PRAXIS SPEZIAL

ANBIETER: CREMEKOCHER

GruppeDGR
02119954250-0
www.gruppe-dgr.de

Habersang
072239817-0
www.habersang.com

Jufeba
058117013
www.heim-geraetebau.de

Kälte-Rudi
072369829-0
www.kaelte-rudi.de

RegoHerlitzius
0202269200-10
www.rego-herlitzius.com

Scheurer
042425557-0
www.johannes-scheurer.de

Salecić
07221375461
www.salecic.de

Moderne Cremekocher steigern Komfort und Qualität

Merkmale wie automatische Wasserdosierung, Revisionsklappen und digitale Managementmöglichkeiten machen die Geräte für Bäckereien und Konditoreien interessant.

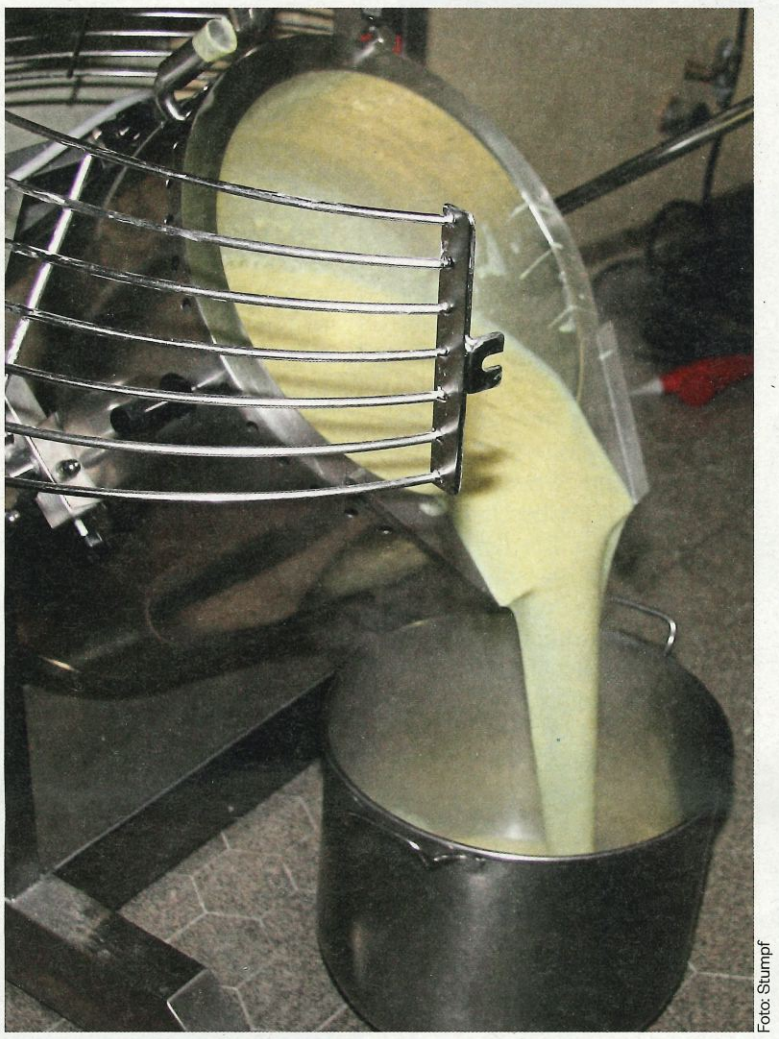

Foto: Stumpf

Arbeitserleichterung: Cremekocher für die Herstellung von Massen.

Von Toni Oestereich

Die Bäckerei Reinhold in Neu-Strelitz mit ihren zwölf Filialen ist in der Urlaubsregion Mecklenburger Großseenland bekannt als der „Pfannkuchenbäcker". „Die Pfannkuchen und unsere Spritzkuchen sind bei uns ganzjährig der Renner in unserem süßen Sortiment. Insbesondere der hohe Bedarf an Brandmasse für unsere Spritzkuchen führten im vergangenen Jahr zur Anschaffung eines Cremekochers ", sagt Bäckermeister Wilko Reinhold.

Es sei den jüngeren Konditor:innen einfach nicht zumutbar, die Brandmasse in großen Chargen im Kupferkessel auf dem Gaskocher abzurösten. Hier habe eine optimale Lösung gefunden werden müssen.

