Nicht nur die Formen der Feinbackwaren sind vielfältig, auch deren Füllungen können sehr unterschiedlich ausfallen.

Wenn die Optik stimmt

Das Auge isst mit – das gilt insbesondere für Feingebäcke. Bei einer optimalen Optik kommt es auf verschiedene Faktoren an. Zutaten, Herstellung und die Technik spielen wesentliche Rollen. Wer die typischen Fehler kennt, kann diese verhindern.

Von Fabian Konschu

Optisch ansprechende Feinbackwaren sind in einer Handwerksbäckerei die Möglichkeit, sich vom Rest abzuheben. In den Verkaufstheken sind sie meist ein Blickfänger und bleiben den Kunden in Erinnerung. Doch nicht ganz so gelungene Exemplare verankern sich noch stärker im Gedächtnis. Daher ist die gekonnte Aufarbeitung der individuellen Feingebäcke von größter Wichtigkeit. Sowohl Form, Farbe als auch Füllung müssen stimmen. Die richtige Produktionstechnik kann da Abhilfe schaffen. So können Füllungen zum Beispiel mit Cremekochern problemlos selbst hergestellt werden. Aber Zutaten und Herstellung dürfen dennoch niemals außer Acht gelassen werden.

Foto: Ahk Service und Solutions 2021

Durch die horizontale und vertikale Bewegung der Tischachsen und der wahlweisen Rotation der Tüllen des Polin Multidrop von Ahk Service und Solutions ist eine hohe Fülle an Formen möglich.

In Topform. Damit die Feinbackwaren letztlich die gewünschte Form annehmen, bedarf es nicht immer der neusten und größten Anlage. Mitunter können bereits ein einfaches, scharfes Messer und ein Metermaß ausreichen. Handelt es sich jedoch um eine bestimmte Chargengröße, dann ist eine automatisierte Feingebäck-Aufarbeitung durchaus sinnvoll. Schließlich geht es hier um reproduzierbare Prozesse. Schon bei kleineren Stückzahlen ist der Einsatz einer Ausrollmaschine in Kombination mit einem Schneidetisch hilfreich. Ist die Gebäckmenge größer, dann kann eine Ausrollmaschine auch zur Beschickung einer Linie genutzt werden. Der letzte Schritt wäre der Einsatz eines Teigbandformers, allerdings erst, wenn die Chargengröße dies wirklich erfordert. Einige Anlagen, wie zum Beispiel die Polin Multidrop von Ahk Service und Solutions, sind für verschiedene Mengen denkbar. Diese Dressier- und Dosiermaschine besitzt diverse Düsen und Formen und kann somit eine große Produktpalette ermöglichen. Um für eine konstant hohe Qualität zu sorgen, bietet die Anlage wiederholbare automatisierte Prozesse, die in der Produktion zeitsparend sind. Stimmen die Zutaten nicht, können Feingebäcke auch mit der richtigen Anlage komplett schiefgehen. Handelt es sich beispielsweise um Blätterteiggebäcke, die am Ende zu klein bleiben, dann kann es an der Mehlqualität liegen. In der Broschüre „Fehler bei Feinen Backwaren und deren Beseitigung" vom Wissensforum Backwaren wird in solch einem Fall ein Mehl der Type 550 mit guten Klebereigenschaften und guter Wasseraufnahme empfohlen. Denn je höher

Foto: DBZM / Stefan Schuhr 2018

Die Früchte auf diesem Kopenhagener Plunder sind abgeglänzt worden. So bleiben sie den Tag über optisch ansprechend.

