



Bäckereitechniker und Fachredakteur Bastian Borchfeld dosiert exakt 60 g Masse pro Amerikaner.



Bereits beim Aufdressieren sind Unterschiede zu erkennen. Einige Amerikanermassen laufen breit, andere halten die Form.

# Die Amis kommen

*Amerikaner-Mixe im Test. brot+backwaren hat 18 von ihnen ausprobiert. Ganz unterschiedliche Ergebnisse sowohl bei der Verarbeitung, der Form und vor allem auch beim Geschmack sind herausgekommen.*



Der klassische Amerikaner ist tot, es lebe die Softvariante. Mit einer Ausnahme verzichten alle Hersteller inzwischen auf die nennenswerte Verwendung von ABC-Trieb in Amerikaner-Mixen. Der typische Amigeschmack nach Hirschhornsalz und auch der leicht beißende Geruch des Triebmittels selbst im fertigen Gebäck wird, glaubt man den Marketingstrategen der Backmittelbranche, vom Verbraucher abgelehnt. Das traditionelle Gebäck entwickelt sich immer mehr zu einer Art soften, schon fast rührkuchenartigen Masse. Das zeigt sich unter anderem darin, dass einige Hersteller damit werben, dass man aus dem Ami-Mix auch Blechkuchen mit guter Tragfähigkeit für Früchte herstellen kann. Ob man nun dem ABC-getriebenen Amerikaner nachtrauern sollte oder die Backpulver-gelockerte Variante als Maß aller Dinge ansieht, ist eine Entscheidung, die jeder Anwender selber treffen sollte.

Ein Kritikpunkt gleich vorweg: Es ist bedauerlich, dass sich längst nicht alle Hersteller die Mühe machen, eine vernünftige Gebrauchsanweisung auf ihre Produktsäcke zu schreiben. Ausdrücke wie: „wie gewohnt aufarbeiten“ oder „aufarbeiten und backen“ helfen dem Anwender in der Backstube nur wenig. Nicht nur einmal vermissen wir Angaben zu Rührzeiten oder Backtemperaturen. Wie bereits bei anderen Tests haben wir uns bei von/bis-Angaben in der Rezeptur immer am Mittelwert orientiert, das traf insbesondere auf die Schüttmengen zu. Um einen echten Produktvergleich am fertigen Gebäck auch optisch möglich zu machen,




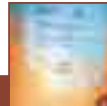

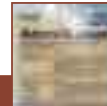


haben wir die Amerikaner nicht einfach nach Gefühl mit einem Spritzbeutel aufdressiert, sondern jeden einzelnen tatsächlich gewogen. Maßzahl war für uns ein Gewicht von 80 g pro Ami, wobei wir eine Toleranz von max. 5% beim Gewicht zugelassen haben.

**Es geht mit allen, aber mit vielen nicht so wie beschrieben**

Sicher ist, man kann mit allen Mischungen ordentliche Amerikaner herstellen. Allerdings mit den meisten nicht so, wie die Hersteller es auf ihren Säcken abgedruckt haben. Diesmal mussten wir in diesem Punkt erstmals die leidvolle Erfah-



Nach der Litergewichtbestimmung zeigte sich, dass einige Massen bereits treiben.

