

Quark-Vielfalt





Käse-Frisch flach

**Gelingsichere Herstellung von Quarkmassen
für gebackene Kuchen-Kreationen
die höchsten Genuss versprechen.**

Art. 86531260015.0 Käse-Frisch flach, 15-kg-Sack

Richtrezepte

Quarkmasse	Grundrezept	mit Vollrahm	mit Sauerrahm	Quarkfüllung
Käse-Frisch flach	400 g	200 g	310 g	500 g
Quark	1000 g	1000 g	700 g	1000 g
Vollrahm	-	1000 g	-	-
Sauerrahm	-	-	200 g	-
Vollei	300 g	300 g	250 g	250 g
Wasser	750 g	-	-	500 g
Milch	-	-	550 g	-
Zucker	-	100 g	-	-
Total	2400 g	2600 g	2010 g	2250 g
Verarbeitung	Zutaten im All-in-Verfahren mit grobem Rührbesen bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 2 Minuten glatt rühren (nicht schaumig werden lassen).			

Erdbeer- Quarkschnitte



Vorbereiten für 1 Blech zu 60×20 cm

Mürbeteigboden, angebacken	600 g
Quarkmasse	2400 g
Erdbeeren, halbiert	1800 g
Roter Frischhalte-Glanzgelee	850 g

Mürbeteigboden

Mürbfix vegetabil	395 g
Butter oder Margarine, weich	145 g
Vollei	60 g
Total	600 g

Alle Zutaten (Raumtemperatur) zu einem Teig kneten und angebacken.

Quarkmasse

Käse-Frisch flach	400 g
Quark, frisch	1000 g
Vollei	300 g
Vollmilch	700 g
Total	2400 g

Zutaten im All-in-Verfahren mit grobem Rührbesen bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 2 Minuten glatt rühren (nicht schaumig werden lassen).

Roter Frischhalte-Glanzgelee

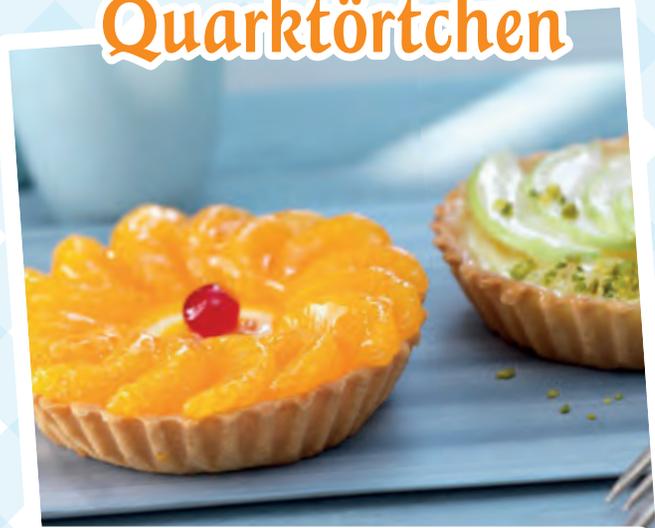
Ka-Gel rot	500 g
Wasser	350 g
Total	850 g

Zutaten mischen, bis zum Siedepunkt erhitzen und mit dem Pinsel heiss auftragen.

Herstellung

- Mürbeteig auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech (60×20 cm) verteilen, glatt streichen und anbacken.
- Den Mürbeteigboden mit geölten Rahmen umstellen.
- Quarkmasse einfüllen, glatt streichen und bei 190 °C ca. 40 Minuten abbacken.
- Die Erdbeeren auflegen und mit rotem Frischhalte-Glanzgelee abglänzen.

Früchte- Quarktörtchen



Vorbereiten für 10 Tartelettes zu Ø10 cm, 2,5 cm hoch

Mürbeteig	600 g
Quarkmasse	890 g
Neutraler Frischhalte-Glanzgelee	150 g
Saisonale Früchte	500 g

Mürbeteig

Mürbfix vegetabil	395 g
Butter oder Margarine, weich	145 g
Vollei	60 g
Total	600 g

Alle Zutaten (Raumtemperatur) zu einem Teig kneten.

