



Mūsdienu biezpiena bumbiņas

Lolli-Dots

1 kociņš mini biezpiena bumbiņas; 230 gb

Biezpiena bumbiņas vafeļu nūjiņas

160 gb



- 1,000 kg BRAUN Quarkbällchen
- 1,300 kg ūdens
- ▶ Visas sastāvdaļas lēnām samaisa ar rupju lāpstiņu ~3 minūtes līdz gludai masai un atstājiet 10 minūtes nostāvēties.

Pildījums

- 2,000 kg Schokobella tumša
- Schokobella balta
- Schokobella Jogurts vai
- Schokobella Peanut & Caramel
- 20 - 25 °C
- 0,800 kg ūdens, ~45 °C
- ▶ Ar rupju lāpstiņu vidējā ātrumā saputojiet Schokobellu, pakāpeniski pievienojiet atlaidināto ūdeni. Uzpildes maisījumu var sūknēt, uzglabāt ledusskapī un atkausēšanu.

Pārklājums

- 1,000 kg Schokobella (pēc jūsu izvēles)

- 1,000 kg BRAUN Quarkbällchen
- 1,500 kg ūdens
- ▶ Visas sastāvdaļas lēnām samaisa ar rupjo lāpstiņu ~3 minūtes līdz gludai masai un atstājiet 10 minūtes nostāvēties.

Pagatavošana

- ▶ Izsmidziniet uz vafeļu dzelzi ar pilinga maisiņu un tillu nr. 10 uzspiediet 15 g porcijas.
- ▶ Cept.
- ▶ Izrotājiet kā attēlā.

Cepšana

- ▶ Vaska degļa temperatūra: 200 °C
- ▶ Cepšanas laiks: ~2 minūtes

Pagatavošana

- ▶ Ar saldējuma lāpstiņu ieberiet pildījumu cepamajā eļļā.
- ▶ Gatavošanas laikā laiku pa laikam apgrieziet.
- ▶ Piepildiet un pārklājiet bumbiņas ar putām.
- ▶ Izrotājiet kā attēlā.

Cepšana

- ▶ Eļļas temperatūra: ~170 - 175 °C
- ▶ Gatavošanas laiks: ~6 - 7 minūtes

Virsmazei:

Aromatizējiet **Schokobella** ar, piemēram, **Pasta Menta Verde** piparmētru pastu, lai iegūtu šokolādes-piparmētru aromāta pildījumu, vai pievienojiet **Schokobella Jogurtam** savu iecienītāko ogu un augļu deserta pastu.