

КВАРКИНИ



Кваркини — это нежные, аппетитные, воздушные пончики из творожного теста, жаренные во фритюре. В переводе с немецкого Quark означает «творог». Именно он делает блюдо таким вкусным и питательным.

Рецептура и приготовление не сложные. ООО «Нива-Хлеб» предлагает свою рецептуру с применением мучной кондитерской смеси **БИСКВИТ МАСЛЯНЫЙ –ЭКСТРА**. Дозировка смеси 15% к массе готовой продукции.

В емкость сбивальной машины загружают все сырье по рецептуре. Перемешивают на средней скорости до образования однородной массы. Для формирования, а после обжаривания во фритюре применяются аппараты - незаменимые помощники на кухне кафе или фаст-фуда, или производственных линий.

У кваркини правильная форма: 2,5 - 4 см диаметр, 15 - 25 г вес.

Готовое тесто в форме шариков механическим способом или вручную отсаживают во фритюр, нагретый до 160 - 170°C, и жарят до готовности. В процессе жарки тестовые заготовки всплывают на поверхность, шарики должны перевернуться самостоятельно. Если этого не случилось, нужно перевернуть их специальным пинцетом или лопаткой. Продолжительность жарки устанавливается индивидуально, ориентировочно 5 - 8 минут.

Готовые кваркини рекомендуется отделать шоколадной глазурью или обсыпать нетающей сахарной пудрой. Горячие кваркини можно обильно обваливать в сахаре.