Quarkmasse

Käse-Frisch flach	125 g
Quark, frisch	325 g
Vollei	160 g
Wasser	280 g
Total	890 g

Zutaten im All-in-Verfahren mit grobem Rührbesen bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 2 Minuten glatt rühren (nicht schaumig werden lassen).

Neutraler Frischhalte-Glanzgelee

Spritz-Ka-Gel neutral	100 g
Wasser	50 g
Total	150 g

Zutaten mischen und in die Spritzmaschine füllen (Einstelltemperatur: 80–85 °C) oder bis zum Siedepunkt erhitzen und mit dem Pinsel heiss auftragen.

Herstellung

- Die Tartelettformen mit Mürbeteig auslegen.
- Quarkmasse einfüllen und glattstreichen.
- Bei 210 °C 20–25 Minuten abbacken.
- Nach dem Auskühlen aus den Formen stürzen und mit Früchten belegen.
- Mit neutralem Frischhalte-Glanzgelee abglänzen.

Art. 86210260010.0 **Mürbfix vegetabil**

Art. 86531260015.0 **Käse-Frisch flach**

Art. 01283100012.5 **Ka-Gel rot**

Art. 01286100012.5 **Spritz-Ka-Gel neutral**



Quark-Streuselschnitte

Vorbereiten für 1 Blech zu 60×20 cm

Mürbeteigboden, angebacken	600 g
Quarkmasse	2400 g
Butterguss	570 g
Butterstreusel.....	450 g
Saftbinder 100	ca. 15 g
Bianca	ca. 25 g

Mürbeteigboden

Mürbfix vegetabil	395 g
Butter oder Margarine, weich	145 g
Vollei	60 g
Total	600 g

Alle Zutaten (Raumtemperatur) zu einem Teig kneten und angebacken.

Quarkmasse

Quark, frisch	1060 g
Käse-Frisch flach	540 g
Wasser oder Vollmilch	540 g
Vollei	260 g
Total	2400 g

Zutaten im All-in-Verfahren mit grobem Rührbesen bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 2 Minuten glatt rühren (nicht schaumig werden lassen).

Butterguss

Butter, geschmolzen, lauwarm	210 g
Zucker.....	200 g
Vollei	110 g
Nova	50 g
Total	570 g

Zutaten im All-in-Verfahren 2 Minuten glatt rühren.

Butterstreusel

Mürbfix vegetabil	310 g
Butter	140 g
Total	450 g

Zutaten (Raumtemperatur) zu einem glatten Teig kneten und direkt (ohne Abstezeit) durch ein Streuselsieb drücken.

Herstellung

- Mürbeteig auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech (60×20 cm) verteilen, glatt streichen und anbacken.
- Nach dem Auskühlen mit Saftbinder bestreuen um ein Durchweichen zu verhindern.
- Den Mürbeteigboden mit geölten Rahmen umstellen.
- Quarkmasse einfüllen und glatt streichen.
- Butterguss darüber giessen und die Butterstreusel aufstreuen.
- Bei 190 °C ca. 45 Minuten abbacken.
- Vor dem Servieren mit Bianca bestauben.

Art. 86210260025.0 **Mürbfix vegetabil**
 Art. 86531260015.0 **Käse-Frisch flach**
 Art. 00053050010.0 **Nova**
 Art. 83200260010.0 **Saftbinder 100**
 Art. 00366100010.0 **Bianca**



Himbeer-Quarkschnitte

Vorbereiten für 1 Blech zu 60×20 cm

Mürbeteigboden, angebacken	600 g
Quarkmasse	2450 g
Himbeerfüllung	450 g
Butterstreusel.....	450 g

Mürbeteigboden

Mürbfix vegetabil	395 g
Butter oder Margarine, weich	145 g
Vollei	60 g
Total	600 g

Alle Zutaten (Raumtemperatur) zu einem Teig kneten und angebacken.