|   |                                |    |   |   |   |   |    |    |    |
|---|--|--|---|---|---|--|--|--|--|
| <b>Hersteller</b>                                 | Germania   | Jung   | Ireks   | Rietmann  | Abel & Schäfer  | Braun  | Plange   | Kampffmeyer Food Service   | Westfalia Back-Service   |
| <b>Produktname</b>                                | Torta Fix  | Amerikaner super soft  | Duo Ami   | Ami Konzentrat -50  | Butter Soft Ami +Ei   | Amerikaner   | Americano  | Titan Amerikaner   | Butter-Amerikaner Mix  |
| <b>Mischung</b>                                   |  |  |   |   |   |  |  |  |  |
| <b>Farbe</b>                                      | gräulich   | grau   | gräulich  | gräulich/gelblich   | gelblich  | grau/braun   | gräulich   | gräulich   | weißlich/gelblich  |
| <b>Geruch</b>                                     | Zitrone  | leicht mehlig  | süßlich mehlig  | Zitrone   | Zitrone, Vanille  | Bittermandel/Zitrone   | süßlich mehlig   | süßlich mehlig   | mehlig   |
| <b>Besonderheiten</b>                             | ABC-Triebmittel  |  |   |   |   |  |  |  | zusätzlich 80 ml Wasser auf 1 kg Produkt   |
| <b>Verarbeitung</b>                               |  |  |   |   |   |  |  |  |  |
| <b>Aufschlagzeit in sec.</b>                      | 180  | 180  | 60/120  | 150   | 210   | 120  | 150  | 90   | 180  |
| <b>Litergewicht (Gramm/Liter)</b>                 | 104  | 107  | 111   | 108   | 96  | 120  | 107  | 111  | 103  |
| <b>Konsistenz der Masse</b>                       | zäh/fest   | zäh/klebrig  | leicht fest   | sehr fest   | zäh/fest  | etwas fest   | etwas fest   | fließend   | fest   |
| <b>Dressierfähigkeit</b>                          | befriedigend   | gut  | sehr gut  | mangelhaft  | sehr gut  | sehr gut   | gut  | gut  | befriedigend   |
| <b>Bemerkungen</b>                                |  |  |   |   |   |  |  |  |  |
| <b>Backen</b>                                     |  |  |   |   |   |  |  |  |  |
| <b>Backzeit in Minuten</b>                        | 10   | 10   | 10  | 14  | 11  | 14   | 12   | 15   | 13   |
| <b>Backtemperatur in °C</b>                       | 230  | 210  | 220   | 220   | 220   | 210  | 220  | 210  | 210  |
| <b>Lösen vom Papier (Etagenofen)</b>              | gut  | sehr gut   | sehr gut  | gut   | klebt leicht  | gut  | sehr gut   | klebt etwas  | sehr gut   |
| <b>Lösen vom Papier (Stikken)</b>                 | klebt  | sehr gut   | sehr gut  | klebt leicht  | klebt etwas mehr  | klebt leicht   | klebt leicht   | klebt kaum   | sehr gut   |
| <b>Gebäck (im Stikken gebacken)</b>               |  |  |   |   |   |  |  |  |  |
| <b>durchschnittliches Volumen in ml</b>           | 206,6  | 193,3  | 203,3   | 200   | 193,3   | 203,3  | 180  | 193,3  | 166,6  |
| <b>durchschnittliches Gewicht in g</b>            | 69,6   | 71   | 68,3  | 73  | 68,6  | 71,3   | 69,3   | 63,6   | 69,6   |
| <b>durchschnittliche Gebäckhöhe in mm</b>         | 35,3   | 40   | 32,6  | 49  | 39,3  | 44   | 36   | 25   | 49,3   |
| <b>durchschnittlicher Gebäckdurchmesser in mm</b> | 105,6  | 103,6  | 113,6   | 94,6  | 109,3   | 107  | 103,3  | 123  | 96,6   |
| <b>Aussehen</b>                                   |  |  |   |   |   |  |  |  |  |
| <b>Oberfläche</b>                                 | hell, gleichmäßig, feine Risse in der Oberfläche   | Fußbildung, beim Backen breitgelaufen, Risse in der Spitze   | leicht ungleichmäßig, fleckig, nur ganz leichte Risse   | ungleichmäßig, „Alpengipfel“, kräftige Rissbildung, Stippen auf der Obefläche   | etwas ungleichmäßig, deutliche Risse, Setzfalten, beim Backen breitgelaufen   | gleichmäßig, deutliche Risse   | leicht ungleichmäßig, grobe Risse  | gleichmäßig, Stippen   | sieht ein wenig aus wie eine Tasche, egal ob im Stikken oder im Etagenofen gebacken, ansonsten gleichmäßig, feine Risse  |