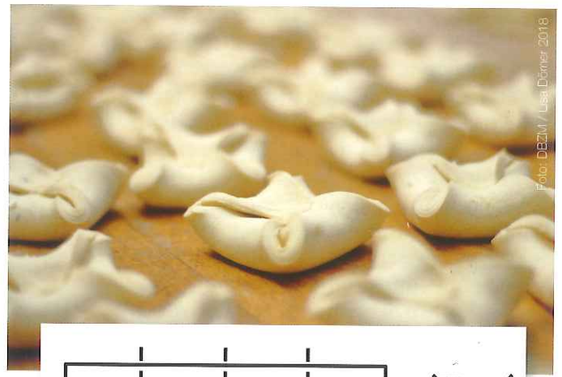

Foto: DBZM / Lisa Dörner 2018

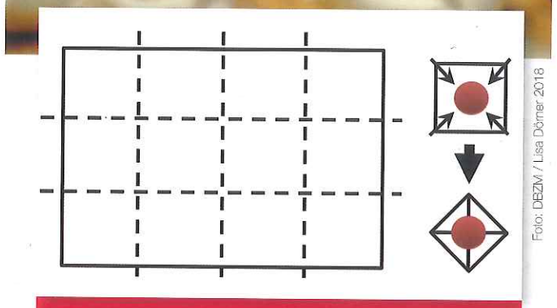

Foto: DBZM / Lisa Dörner 2018

Für Plundertaschen in Kissenform eignet sich das Maß zwölf mal zwölf Zentimeter sehr gut.

» KISSEN FORMEN

Möchten Sie Plundertaschen in Kissenform herstellen, sollten Sie aus dem ausgerollten Teig Quadrate ausschneiden. Hier eignet sich das Maß zwölf mal zwölf Zentimeter besonders gut. Drücken Sie auf die Mitte und befeuchten sie den Teig mit Wasser, um Speckstreifen zu vermeiden. Anschließend falten Sie die vier Ecken zur Mitte. Um den Teilchen Stabilität und eine Basis zu verschaffen, können Sie vor oder nach dem Falten eine Marzipanfüllung aufdressieren. Nach dem Gären können Sie das Teilchen erneut eindrücken und mit angedickten Kirschen oder Vanillecreme füllen – dabei aber auf die Backfestigkeit achten! Wenn Sie mit dem Backen fertig sind, glasieren Sie die Teilchen. Wenn Sie möchten, belegen Sie sie noch mit frischem Obst. Frisches Obst sollte jedoch mit Geleeguss abgeglänzt werden, damit es lange genug appetitlich aussieht.

Anzeige

der Feuchtklebergehalt ist, umso größer ist die Wasseraufnahme, das Gashaltevermögen und das zu erwartende Gebäckvolumen. Dabei gilt hier eine Feuchtklebereigenschaft von über 30 Prozent als hoch und unter 24 Prozent als niedrig. Ein guter Durchschnitt wäre bei ungefähr 27 bis 30 Prozent. Der Teig wird dort ebenfalls als mögliche Fehlerquelle genannt. Ist dieser zu fest oder beim Tourieren zu dünn ausgerollt worden, führe dies ebenfalls dazu, dass die Blätterteiggebäcke klein bleiben. Daher empfehle es sich, den Teig weich zu halten, damit er beim Backen genügend Wasser für den Ofentrieb zur Verfügung hat, und ihn beim Tourieren nicht dünner als acht Millimeter auszurollen.

Foto: Mühlhausen 2021

Die Kodiak-Baureihe der BÄR Planetenrührmaschinen mit den Maschinengrößen 20L und 30L verbindet Flachrührer und Kesselabstreifer. Somit lassen sich Cremes, Frischkäse oder Rührteige zubereiten.