Quarkmasse

Käse-Frisch flach	400 g
Quark, frisch	1000 g
Vollei	300 g
Vollmilch	500 g
Vollrahm, geschlagen, ungesüsst	250 g
Total	2450 g

Zutaten im All-in-Verfahren mit grobem Rührbesen bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 2 Minuten glatt rühren (nicht schaumig werden lassen).

Himbeerfüllung

Fruchtpüree Himbeere	400 g
Saftbinder 100	30 g
Zucker.....	20 g
Total	450 g

Saftbinder und Zucker mischen und unter das Fruchtpüree rühren.

Butterstreusel

Mürbfix vegetabil	310 g
Butter	140 g
Total	450 g

Zutaten (Raumtemperatur) zu einem glatten Teig kneten und direkt (ohne Abstezeit) durch ein Streuselsieb drücken.

Herstellung

- Mürbeteig auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech (60×20 cm) verteilen, glatt streichen und anbacken.
- Den Mürbeteigboden mit geölten Rahmen umstellen.
- Quarkmasse einfüllen und glatt streichen.
- Die Himbeerfüllung tupfenförmig aufdressieren und die Butterstreusel aufstreuen.
- Bei 190 °C ca. 45 Minuten abbacken.



Quark-Mix leicht

**Gelingsichere Herstellung von Quarkmassen
für gebackene oder geflämmte Torten-Kreationen
sowie quarkig-fruchtige Desserts.**

Art. 86532220010.0 Quark-Mix leicht, 10-kg-Karton

Richtrezepte für Quarktorten

Quarkmasse	mit Eiweiss	mit geschlagenem Rahm	mit flüssigem Rahm	mit Eiweiss, geflämt
Quark-Mix leicht	1100 g	600 g	900 g	1000 g
Quark, frisch	1850 g	2000 g	3200 g	1700 g
Wasser	2200 g	700 g	1000 g	2000 g
Vollei	-	500 g	750 g	-
Eiweiss	650 g	-	-	600 g
Zucker	350 g	300 g	500 g	300 g
Vollrahm	-	700 g	1400 g	-
Total	6150 g	4800 g	7750 g	5600 g
Verarbeitung	Wasser aufkochen, Mischung einrühren, Quark zugeben und glatt rühren. Eiweiss und Zucker cremig aufschlagen und unterziehen.	Mischung im Wasser einrühren, Quark, Vollei und Zucker beigegeben und kurz glatt rühren. Dann den geschlagenen, ungesüssten Vollrahm unterziehen.	Alle Zutaten (All-in) kurz glatt rühren.	Wasser aufkochen, Mischung einrühren, Quark zugeben und glatt rühren. Eiweiss und Zucker cremig aufschlagen und unterziehen.
Herstellung (Umluftofen)	Mürbeteigböden mit Ringen umstellen und bei 180 °C ca. 5 Minuten leicht anbacken. Quarkmasse einfüllen und bei 220 °C anbacken. Nach 20 Minuten die Ränder losschneiden und weitere 20 Minuten bei 180 °C ausbacken. Die Torten nach dem Backen setzen lassen.	Mürbeteigböden mit Ringen umstellen, Quarkmasse einfüllen und bei 220 °C anbacken. Nach ca. 25 Minuten die Ränder losschneiden und weitere 20 Minuten bei 180 °C backen. Die Backzeit unterbrechen, bis sich die Torten auf Ringhöhe gesetzt haben (ca. 15 Minuten). Danach nochmals 15–20 Minuten ausbacken.	Mürbeteigböden mit Ringen umstellen, Quarkmasse einfüllen und bei 220 °C anbacken. Gleich nach dem Schieben die Temperatur auf 190 °C zurückstellen. Nach 20 Minuten die Ränder losschneiden und weitere 20 Minuten backen. Die Backzeit unterbrechen, bis sich die Torten auf Ringhöhe gesetzt haben (ca. 15 Minuten). Danach 15–20 Minuten ausbacken.	Mürbeteigböden mit Ringen umstellen, Quarkmasse einfüllen und 1 Stunde im Kühlschrank kaltstellen. Anschliessend bei 270 °C ca. 10 Minuten abflämmen.