Auch dem sich abzeichnenden Fachkräftemangel will der engagierte Bäckermeister mit weiterer Automatisierung sowie einer guten Planung und Prozessoptimierung in der Bachstube begegnen. „Convenience-Produkte und Fertigmischungen bleiben bei uns jedoch außen vor. Da machen wir keinen Kompromiss", betont Bäckermeister Reinhold.

Sehr gute Ergebnisse mit dem Cremekocher habe er bereits in der Erntesaison machen können. „Das Arbeiten mit dem Cremekocher zur Herstellung unserer vielen Marmeladen und Konfitüren war einfach und problemlos. Hier zeigte es sich als besonders erfreulich, dass wir uns für ein größeres Modell als ursprünglich geplant entschieden haben", so Reinhard.

Er probiere neue Rezepte und Variationen aus, um die Effektivität zu steigern. Reinhard: „Mittlerweile produzieren wir unsere gesamten Fruchtfüllungen für Kuchen und Gebäck wie auch die Vanillecreme zur Herstellung unserer Buttercreme mit dem Kocher." Da das Gerät in der Konditorei stehe, verzichte er vorerst darauf, Brüh- oder Aromastücke für Brotteige darin herzustellen.

Austausch mit Kollegen zur Fehlervermeidung

„Das Gespräch und der Erfahrungsaustausch mit Kollegen bieten eine gute Möglichkeit, Fehler und schlechte Erfahrungen, die andere bereits gemacht haben, zu vermeiden. Auch meine ersten Spritzkuchen waren enttäuschend, gibt Reinhold zu.

Für Bäckermeister Thilo Nast von „Brot & Sinne" in Saarbrücken ist ein robuster und leistungsfähiger Cremekocher zur Herstellung vielfältiger Koch- und Aromastücke ein Kriterium. Kürzlich hat er sich deshalb ein neues Gerät mit einem 150er-Kessel angeschafft.

„Unser alter Cremekocher war noch ein einfaches, kleineres Modell, das nur zum Kochen ausgelegt war", sagt Nast, den bei der Neuanschaffung vor allem begeistert, dass „ich über die umfangreiche Software, die nicht nur verschiedene Rezepte und Arbeitsprozesse beinhaltet, von meinen Büro aus bei Bedarf optimierend eingreifen kann."

„Wir verbrauchen weniger Energie, während der Kochprozess schneller und effektiver abläuft", so Thilo Nast. „Der Energieverbrauch wird über eine Energiemanagement-Funktion protokolliert, und ich kann dies laufend nachvollziehen."

Der automatische Wasserdosierer und die Reinigungsvorrichtung seien ebenso eine Erleichterung fürs Personal wie eine Revisionsklappe im Deckel, die sich öffnen lasse, ohne den Kochprozess zu unterbrechen. Hier kann Flüssigkeit zugegeben werden, um die Konsistenz des Kochstücks zu verbessern.

Verwendung findet der moderne Cremekocher bei „Brot & Sinne" insbesondere zum Herstellen von Kochstücken für Dinkel und Roggenvollkornbroten. „Weitere gute Erfahrungen haben wir in unserem starken Bio-Bereich mit Aromastücken von Saaten, Körnern und Kichererbsen gemacht. Besonders homogen und cremig werden unsere Kochstücke mit Weizenmehl, das wir für Hefefeinteige einsetzen", so Nast.

@ abz@dfv.de

PRAXISTIPPS

- Wasserdossierungseinrichtungen sorgen für Genauigkeit beim Befüllen.
- Geräte mit Selbstreinigungssystem reduzieren den Reinigungsaufwand.
- Software für Energiemanagement passt die Heizleistung in den verschiedenen Kochphasen an und verhindert übermäßigen Energieverbrauch und unnötige Kosten.
- Ein kippbarer Kessel hat den großen Vorteil, dass auch zähere Massen schnell aus dem Kessel entleert werden können.
- Cremekocher mit Rückkühlung helfen die Keimbildung zu verhindern, in dem der kritische Temperaturbereich schnell durchschritten wird.
- Hybridanlagen mit Wasser- und integrierter Luftkühlung helfen, den Energie- und Trinkwasserverbrauch zu reduzieren.

www.abzonline.de

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**