| <b>Krume</b>                                      | feinporig, etwas ungleichmäßig, leichte Kaminbildung   | fein, leichte Kaminbildung   | feine Porung, leichte Kaminbildung  | ungleichmäßig, Kaminbildung   | fein, leicht ungleichmäßig  | feine Poren, gleichmäßig   | feinporig, Kaminbildung  | leicht ungleichmäßig, teilweise grob, Kaminbildung   | hell und fein, leichte Kaminbildung  |
| <b>Sensorik</b>                                   | leicht zitronig, Rand hart, kurzer Biss  | leicht teigiger, schmieriger und feuchter Kaeindruck, gelbe Stippen von Kurkuma  | etwas trocken und süß, macht trockenen Mund   | zitronig, ballt leicht, hinten kratzig, deutlich überaromatisiert   | leicht nach Zitrone, klitschig, teigig, roh, ballt  | Bittermandel kommt durch, rührkuchenartig  | riecht neutral, trocken, krümelig, wenig Eigengeschmack  | ganz leicht süßlich, ganz leicht nach Zitrone, deutlicher Kauwiderstand, feine Risse   | roh, teigig, schmierig, Buttervanille, stumpfes Gefühl an den Zähnen (Emulgator)   |
| <b>Zutaten</b>                                    |  |  |   |   |   |  |  |  |  |
|   | Weizenpuder, Dextrose, Emulgator E 475 und E 471, Backtriebmittel E 450a und E 500, Vanille- und Zitronenaroma | Weizenmehl, Zucker, Weizenstärke, Backtriebmittel E 450, Natriumcarbonat E 500, Ammoniumcarbonat E 503, Hühner-eiweiß getrocknet, Süßmolkenpulver, Hühner-eiweiß getrocknet, Stabilisator (Natriumalginat E 401), Salz, Glucosesirup aus Weizen, Emulgator (Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren E 472b, Polyglycerinester von Speisefettsäuren E 475), Magermilchpulver, Aroma, Kurkumaextrakt | Weizenmehl, Zucker, Backtriebmittel E 450, E 500, E 341, Hühner-eiweiß, getrocknet, Milchzucker, Verdickungsmittel E 401, jodiertes Speisesalz, Emulgator E 472b, E 475, E 471, Glucosesirup, Magermilchpulver, Aroma, Enzyme | Zucker, pflanzl. Fett, Weizenmehl, Weizenstärke, Backtriebmittel mit E 450 und E 575, Emulgator E 475, Volleipulver, jodiertes Salz, Aroma, färbender Karottenextrakt | Weizenmehl, Zucker, Weizenstärke, Butter, Emulgatoren: E 471, E 472b, Volleipulver, modifizierte Stärke, Backtriebmittel: E 450, E 500, Magermilchpulver, jodiertes Speisesalz (Kaliumjodat), Verdickungsmittel: E 401, E 415, Aroma. | Weizenmehl, Zucker, pflanzl. Öl, gehärtet, Eipulver, Backpulver, Säuerungsmittel E 450 und E 575, Backtriebmittel E 500, Magermilchpulver, Emulgator E 471, Salz, Verdickungsmittel (E 412), Aroma | Weizenmehl, Zucker, pflanzl. Öl, Backtriebmittel Diphosphate/Natriumcarbonate, Molkenpulver, Stärke, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren/ Polyglycerinester von Speisefettsäuren, Salz, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Aroma, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure. | Weizenmehl, Zucker, Stärke (Weizen, Reis), pflanzliches Fett, Maismehl, Backtriebmittel (Di- und Triphosphate, Natriumbicarbonat, Calciumphosphate), Weizenquellmehl, Glucosesirup, jodiertes Speisesalz, Verdickungsmittel Natriumalginat, Emulgator (Polyglycerinester von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Kaseinat, Vanillearoma. | Weizenmehl, Zucker, Weizenstärke, Butterfettpulver, Maisstärke, Molkenpulver, Backtriebmittel (Diphosphate E 450a, Natriumbicarbonat E 500), Emulgatoren (Polyglycerinester von Speisefettsäuren E 475, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E 471, Lecithine E 322), Salz, Verdickungsmittel (Natriumalginat E 401), Aroma. |

