



Premium Käsebällchen-Mix



Pão de Queijo! Toll für Partys und Fingerfood!

Premium Käseällchen-Mix ist eine einzigartige Vormischung zur Herstellung von südamerikanischen Snackspezialitäten. Käseällchen oder auch Käsesticks sind in Handumdrehen gefertigt. Die Grundrezeptur kann individuell mit Spinat, Schinken, Knoblauch etc. verfeinert werden.

Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf!



Rezeptvorschlag:

Käseällchen

Betriebsrezeptur

Premium Käseällchen-Mix	1,000 kg	_____
Eier	0,400 kg	_____
Wasser, kalt	0,400 l	_____
Pflanzenöl	0,150 kg	_____
geriebener Käse*	0,600 kg	_____

Teiggewicht	2,550 kg	

Knetzeit:

Ca. 5 Minuten langsam und ca. 1 Minute schnell.
Anschließend werden zu der Teigmenge ca. 0,600 kg geriebener Käse* zugegeben, der vorsichtig untergeknetet wird.

Teigruhe:

Ca. 5 Minuten.

Aufarbeitung:

Den Teig portionieren, ca. 30g bis 40g und zu runden Bällchen formen.
Als weitere Variante die Teigbällchen mit Premium Dècor-Oriental, Premium Dècor-Pepp, Premium Dècor-Sun oder Premium Dècor-Mais bestreuen.

Backprozess:

Im vorgeheizten Ofen bei ca. 240 °C mit mittlerer Schwadengabe backen.

Backzeit:

Die Gesamtbackzeit beträgt ca. 16 bis 18 Minuten.

Alternativ:

Die Käseällchen können auch frittiert werden.
Fettbacktemperatur ca. 170 °C, Frittierzeit ca. 8-12 Minuten.