



Baguettophile Briten

Das Verhältnis zwischen Briten und Franzosen unproblematisch zu nennen, wäre eine echte Übertreibung. Doch in einem sind sich beide offenbar einig: in der Vorliebe für knackige, großporige Baguettes. Die sind Grundlage des Erfolgs von „Le Pain Croustilliant“, echt französisch, made in Britain.

Das Unternehmen Le Pain Croustilliant befindet sich im Industriegebiet von Southall, Middlesex nahe London. Hier werden Pain Rustique, Baguettes und Viennoiseries nach französischen Rezepturen und Verfahren gebacken, die anschließend in den Supermärkten großer Ketten fertig gebacken und verkauft werden. Vor mehr als 20 Jahren von Richard Vanbergen gegründet, gehört das Unternehmen heute zur Premier-Foods-Gruppe, die es im März 2007 vom Mühlen- und Backmittelkonzern RHM (Rank-Hovis-McDougall) kaufte. Premier Foods übernahm damals auch etliche Kuchen- und Toastbrothersteller bzw. Marken wie Hovis, Mother's Pride oder Mr. Kipling, Cadbury's und Lyons. Premier ist Großbritanniens größter Foodkonzern und setzte 2006 bereits 959,4 Mio. Pfund Sterling um.

Die neueste Investition ist eine Crustica von WP-Haton, auf der hauptsächlich Artisan-Baguettes produziert werden, eine Premiumvariante der „French Sticks“, wie die Baguettes in Großbritannien genannt werden, mit einer TA von 175 und einer Kesselgare von bis zu 24 Stunden. Nahezu sämtliche Zutaten, vor allem alle Mehlsorten, die in Southall

verbacken werden, stammen aus Frankreich.

Le Pain Croustilliant ist der größte Lieferant von part-baked Backwaren in Großbritannien.

Als die Crustica 2005 zur Debatte stand, standen drei Kriterien im Vordergrund. Zum einen sollte die Anlage möglichst viel Flexibilität hinsichtlich der Gewichtsbereiche und Teigsorten mitbringen. Schließlich werden alle Baguettes, Brote und Brötchen nach kundenspezifischen Rezepturen, Gewichts- und Formvorgaben gebacken. Es gibt Teige mit Vor- und Sauerteigen, mit Zusätzen

von Roggenmehl, Körnern und Saaten und eine Vielzahl von kundenspezifischen Formwünschen. Mal sollen die Baguettes lang und dünn, mal kürzer, mal dicker, mal mit, mal ohne Köpfe an den Enden sein, immer aber sollten sie wie handgemacht „artisan“ aussehen, um sich von der Standardware abzuheben. Dass bei einem so breiten Spektrum an Anforderungen eine semiautomatische Anlage eher in Frage kommt als eine vollautomatische, versteht sich von selber und war gewollt. Und so sind es die Mitarbeiter, die diesen Spielraum nutzen, um den Baguettes den



Die Baguettes werden von Hand gelängt.

letzten Schliff zu geben, bevor sie in den Steinbackofen wandern. Das Zusammenspiel von Rohstoffen, Verfahren und Technik wurde in den Versuchsbackstuben von WP-Haton in Panningen/Niederlande ausführlich getestet, bevor die Crustica für Le Pain Croustilliant in ihrem Aufbau und ihren Leistungsdaten definiert wurde. Die Anlage, die heute bei einer TA von 175 und einer Kesselgare von 1 – 1,5 Stunden Baguettes formt, besteht aus einem beweglichen Teigtrichter, der den Teig an den V500-2 Teigteiler abgibt. Ein Kegelwirker formt daraus zunächst Teigballen, die für 15 Minuten in den Zwischengärschrank wandern, bevor sie über einen zweiten Kegelwirker und einen Combi-U-Moulder schließlich zu Strängen geformt werden.

Dazu werden die Teiglinge mittels Förderband und zweier Zentrierwalzen mittig positioniert und zum ersten Walzenpaar geleitet. Das rollt sie aus und entgast sie. Diese Walzen können auch als Transportwalzen (für runde Teiglinge und Teige, die nicht aus Weizen bestehen) funktionieren, wenn man sie öffnet. Direkt im Anschluss kommen zwei Flachroller, die auf dem Band hintereinander installiert sind. Dank dieser neuen Anordnung – angetriebene Zentrierwalzen, Walzenstuhl zum Ausrollen, zwei nacheinander angeordnete Flachroller auf dem Formband – kann eine große Vielfalt an Teigen schonend aufbereitet werden.

Für Backwaren mit Ausbund gibt es ein speziell entwickeltes Schleppnetz zum Aufrollen der Teiglinge und Überprüfen der richtigen Lage. Die Höhe des Druckbretts kann so eingestellt werden, dass die Teiglinge stets die entsprechende Länge haben.

Ein Mitarbeiter nimmt am Ende die Stränge ab und legt sie auf das Baguetteblech. Zwei weitere Mitarbeiter ziehen den extrem weichen Teig auf die gewünschte Länge, wobei eigentlich schon ein leichtes Anheben des Teigs reicht, um ihn zu formen.

Die Supermärkte, in denen die Baguettes verkauft werden, reservieren ihnen in der Mehrzahl ein eigenes Display mit Auslobung als Premium-Produkt und dem Hinweis, dass es sich hier um „stone baked products“ handelt. ■



Sortiment von „Le Pain Croustilliant“

interpack®

PROCESSES AND PACKAGING

Düsseldorf, Germany
24 – 30 April 2008
www.interpack.com



Messe Düsseldorf GmbH
Postfach 10 10 06
D-40001 Düsseldorf
Germany
Tel. +49 (0)2 11/45 60-01
Fax +49 (0)2 11/45 60-6 68
www.messe-duesseldorf.de

Messe
Düsseldorf



Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de

zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter info@foodmultimedia.de.

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.