Falsche Farbe. Mindestens genauso wichtig wie die Form der Feinbackwaren ist auch deren Farbe. Es kann beispielsweise bei Christstollen dazu kommen, dass sich die Krume verfärbt. Das kann an unsauberen Früchten liegen oder daran, dass der Teig zu lange mit den Früchten geknetet wurde. Daher sollten die Früchte vorher gründlich gewaschen und nach der Teigruhe nur kurz und vorsichtig unter den Teig geknetet werden. Sollen die Christstollen eine Füllung bekommen, dann eignen sich insbesondere Planetenrührmaschinen dafür. Einige Planetenrührmaschinen sind so konzipiert, dass sie eine komfortable Handhabung ermöglichen. Der Kodiak 20L / 30L von Mühlhausen bietet neben einer angenehmen Arbeitshöhe zudem einen rollbaren Wagen samt Kessel. So lässt sich die Masse nach dem Rührvorgang auf Tischebene weiterverarbeiten. Nach dem Backen folgt bei vielen Feingebäcken noch eine Veredelung. Der Variantenreichtum kennt dabei kaum Grenzen – Schokoladenüberzüge, Fondant, glasierte Obstfüllungen, Fruchtauflagen. Die Backwaren sollen schließlich appetitlich aussehen. Automatisierte Prozesse sind an dieser Stelle genauso von Vorteil wie schon während der Aufarbeitung. Aber auch vor dem Backen lassen sich Teiglinge veredeln. Hörnchen können mit Eistreiche oder Lauge sowie verschiedenen Körnern und Saaten, aber auch mit Käse überbakken werden. Diese Schritte sind kombinierbar: Wie wäre es mit einem überbackenen Laugencroissant mit Kürbis-Aufstreu?

Wie Christstollen aussehen, weiß so gut wie jedes Kind. Wenn die Farbe nicht stimmt, dann kann das verschiedene Gründe haben.

Foto: Quade / steck.adobe.com 2021

» VERFÄRBUNG BEI CHRISTSTOLLEN

Ist die Krume Ihrer Christstolle verfärbt, kann das an unsauberen Früchten liegen oder dass der Teig zu lange mit den Früchten geknetet wurde. Aber auch zu langes Backen der Stollen könnte zu einer Verfärbung führen.

Lösung: Um das zu verhindern, sollten Sie die Früchte waschen und sie nach der Teigruhe nur kurz und vorsichtig unter den Teig kneten. Beachten Sie dabei stets die Backzeit und Kerntemperatur.

Die inneren Werte. Zahlreiche Feinbackwaren besitzen eine Füllung. Wer insbesondere mit einem individuellen Sortiment auffallen möchte, der stellt die Füllungen selbst her. Hierfür bieten sich Cremekocher an. Damit keine Verluste durch Überkochen oder Anbrennen entstehen, bieten unter anderem die automatischen Cremekocher die CK-Serie von Rego Herlitzius eine präzise Temperatursteuerung an. Durch ein Thermostat und ein Rührwerk mit zwei Geschwindigkeiten werden hier die verwendeten Zutaten ohne weitere Eingriffe zur gewünschten Masse verarbeitet. In vielen Bäckereien finden sich neben klassischen Croissants immer häufiger gefüllte Varianten wieder. Schoko-, Nuss- und Schinken-Käse – vor dem Aufrollen können die Teiglinge beliebig gefüllt werden. Eine Füllung macht aus einem einzelnen Teig also die verschiedensten Produkte. Eine maschinelle Befüllung kann dafür sorgen, dass eine gleichmäßige Verteilung der Massen gesichert ist. Füllstationen sind dabei in verschiedenen Ausführungen und Leistungsstufen erhältlich. Daher lohnt es sich, auf die Stundenleistung und zu verarbeitenden Massen zu achten. Für cremeartige bis mittelfeste, selbstnachfließende Füllungen eignen sich vor allem mechanisch arbeitende Pumpen. Bei festeren Füllungen stoßen diese allerdings schnell an ihre

» MUFFINS IN DER PLANETENRÜHRMASCHINE

Foto: valya82 / stock.adobe.com 2021

Zutaten:

2.000 g	Backmargarine	3.200 g	Weizenmehl
1.700 g	Vollmilch	800 g	kaltes Cremepulver
3.800 g	Zucker	100 g	Backpulver
2.000 g	Eier		

Ablauf Grundmasse:
1. Die Margarine in der Vollmilch schmelzen und auf Raumtemperatur abkühlen.
2. Mehl, Cremepulver und Backpulver zusammensieben.
3. Eier und Zucker mit dem Rührer mischen, danach die restlichen Zutaten zugeben.
4. Die abgekühlte Margarine-Milch-Masse während des Rührens hinzugeben.
5. Die Masse bis zur Abfüllung kühl lagern.
6. Die Muffin-Formen zu ¾ befüllen und vor dem Backen 15 Min. ruhen lassen.
7. 15 Minuten bei 180°C backen und danach abkühlen lassen.

