

# Кваркболлз

## Тесто:

25,000 кг **Кваркболлз (3495)**  
20,750 кг Вода (прибл. 10 °С)  
2,500 кг Растительное масло  
48,250 кг Всего массы

**Время замеса:** 2 - 3 минуты на средней скорости  
**Температура теста:** 18 – 20 °С  
**Порция теста:** 0,025 кг  
**Температура фритюра:** 175 °С  
**Время жарки:** 6 минут



## Способ приготовления:

Растительное масло, воду и **Кваркболлз (3495)** взвесить и замесить из компонентов слегка густую массу. 5 – 10 минут выдержать, затем фритировать при температуре 175 °С около 6 минут до золотистого цвета. Готовые шарики обвалять в смеси сахара и корицы.

## Совет:

В массу можно добавить ваниль и лимон.