| Hersteller   | Hersteller  | Hersteller   | Hersteller  | Hersteller   | Hersteller   | Hersteller   | Hersteller   | Hersteller  | Hersteller   |
|--|---|--|---|--|--|--|--|---|--|
| Uniferm  | Berg Back   | Eiwo   | Hemeleer Mühle  | Ireks  | Puratos  | Abel+Schäfer   | MeisterMarken  | MeisterMarken   | Hersteller   |
| Butter-Amerikaner  | Amerikaner Mix  | Butter-Amerikaner  | Rubina Amerikaner Mix   | Mella Goldener Amerikaner  | Tegral Amerikaner  | Soft Amigos  | Vario Amerikaner   | Butter-Amerikaner   | Produktname  |
| gelblich   | weißlich/gelblich   | gräulich/gelblich  | gräulich/gelblich   | gräulich/gelblich  | gräulich/weißlich  | grau/gelb  | gelblich   | weißlich  | Mischung<br>Farbe  |
| mehlig   | deutlich nach Zitrone   | leicht mehlig  | leicht mehlig   | mehlig süß   | mehlig   | mehlig süß   | mehlig   | mehlig  | Geruch   |
|  |   |  | zusätzlich 20 ml Wasser auf 1 kg Produkt  |  |  |  |  |   | Besonderheiten   |
| 150  | 120   | 150  | 180   | 120  | 120 +60  | 180  | 120  | 120   | Verarbeitung<br>Aufschlagzeit in sec.                            |
| 102  | 111   | 112  | 114   | 109  | 108  | 107  | 120  | 106   | Litergewicht (Gramm/Liter)                                       |
| etwas fest   | etwas fest  | fest   | fest  | leicht fließend  | fest   | etwas fest   | fließend   | fließend  | Konsistenz der Masse   |
| gut bis befriedigend   | befriedigend  | gut  | befriedigend  | gut bis sehr gut   | mangelhaft   | gut  | gut bis sehr gut   | gut bis sehr gut  | Dressierfähigkeit  |
|  |   |  |   | Stippen in der Masse   |  |  |  |   | Bemerkungen  |
| 12   | 15  | 17   | 15  | 10   | 13   | 14   | 12   | 12  | Backen<br>Backzeit in Minuten                                    |
| 220  | 210   | 200  | 210   | 230  | 230  | 210  | 220  | 220   | Backtemperatur in °C   |
| sehr gut   | klebt ganz  | klebt  | klebt leicht  | klebt  | klebt leicht   | gut  | sehr gut   | gut   | Lösen vom Papier (Etagenofen)                                    |
| sehr gut   | leicht klebt leicht   | klebt leicht   | klebt leicht  | klebt  | klebt leicht   | gut  | sehr gut   | gut   | Lösen vom Papier (Stikken)                                       |
| 180  | 166,6   | 153,3  | 180   | 186,6  | 180  | 186,6  | 210  | 213,3   | Gebäck (im Stücken gebacken)<br>durchschnittliches Volumen in ml |
| 72   | 68  | 66   | 66,6  | 67,3   | 69   | 70,3   | 70,3   | 70,6  | durchschnittliches Gewicht in g                                  |
| 41,6   | 39,6  | 25,6   | 37,6  | 39,3   | 41,6   | 34,6   | 36,6   | 41,3  | durchschnittliche Gebäckhöhe in mm                               |
| 96   | 92,3  | 111  | 97,3  | 100  | 89,3   | 100  | 104  | 103,6   | durchschnittlicher Gebäckdurchmesser in mm                       |
| Fußbildung, beim Backen etwas breit-gelaufen, faltig, teilweise leichte Risse  | erinnert ein wenig an Scones, ungleichmäßig, Stippen, grobe Risse   | unregelmäßig, erinnert an Scones, grobe Risse  | gleichmäßig, grobe Risse, leicht faltig   | leichte Fußbildung, leicht ungleichmäßig, leichte Risse  | ungleichmäßig, Stippen, grobe Risse  | gleichmäßige Oberfläche, leichte Fußbildung  | gleichmäßig, leichte Risse, relativ feste Oberfläche   | gleichmäßige Oberfläche, leichte Risse, leichte Fußbildung  | Aussehen<br>Oberfläche   |
| feinporig, gleichmäßig   | feinporig, leichte Kaminbildung   | feinporig, leichte Kaminbildung  | mittelgroße Poren, Kaminbildung   | unregelmäßig mittelgroße Poren   | grobe Porung   | gleichmäßig, mittlere Porung   | mittelgroße Poren, leichte Kaminbildung  | fein, leichte Kaminbildung  | Krume  |
| teigig, ohne Aroma, leicht ballend   | dominanter Zitronengeschmack, fast schon künstlich, ballt, fest   | sehr hell, süß, angenehmer Kaueindruck, kurz, etwas harter Rand  | sehr kratzig und stumpf, schmeckt nach Backpulver   | riecht mehlig, ballt, neutral im Geschmack   | hell, riecht mehlig, schmeckt teigig, roh, wie ungareres Milchbrötchen   | wattige Haut, süß, mehlig, riecht nach Zitronen, schmierig   | leicht nach Zitronen, kurz im Biss   | kurz, geht in Richtung Biscuit, weich, zitronig, leicht süß, karamellig, leicht ballend   | Sensorik   |
| Weizenmehl, Zucker, Maisquellmehl, Butterfettpulver, Weizenstärke, Backtriebmittel (Phosphat, Natriumcarbonat), Magermilchpulver, modifizierte Stärke, Milchsäureester, Emulgatoren (Mono- und Diglyceride), Jodspeisesalz, Verdickungsmittel (Guarkernmehl) | Weizenmehl, Zucker, Stärke, Fett (tierisch, teilw. gehärtet), Emulgator (Polyglycerinester, Milchsäureester, Diacetylweinsäureester), Backtriebmittel (Natriumbicarbonat, Glucono-Delta-Lacton), Säuerungsmittel (Diphosphat), Salz | Weizenmehl, Zucker, Butterpulver, Weizenquellmehl, Emulgator E 450a, E 500, E 503, Salz, natürliche Aromen | Weizenmehl, Zucker, Weizenstärke, pflanzl. Fettpulver, Milchzucker, Backtriebmittel (E 450a/E 500) Emulgator (E 471), Aroma | Weizenmehl, Zucker, pflanzl. Fett, Backtriebmittel E 450, E 500, E 341, Süßmolkenpulver, Weizenstärke, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel E 401, jodiertes Speisesalz, Emulgator E 472b, E 475, E 471, Glukosesirup, Magermilchpulver, Aroma | Weizenmehl, Zucker, pflanzl. Fett, z.T. gehärtet, Weizenquellmehl, Backtriebmittel: Phosphat, Natriumcarbonat, Stärke, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, verestert mit Milchsäure, Natrium-Stearyl-2-Lactylat, Vollmilchpulver, jodiertes Speisesalz, Weizenkleber, Verdickungsmittel: Guarkernmehl | Weizenmehl, Zucker, Backtriebmittel: E 450, E 500, Emulgatoren: E 471, E 472b, Süßmolkenpulver, Weizenstärke, jodiertes Speisesalz (Kaliumjodat), Pflanzenextrakt, Aromen. | Weizenmehl, Zucker, Weizenstärke, Eiweißpulver, Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumcarbonate, Molken-erzeugnis, Verdickungsmittel: Natriumalginat, Trennmittel Calciumsulfat, Aroma, Emulgatoren: Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren, Glukosesirup, Magermilchpulver, Salz, Gewürze, färbender Pflanzenextrakt. | Weizenmehl, Zucker, Weizenstärke, Butterreinfett, Backtriebmittel: Diphosphat, Natriumcarbonate, Glucono-Delta-Lacton; Verdickungsmittel Natriumalginat; Buttermilchpulver, Emulgator: Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Salz, Aroma, Milchzucker. | Zutaten  |