Zugabe für verschiedene Varianten je 1.500 g Grundmasse:
1. 150 g geröstete Walnüsse + 100g gehackte Schokolade
2. 200 g getrocknete grüne Jumbo Weintrauben + 10g Zimt
3. 200 g Blaubeeren
4. 200 g Moosbeeren
5. 200 Himbeeren + 10 g Zitronenpaste
6. 200 g geröstetes Kokos + 75 g spritzbares Nougat
7. 100 g Kakao mit 300 g Wasser gemischt + 100 g gehackte Schokolade

Beim Glattrühren der Grundmasse empfiehlt sich ein automatischer Abstreifer wie ihn der Kodiak 20L besitzt.

Quelle: Bär-Mühlhausen 2021

SCHAUEN SIE DOCH MAL REIN

Weiterführende Informationen zum Thema Aufarbeitung finden Sie auch auf unserer virtuellen Messe im Internet auf unserer Bäckerweltseite unter ***https://messe.baeckerwelt.de.***

Scannen Sie den nebenstehenden QR-Code. Er führt Sie direkt in die richtige Halle unserer virtuellen Messe.

Grenzen. Pneumatische Geräte dagegen arbeiten mit Kolben und sind sowohl für weiche als auch feste Massen geeignet. Die dritte Möglichkeit wären Förderschneckensysteme, die eine kontinuierliche Austragung fester und stückiger Füllungen erlauben. Bei Füllsystemen ist der Punkt Hygiene ein wichtiger Faktor. Die Füllgeräte lassen sich meistens leicht zerlegen und somit in der Spülmaschine reinigen. Wie lange genau das Auseinandernehmen dauert, hängt von dem jeweiligen Gerät ab. Da die Füllgeräte in der Regel nicht fest mit der Anlage verbunden sind, sollte diese während der Reinigung problemlos weiterlaufen können. Füllanlagen sind im Übrigen mit vier bis sechs Fülldüsen versehen. Die sind zudem oft mit Schläuchen ausgestattet, um eine präzise Positionierung zu ermöglichen. Sind keine Schläuche vorhanden, dann sind die Dosieröffnungen zumindest schwenkbar. So können die Abstände zwischen den Tupfen frei gewählt werden. Das Ganze sorgt für eine größtmögliche Flexibilität. Bei der Portionierung hausgemachter Füllungen, aber auch die aus Halbfertigprodukten, sind automatische und halbautomatische Füllanlagen jedenfalls eine Hilfe.

Foto: Rego Herlitzius 2021

Die Cremekocher der Rego Ck-Serie verfügen über eine einfach zu bedienende Elektronik sowie eine digitale Zeitschaltuhr. Somit hat man die volle Kontrolle bei der Herstellung eigener Füllungen.

Anzeige

Seit 1900 der Schlüssel zu allem Laugengebäck

Pfisterer Backlaugenkonzentrate®
Pfisterer Brezelglanz®
Pfisterer Brezellauge®
Frosterlauge®

Aus quecksilberfreiem Membranverfahren
in bekannt guter Qualität und auf die neuzeitliche Technologie beim Verarbeiten von TK-Teiglingen und Laugengebäck abgestimmt.

Karl Pfisterer GmbH & Co.Brezellauge KG
74182 Obersulm-Willsbach
Telefon: 07134-981110 Telefax: 07134-17815
www.brezellauge.de E-Mail: info@brezellauge.de

Durch die **BÄKO**-Genossenschaften und Ihren **Fachgroßhandel**