Mango-Quarkdessert

Vorbereiten für 10 Dessertgläser, Inhalt 220 ml

Mango-Quarkcreme	460 g
Quarkcreme	460 g
Fruchtmischung	500 g
Mango-Nappage	250 g

Mango-Quarkcreme

Wasser	70 g
Quark, frisch	100 g
Quark-Mix leicht.....	100 g
Fruchtpüree Mango.....	60 g

Wasser aufkochen, Quark-Mix leicht einrühren, Quark unterheben und mit Fruchtpüree Mango abschmecken.

Eiweiss.....	40 g
Zucker.....	20 g

Eiweiss und Zucker cremig aufschlagen und unter die Quarkcreme ziehen.

Total..... 460 g

Quarkcreme

Wasser	160 g
Quark, frisch	120 g
Quark-Mix leicht.....	120 g

Wasser aufkochen, Quark-Mix leicht einrühren, dann den Quark unterheben.

Eiweiss.....	40 g
Zucker.....	20 g

Eiweiss und Zucker cremig aufschlagen und unter die Quarkcreme ziehen.

Total..... 460 g

Fruchtmischung

Mango, gehackt (gefroren)	400 g
Fruchtpüree Mango.....	100 g
Total.....	500 g

Zutaten mischen.

Mango-Nappage

Fruchtpüree Mango.....	100 g
Nappage-Mischung.....	100 g
Wasser.....	50 g
Total.....	250 g

Zutaten kalt anrühren und eine Minute aufkochen, vom Herd nehmen und zu einer homogenen Nappage mixen (Stabmixer).

Herstellung

- 250 g Fruchtmischung auf die Gläser verteilen.
- Mango-Quarkcreme auf die Gläser verteilen und weitere 250 g Fruchtmischung aufstreuen.
- Quarkcreme auf die Gläser verteilen.
- Mit Mango-Nappage (40 °C) überziehen.

Unser Versprechen an Sie

Mit langjähriger Erfahrung, grosser Motivation und viel Leidenschaft für das Handwerk sind wir tagtäglich für Sie da.

✓ **Individuell und vielfältig**

Das ist Agrano-Service!

Unser Team aus Fachspezialisten berät sie jederzeit gerne. Wir sind stets telefonisch erreichbar oder unterstützen Sie auch gerne persönlich vor Ort bei Ihren individuellen Herausforderungen. Profitieren Sie von unserem umfangreichen Rezept-service – hier erhalten Sie eine breite Auswahl an Dessert- und Gebäckideen.

✓ **Professionell und umfassend**

Das ist Agrano-Fachkompetenz!

Mit einer breitgefächerten Sortimentsvielfalt bieten wir Ihnen nicht nur unsere Topseller an, sondern unterstützen Sie auch gerne mit Spezialitäten und individuell massgeschneiderten Lösungen. Dabei garantieren wir Ihnen Produkte mit hohem Convenience-Grad, bester Qualität und garantierter Geling-sicherheit.

✓ **Handwerklich und zukunftsweisend**

Das ist Agrano-Berufsbekentnis!

Wir fördern das Handwerk und führen zahlreiche Fachseminare und Weiterbildungen in unserem Schulungszentrum in Allschwil durch. Mit dem Young Star Event investieren wir zusätzlich in die Zukunft des Handwerks, indem wir junge Talente fördern und ihnen eine interaktive Lernplattform bieten.