Laienpanel

**Bittermandel schmeckt doch**

Während die „Profis“ das Bittermandelaroma in der Amerikanermischung von Braun als eher nicht artgerecht einstufen, waren unsere studentischen Testesser keineswegs abgeneigt. Der Braun-Ami kam in der Gesamtwertung immerhin auf Platz 3, wobei das Laienpanel das Aroma eher als Marzipan identifizierte. Die Rangliste wird angeführt vom neuen Butteramerikaner von MeisterMarken und das Schlusslicht bildete der mit ABC-Trieb gebackene Amerikaner von Germania. Das lag möglicherweise an der zu hohen ABC-Dosierung, die auch aus dem fertigen Gebäck noch unangenehm zu riechen war, und es war der Geruch, den die jungen Leute bemängelten, weniger der Geschmack. Allerdings vermissten sie ihn auch nicht in den anderen Amerikanern, wie das manche ältere Verbraucher vielleicht tun. Beim Abel & Schäfer Butter soft Ami wurde die etwas heftige Zitronennote bemängelt, bei den Produkten Rietmann und der Hemelter Mühle schmeckten gleich mehrere „Backmittel“ heraus. Auffallend häufig wurde bei den Mustern – mit Ausnahme der Top 3 – bemängelt, dass die Gebäcke am Gaumen kleben, matschig schmeckten und schlecht zu schlucken seien.



