

Auf den Punkt

Cremekocher übernehmen den Vorgang des Kochens und gleichzeitigen Rührens, ohne dass etwas anbrennt.

Die Maschinen entlasten von der körperlich schweren Arbeit des Kochens und Abröstens.

Rezepte müssen nur geringfügig umgestellt werden.

Der erste Kochvorgang dauert länger, da das Wärmedium erst erhitzt werden muss.

Cremekocher mit Rückkühlung arbeiten vollautomatisiert und programmgesteuert.

Durch die Rückkühlung kann die Kochtemperatur punktgenau gestoppt werden.

Entleeren des Kochkessels per Auslasshahn oder Kippvorrichtung. Auf Wunsch können beide Systeme eingebaut werden.

Praxis Tipps

- ▶ Sollen Saaten vor dem Kochstück angeröstet werden, erst etwas Öl dazugeben.
- ▶ Kochvorgänge strukturiert planen.
- ▶ Um den Reinigungsaufwand zu minimieren, sollten ähnliche Produkte hintereinander verarbeitet werden.
- ▶ Das Vorbereiten der Wannen zur sofortigen Entleerung sowie das Bereitstellen der Zutaten für das Folgeprodukt sparen Zeit.
- ▶ Durchgehendes Kochen reduziert deutlich die Vorheizzeit und damit den Energieeinsatz.
- ▶ Regelmäßige Wartungen der Maschinen sind für einen dauerhaft störungsfreien Einsatz wichtig.



Alles geschmeidig im Fluss

Cremekocher entlasten körperlich und steigern die Produktqualität

Foto: Shutterstock/Subbotinaanna

Von Dieter Kauffmann

Cremes im Kessel auf dem Gasherd durchzukochen oder Massen abzurösten, erfordert viel Körperkraft und birgt die Gefahr, dass bei aller Vorsicht doch etwas anbrennt. Deshalb übernehmen in größerem Stil Cremekocher den Vorgang des Kochens und gleichzeitigen Rührens, die dann unbeaufsichtigt und zuverlässig das Kochgut erhitzen.

Die körperliche Anstrengung der Mitarbeiter zu minimieren, war ein Grund für Konditormeister Laurent Schreimbacher, sich für einen Cremekocher von Rego-Herlitzius zu entscheiden. „Wir beschäftigen viele Frauen, und für die ist es doch schwer, größere Mengen im Kessel zu kochen“, sagt der Produktionsleiter der Willer Konditoreibetriebe in Parsdorf bei München.

Rezepte müssen nur geringfügig angepasst werden

Das Unternehmen ist ein reiner B2B-Betrieb und liefert französisch geprägte Konditoreiprodukte an große Bäckereien, Feinkostgeschäfte und Caterer. „Wir kochen oft 30 Liter Crème Pâtissière oder Zitronencreme auf einmal, da unterstützt die Maschine nun sehr stark“, ergänzt der Konditormeister. Und die Rezepte habe er dazu nur etwas anpassen müssen.

Um die Prozessdauer des Kochvorgangs auf ein Mindestmaß zu beschränken, empfiehlt Rego-Herlitzius, mehrere Maschinen hintereinander weg zu produzieren und keine Leerlaufzei-

ten entstehen zu lassen. Da beim ersten Kochvorgang das Thermostöl aufgeheizt werden muss, dauert der erste auch rund zehn bis 15 Minuten länger als die folgenden Beschickungen. Danach könne ohne Verzögerung nacheinander gekocht werden.

TK-Ware für Fruchtfüllungen vorher auftauen

Werde beim Kochen von Fruchtfüllungen bereits aufgetaute TK-Ware eingesetzt, spare es Energie und Zeit, sagt Dominik Rischewski von der Gruppe DGR. Er empfiehlt, immer vorab zu prüfen, ob nicht durch die Zugabe von schon warmem Wasser der Kochvorgang beschleunigt werden kann.

Bei Cremekochern mit eingebauter Rückkühlung könne der Bäcker Zeit und Kosten sparen, wenn bei der Herstellung einer Fruchtfüllung aus TK-Früchten ein Fruchtanteil erst nach dem Aufkochen zugegeben werde. Das beschleunige auch den Rückkühlvorgang.

Cremekocher mit Rückkühlung gibt es von Herstellern wie Habersang, Gruppe DGR, Valmar (Vertrieb Salečić) und Kälte-Rudi. Alle Maschinen werden programmgesteuert betrieben, so dass Kochen und Rückkühlen vollautomatisiert ablaufen.

Der Cremekocher Ditherm von Kälte-Rudi biete zudem eine Schnellabkühlfunktion, so der Hersteller. Diese bringe das Kochgut sehr schnell durch kritische Temperaturbereiche und ermögliche so hygienischere und langlebigere Produkte. Größere vorproduzierte Mengen

könnten dann über mehrere Tage verbraucht werden, was durch eine geringere Personalbindung im Alltag Ressourcen freisetze.

Einen Cremekocher mit Rückkühlung hat auch Dirk Rosentreter im Einsatz. Der Inhaber der Bäckerei Tebart mit elf Fachgeschäften in Sonsbeck am unteren Niederrhein stellt mit der Maschine Konfitüren und Marmeladen, aber auch Füllmassen und Brühstücke her. Die Maschine mit einem Kessel von 80 bis 110 Liter Volumen habe ihn von der Handhabung her überzeugt und auch, dass Personen, die nicht so technikaffin seien, gut damit klar kämen.

Rückkühlung lässt die Farben strahlen

Vor allem beim Kochen von Konfitüren schätzt der Bäcker- und Konditormeister die Möglichkeiten der Rückkühlung. „So können wir den Kochprozess auf den Punkt stoppen, ohne die Pektine zu zerstören, was negative Auswirkungen auf die Konfitürenfarbe hätte“, sagt Rosentreter. „Wir hatten vorher ein

Größere Mengen an Cremes zu kochen gelingt im Cremekocher ohne Anbrennen.

Gerät ohne Rückkühlung. Da gab es große Probleme mit der Fruchtfarbe. Nun haben die Konfitüren richtig tolle Farben.“

Sehr flüssiges Kochgut über Auslasshahn entleeren

Zum Entleeren des Kochkessels bieten die Hersteller Kippvorrichtungen und Auslasshähne an. Rego-Herlitzius empfiehlt den beim Hersteller auf Wunsch erhältlichen Auslasshahn nur bei einem Produktmix von mehr als 50 Prozent flüssiger Kochvorgänge – und wenn diese in kleinen Portionen entnommen werden sollen.

Ansonsten sei die Kippvorrichtung schnell und sicher. Allerdings müsse beachtet werden – so ein anderer Anbieter – dass ein zu kippender Kessel einen entsprechenden Platz zum Schwenken haben muss.

@ dieter.kauffmann@dfv.de

Anbieter: Cremekocher

Anbieter	Telefon	Internet
Gruppe DGR	0211 9954250-0	www.gruppe-dgr.de
Habersang	07223 9817-0	www.habersang.com
Jufeba	0581 17013	www.heim-geraetebau.de
Kälte-Rudi	07236 9829-0	www.kaelte-rudi.de
Rego Herlitzius	0202 269200-10	www.rego-herlitzius.com
Scheurer	04242 5557-0	www.johannes-scheurer.de
Salečić	07221 375461	www.salecic.de

Kein Anspruch auf Vollständigkeit