Mehr als **Pudding**

Cremekocher sind vielfältige Geräte und bieten viele Möglichkeiten. Auch abseits der üblicherweise hiermit hergestellten **Füllungen.**

[1] Um Koch- oder Aromastücke herzustellen, ist ein starkes Rührwerk notwendig. Eine Gegenkühlung erlaubt eine Verarbeitung der fertigen Vorstufen direkt nach Ende der Herstellung.

Foto: Habersang 2022

[1]

Trotz einer breiten Palette an guten Convenienceprodukten für verschiedenste Füllungen und andere Produkte, setzt es sich in vielen Betrieben wieder mehr und mehr durch, Produkte selber herzustellen. Die möglichen Individualisierungen der Massen erlauben eine Anpassung an die eigenen Qualitätsansprüche und die eventuell regional abweichenden Erwartungen der Kundschaft. Cremekocher helfen hier Füllungen wie Pudding, Mohn- oder Nussmassen und verschiedene Fruchtfüllungen rationell und qualitätssicher herzustellen. Doch auch abseits dieser weit verbreiteten Einsatzgebiete können Cremekocher helfen, Produkte traditioneller, qualitätssicher und rationell hergestellt. Mit dem richtigen Gerät und angepassten Rezepturen ist es möglich Snackfüllungen, verarbeitete Zutaten oder Vorstufen wie Kochstücke selber herzustellen.

Vorstufen. Cremekocher ermöglichen es, Zutaten in der Vorbereitung zu verarbeiten oder auch Vorstufen zu Teigen und Massen herzustellen. So erlauben einige Geräte das Rösten von Saaten oder Nüssen. Dies erledigen die meisten Bäckereien im Ofen. Der Vorteil im Cremekocher ist allerdings, das hier automatisch gerührt wird, so dass die Zutaten gleichmäßig geröstet werden und nicht von Hand bewegt werden müssen, um eine gleichmäßigere Röstung zu gewährleisten. Ebenso ist es möglich, Zutaten für Backwaren oder Snacks anzurösten. So lassen sich beispielsweise Zwiebeln oder andere Zutaten dünsten, wodurch sie sich auch in Broten oder Brötchen verarbeiten lassen. Auch hier ist der Vorteil gegenüber dem Ofen, dass das Rührwerk des Kochers eine gleichmäßige Verarbeitung gewährleistet. Aber auch Koch- und Aromastücke sind möglich. Hierdurch lässt sich bei der Teigbereitung Wasser binden und Aroma entwickeln. Die positiven Eigenschaften dieser Vorstufen auf das Gebäck sind unbestreitbar. Kochstücke binden viel Wasser, wodurch die Teigausbeute erhöht wird. Dies führt zu einer saftigen und lockeren Krume und zu einer verbesserten Frischhaltung. Dinkelgebäcke profitieren besonders vom Einsatz eines Kochstücks, aber auch süße Artikel können hierdurch in der Qualität verbessert werden. Neben einer Verkleisterung der Stärke aktiviert ein Aromastück den enzymatischen Abbau von Teilen der Stärke zu Zuckerstoffen. Hierdurch werden Frischhaltung, Krustenbräunung und das Geschmacksprofil verbessert. Damit die Enzymaktivität kontrolliert ist, wird bei der Herstellung im Kocher oftmals kurz höher erhitzt. Durch die genaue Temperatursteuerung, eine feste Programmierung und dauerhaftes Rühren sichert ein Kocher eine immer gleiche Qualität dieser Vorprodukte. Eine Kühlung erlaubt es dann auch, die Produkte direkt herunter zu kühlen, so dass sie direkt nach dem Auslassen in der Kühlzelle gelagert werden können. Bei der Wahl des Kochers muss für dieses Einsatzgebiet unbedingt auf einen ausreichend starken Motor für das Rührwerk geachtet werden.

Foto: Gruppe DGR 2022

[2]

[3] Foto: Rego Herlitzius 2018

[4]

Foto: Habersang 2018

[2] Die Kocher von DGR arbeiten mit einem großen Temperaturbereich und einer leistungsstarken Rückkühlung. [3] Die Kocher von Rego Herlitzius verfügen über eine präzise Temperatursteuerung des Thermoöls per Thermostat. [4] Bei den Kochern von Habersang sind alle Kessel serienmäßig manuell kippbar.

Verschiedene Einsatzgebiete. Da das Dünsten und Rösten mit einigen Kochern möglich ist, können diese auch zum Kochen von ganzen Gerichten wie Chili con Carne eingesetzt werden. Wer sich für einen Kocher interessiert, sollte sich im Vorfeld Gedanken machen, was damit hergestellt werden soll. Für einfache Aufgaben wie Pudding, Frucht- und andere Füllungen sowie Konfitüren eignen sich nahezu alle Geräte. Wer rösten, dünsten und Mahlzeiten kochen möchte, sollte auf die verfügbaren Temperaturbereiche und die Übertragung der Hitze achten. Koch- und Aromastücke lassen sich in einem Kocher einfach und sicher herstellen. Es muss aber unbedingt auf einen entsprechend kräftigen Motor für das Rührwerk geachtet werden, da diese Massen zäher und schwerer sind als einfache Füllungen. Wenn mit Milch gekocht wird, sollte über eine Gegenkühlung nachgedacht werden, damit der für das Bakterienwachstum kritische Temperaturbereich schnell durchschritten und das Wachstum damit minimiert wird. Dies trifft auch auf Eimassen und Eierlikör zu. Doch auch für Massen, die unempfindlicher sind, kann eine solche Kühlung sinnvoll sein. Sei es um eine schnelle Verbringung in den Kühlraum oder um eine Verarbeitung am gleichen Tag zu erlauben. Die Möglichkeiten sind vielfältig. Gespräche mit den Herstellern und Kollegen, die bereits mit Kochern arbeiten, sind wie eigentlich immer anzuraten.

Markus Nitz

AROMA- UND KOCHSTÜCKE IN DER PRAXIS

Die Herstellung läuft in zwei Phasen ab. In Phase eins werden Mehl/Schrote/volle Körner mit Wasser vermischt und auf ca. 60°C erhitzt. Nachdem die Zieltemperatur erreicht ist, hält der Cremekocher die Temperatur für zwei Stunden stabil, da bei dieser Temperatur die Enzymaktivität am höchsten ist. In dieser Phase kommt es zu der gewünschten Geschmacksverbesserung des Produkts.
In Phase zwei wird das Aromastück kurz auf über 80°C aufgekocht, um zu verhindern, dass die Enzyme unkontrolliert weiterarbeiten. So erhält man ein reproduzierbares und stabiles Endprodukt. Ist der Kochvorgang beendet, wird das Aromastück einfach umgefüllt.
Für ein Mehlkochstück den Kessel mit Wasser befüllen, dann das Mehl zugegeben. Hierbei ist ein kräftiges Rührwerk erforderlich. Die Zieltemperatur des Weizenkochstücks liegt bei ca. 84°C, die für einige Minuten gehalten wird. Auf dieser Temperatur verkleistert die Stärke und bindet ein Vielfaches ihres Eigengewichtes an Wasser. Dies führt zu einer längeren Frischhaltung und verlängerten Tiefkühlstabilität des Brotes. Nach Erreichen der Zieltemperatur und Ablaufen der Haltezeit kann das Kochstück umgefüllt werden. Cremekocher mit Rückkühlung erlauben eine Weiterverarbeitung noch am selben Tag.