



Moodsad kohupiimapallikesed

Lolli-Dots

1 varras minikohupiimapallikesi; 230 tk



- 1,000 kg BRAUN Quarkbällchen
- 1,300 kg vesi
- ▶ Kõik ained segada aeglasel käigul jämeda labaga ~3 minutit ühtlaseks ja lasta 10 minutit seista.

Täidis

- 2,000 kg Schokobella tume
- Schokobella valge
- Schokobella Jogurt või
- Schokobella Peanut & Caramel
- 20 - 25 °C
- 0,800 kg vesi, ~45 °C
- ▶ Schokobella vahustada keskmisel kiirusel jämeda labaga, lisada järkjärgult tempereeritud vesi. Täidisemassi saabpumbata, külmutada ja sulatada.

Kate

- 1,000 kg Schokobella (soovikohane sort)

Valmistamine

- ▶ Täidis portsjoneerida jäätisepumbaga frittimisõli sisse.
- ▶ Küpsetamise ajal aeg-ajalt keerata.
- ▶ Jahtunud pallid täita ja katta.
- ▶ Kaunistada nagu pildil.

Küpsetamine

- ▶ Õli temperatuur: ~170 - 175 °C
- ▶ Küpsemise aeg: ~6 - 7 minutit

Kohupiimapalli-vahvlipulgad

160 tk



- 1,000 kg BRAUN Quarkbällchen
- 1,500 kg vesi
- ▶ Kõik ained segada aeglasel käigul jämeda labaga ~3 minutit ühtlaseks ja lasta 10 minutit seista.

Valmistamine

- ▶ Vahvlirauale pritsida pritskoti ja tüllega nr 10 15-grammised portsjonid.
- ▶ Küpsetada.
- ▶ Kaunistada nagu pildil.

Küpsetamine

- ▶ Vahvliraua temperatuur: 200 °C
- ▶ Küpsemisaeg: ~2 minutit

Täidiseks:

Maitsestage **Schokobella** näiteks piparmündipastaga **Pasta Menta Verde** šokolaadi-piparmündimaitselise täidise jaoks või lisage **Schokobella Jogurtile** soovikohast marja-puuvilja-dessertpastat.