. Nach Belieben dekorieren, z.B. mit KESSKO Fondant (verfeinert mit KESSKO Konsditorei- und Fruchtpasten oder Celestiale Eispasten) und/oder mit KESSKO Spezialdekoren bestreuen. Alternativ: KESSKO Chocobany in der Mikrowelle auflösen und mit KESSKO Aromaölen abschmecken.



Unser exclusives Sortiment für feinste laktosefreie Backwaren.



Unsere Marke für heiße Tage und coole Ideen.



Wir arbeiten auch mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.