rung machen, dass die Mischungen in der Mehrzahl nicht verkaufsfähige Produkte erbrachten. Wir fingen schon an darüber nachzudenken, ob der Fehler nicht bei uns zu suchen sei, doch gottlob fanden sich dann im Verlauf des Tests auch akzeptable Ergebnisse. Vor allem bei der Konsistenz der Masse scheinen sich die Hersteller nicht auf das optimale Maß eingestellt zu haben. Wir erhielten Massen, die fast fließend waren, aber auch solche, die nur mit massiver Kraft ihren Weg durch die 12er-Tülle aufs Blech fanden. Die Einstellung der Konsistenz wäre für uns möglich gewesen, wir wollten uns aber an die Herstellerangaben halten. Lediglich bei zwei Produkten haben wir die Wassermenge erhöht, ansonsten wäre es nicht möglich gewesen, die Massen überhaupt zu dressieren.

Bei manchen Gebäcken zeigten sich deutliche Risse in der Oberfläche.



Dabei ist die optimale Konsistenz der eigentliche Schlüssel für optimale Gebäcke. Eine zu feste Masse führt immer zu Rissen in der Oberfläche. Nach dem Backen war dies mit die höchste Fehlerquote. Leichte Rissbildung an der Oberfläche ist dabei sicherlich noch tolerierbar. Dass einige Gebäcke aber eher wie Scones aussahen, ist ein Makel, der sie nicht mehr verkaufsfähig macht.

**Backpulver und der Vortrieb**

Gerade größere Backbetriebe dressieren ihre Amerikaner nicht mehr von Hand, sondern vielfach mit einer Dressiermaschine auf Bleche. Nicht selten werden dann ganze Säcke mit 25 kg Mix auf einmal verarbeitet. Da man dann ganze Stikkenwagen voll mit Amerikanern produziert, vergeht schon eine ganze Zeit, bis die Masse in den Ofen gelangt. Gerade dann ist es wichtig einen Mix zu haben, bei dem der Vortrieb in der Masse minimal bis nicht messbar ist. Wie unser Foto auf Seite 16 zeigt, entwickeln mehr als die Hälfte der Mixe einen erheblichen Vortrieb. Hier ist im Zweifel das falsche, wohl aber günstigere Backpulver zugesetzt.

**Die Sache mit dem Aroma**

Falsche Aromatisierung bzw. eine deutliche Überaromatisierung war bei einigen Produkten feststellbar. Diesmal war vor allem der übermäßige Griff zum Zitronenaroma zu bemängeln. Wobei in einem Fall der Amerikaner so stark nach Zitrone schmeckte, dass sich selbst Hartgesottene die Geschmacksnerven bis an den Rand der Belastbarkeit anspannten. Manchmal ist weniger mehr und bietet dem Bäcker zudem noch die Möglichkeit, seine

eigene Geschmacksnote in das Gebäck zu bringen. Apropos, in einem Produkt fanden wir ein Aroma, von dem wir eigentlich dachten, dass es keinesfalls zu Amerikanern passt: Bittermandel.

**Die Backtemperatur**

Jeder Bäcker sollte wissen, dass die Backtemperatur einen entscheidenden Einfluss auf das Aussehen der Amerikaner hat. Höhere Anbacktemperaturen wirken sich fast immer auf das Volumen aus. Hohe Temperatur und kurze Backzeit sind somit gleichbedeutend mit einem hohen Volumen und damit auch für einen eher zarteren, kurzen Biss verantwortlich. Niedrige Temperaturen und eine längere Backzeit sorgen beim Gebäck fast immer für ein kleineres, flacheres Volumen. Eine hohe Temperatur birgt aber auch das Risiko, dass sich auf fertigen Gebäcken dunkle Flecken zeigen. Deren Ursache ist ein direkt darunter liegendes Luftbläschen, das sich im Randbereich schneller aufheizt als der Rest des Gebäcks. Die also punktuell verstärkt bzw. beschleunigt ablaufende Maillard-Reaktion führt zu den dunklen Flecken. Das hat nichts mit der Qualität der Vormischung zu tun. Lange Backzeiten bei niedriger Temperatur sorgen im Gegensatz



