

# Alles geschmeidig im Fluss

Cremekocher entlasten körperlich  
und steigern die Produktqualität.

*Text: Dieter Kauffmann, Foto: Shutterstock/subbotina anna*

**C**remes 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 Schrembacher, 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 Produktions-

leiter der Willer Konditoreibetriebe in Parsdorf bei München.

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 Massen hintereinander weg zu produzieren und keine Leerlaufzeiten entstehen zu lassen. Da beim ersten Kochvorgang das Thermoöl aufgeheizt werden muss, dauert der erste Kochvorgang auch rund zehn bis 15 Minuten länger als die folgenden Beschickungen. Danach könne ohne Verzögerung nacheinander gekocht werden.

## 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 Ab-röstens.
- Rezepte müssen nur geringfügig umgestellt werden.
- Cremekocher mit einer Rückkühlung arbeiten vollautomatisiert und sind programmgesteuert.
- Durch die Rückkühlung kann die Kochtemperatur punktgenau gestoppt 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 ein Konditor 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, der Gruppe DGR, Valmar (Vertrieb Salečić) und Kälte-Rudi. Alle Maschinen werden programmgesteuert betrieben, so dass Kochen und Rückkühlen vollautomatisiert ablaufen.



**Vielfältige Einsatzmöglichkeiten:** Größere Mengen an Cremes zu kochen gelingt im Cremekocher ohne Anbrennen.

Der Cremekocher Ditherm von Kälte-Rudi bietet 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.

#### **RÜCKKÜHLUNG LÄSST FARBEN STRAHLEN**

Einen Cremekocher mit Rückkühlung hat auch Dirk Rosentreter im Einsatz. Der Konditor- und Bäckermeister und Inhaber der Bäckerei und Konditorei 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 Litern Volumen habe ihn von der Handhabung her überzeugt und auch, dass Personen, die nicht so technikaffin seien, gut damit klar kämen.

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 Farbe hätte“, sagt Rosentreter. „Wir hatten vorher ein Gerät ohne Rückkühlung. Da gab es große Probleme mit der Fruchtfarbe. Nun haben die Konfitüren richtig tolle Farben.“

Zum Entleeren des Kochkessels bieten die Hersteller Kippvorrichtungen und Auslasshähne an. Rego-Herlitzius empfiehlt den beim Hersteller 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. ♦

☛ [koca@dfv.de](mailto:koca@dfv.de)