Bäckermeister und Fachredakteur Klemens Holthaus prüft, ob sich die Gebäcke leicht vom Backpapier lösen lassen.

dazu nicht selten für ein Trockenbacken vor allem am Rand. Beides, sowohl die Fleckenbildung als auch das Trockenbacken konnten wir beobachten. Noch ein Wort zum Ofen: Wir haben absichtlich jede Mischung einmal im Etagen- und einmal im Stikkenofen gebacken. Signifikante Unterschiede fanden sich vor allem bei den Massen, die man als eher fest bezeichnen konnte. Die Rissbildung und das Aufplatzen in der Spitze des Gebäcks verstärkten sich beim Backen im Stikkenofen.

#### Eine Frage des Geschmacks

Den typischen Amerikaner scheint es nicht mehr zu geben, mit einer Ausnahme: Das Konzentrat von Germania war als einziges im Test noch mit ABC-Trieb gelockert. Das schmeckte man natürlich auch raus. Bei den übrigen reichte die Bandbreite geschmacklichen Empfindens von biskuitartig über zäh und kratzend bis hin zur Rührkuchen- oder Muffinvari-

ante. Wir haben die Amis ohne den üblichen Fondants als Überzug verkostet. Die Süßkraft des Fondant wirkt sich natürlich auf den Gesamtgeschmack aus, viel süß macht aber unempfindlich gegenüber anderen Geschmacksnoten, deshalb haben wir ohne Überzug in das Gebäck hineingeschmeckt. Da bemühten wir uns, lediglich die Auffälligkeiten zu dokumentieren, ohne werten zu wollen.

Steht in der Tabelle beispielsweise ohne Aroma, so war eben keines merklich feststellbar, wobei man dann aber noch seine eigene Aromatisierung vornehmen kann. Wir wollen nur vergleichen und beschreiben, die Wertung überlassen wir getrost den Bäckern. Sicher ist längst nicht jedes Produkt für jeden Betrieb geeignet und unsere Backversuche können keinesfalls eine betriebliche Überprüfung im Vergleich ersetzen. Was wir aber wohl können, ist Unterschiede aufzeigen und auf Schwierigkeiten hinweisen. ■



# Warum Bäckermeister Wiedmaier mehr Kunden hat.

„ Es ist absolut erstaunlich – seitdem wir den Wachtel-Etagenbackofen COLUMBUS mit S & Q einsetzen, bäckt alles durchgehend kürzer und ist dabei noch saftiger! Früher wartete der Fahrer auf die Ware – jetzt bringen wir die Körbe in die Expedition. Und, kaum vorstellbar: Beim Kleingebäck ist das Volumen eindeutig größer! Deshalb wählen wir generell eine etwas geringere Teigeinlage. Bei den halbgebackenen Kleingebäcken habe ich eine deutliche Qualitätsverbesserung festgestellt. Früher sind Gebäcke manchmal zusammengefallen. Mit S & Q kommen die Halbgebackenen aus dem Ofen, wenn sie die entsprechende Färbung haben – sie bleiben stabil und bekommen keine Schrumpffalten! Alle diese Qualitätsvorteile haben sich herumgesprochen. Jetzt haben wir mehr Kunden! „

S&Q ist ein keramisches Beschichtungsverfahren, das Backzeiten erheblich reduziert. Es wird exklusiv von Wachtel in einzelnen Ofenmodellen eingesetzt.

#### Speed & Quality

- = Backzeit einsparen
- = Arbeitszeit einsparen
- = Personalkosten einsparen



Bäcker- und Konditormeister  
Rolf Wiedmaier  
73660 Urbach  
COLUMBUS CO 616/115 V A 1

# wachtel

Bäckereimaschinen — Backöfen

Wachtel GmbH & Co. | Hans-Sachs-Str. 2 | D-40721 Hilden  
Telefon 02103 49040 | Fax 02103 41940 | www.wachtel.de