



Mit steifem Kragen – Berlinermixe im Test

Pünktlich zum Saisonstart stellt sich die Frage, welche Mischung es denn sein darf. Die Redaktion von brot+backwaren hat 19 Angebote probebacken und geprüft. Ergebnis: Alle Berlinermixe haben ein hohes Qualitätsniveau, Unterschiede fanden sich bei der Gärstabilität.

Ein Berliner ist in den Augen der Verbraucher ein guter Berliner, wenn er frisch schmeckt und am besten noch warm ist. Ebenso entscheidend ist die Bekömmlichkeit. Natürlich isst das Auge mit, ein schön ausgebildeter und nicht zusammengefallener Kragen ist hier das Kriterium.

Bei unserem Test haben wir uns exakt an die Produktionsvorgaben der Hersteller gehalten, wobei das manchmal nicht ganz einfach war, denn die Herstellungsschritte waren teilweise nicht eindeutig angegeben. Bei einigen Produkten fehlten Angaben zur Teigruhe vor dem Aufarbeiten zu Ballen. Standardisierte Rezeptgestaltungen für Convenienceprodukte würden es sicherlich erleichtern, das Potenzial der Vormischungen besser auszureizen.

Zutatenlisten

Die Zutatenlisten der Hersteller beruhen auf freiwilliger Kennzeichnung, da alle Vormischungen den Aufdruck „Nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung“ tragen. Unterschiede in Bezug auf die Länge und Ausführlichkeit der Zutatenlisten beruhen daher auf Herstellerangaben. Einige begnügen sich mit der Nennung der E-Nummern, andere schreiben diese aus und noch aus-

führlicher sind die, welche eine Wirkungsgruppe, z.B. Backtriebmittel, dann die E-Nummer und auch noch den sich dahinter versteckenden Namen des Zusatzstoffs nennen.

Teigbereitung

Für die Teigbereitung wählten wir einen Spiralknetter mit Mittelsteg und einem maximalen Teigfassungsvermögen von 20 kg. Um Fehler beim Kneten aufgrund einer zu kleinen Menge an Teig auszuschließen, stellten wir rezeptabhängig einen Teig her, der ca. ein Gewicht von 3,6 kg hatte. Die Knetzeiten wurden entsprechend den Herstellerangaben gewählt, da es am Tage des Backversuchs mit etwa 25 °C Außentemperatur sehr warm war, haben wir rund 50% des Schüttwassers mit Scherbeneis versetzt. Nach dem Kneten untersuchten wir den Teig auch daraufhin, ob sich ein ausreichendes und optimales Klebergerüst ausgebildet hatte. Dazu haben wir eine aus der Praxis bewährte Methode angewandt: Ein Teigstück wird mit den Fingern so lange ausgedünnt, bis man fast hindurchsehen kann. Ist diese weniger als 1 mm dicke Teigschicht dann relativ elastisch, kann von einer ausreichenden Kleberbildung gesprochen werden. In unserem Fall war

tendenziell feststellbar, dass die Knetzeitangaben der Hersteller zu lang waren, das lag zum einen wohl an den kleinen Teigmengen, zum anderen aber auch am warmen Wetter.

Aufarbeitung

Unterschiede bei der Teigaufarbeitung und ganz unterschiedliche Kompositionen in Bezug auf die Inhaltsstoffe führten dazu, dass die Teigkonsistenz sowohl bei der Entnahme aus dem Spiralknetter als auch bei der Ballengare und dem



Lebensmitteltechniker Bastian Borchfeld am Fettbackautomaten.



Bäckermeister Klemens Holthaus beim Aufarbeiten der Teige.



Das Erreichen der gewünschten Teigttemperatur war der begrenzende Faktor beim Kneten, die Teige wurden dennoch gut ausgeknetet.



Schleifen auf einer Tellerschleifmaschine recht unterschiedlich waren. Vom Gefühl her reichte die Bandbreite von eher trocken bis fest über wollig und dehnbar bis hin zu klebrig und leicht bockig. Was bei manueller Aufarbeitung wie in unserem Fall noch durch ausreichend Wirkmehl an den Händen zu kompensieren war, könnte auf einer automatischen Linie zu Problemen führen. Ein zu fester Teig neigt zu einer eher schleppenden Gare, wodurch die Stundenleistung im automatischen Betrieb leiden würde, da die Gärstrecke dann langsamer durchlaufen und somit der Fettbackanlage der Nachschub an Teiglingen ausgehen könnte. Ein weicher, eher klebriger Teig führt dagegen zu erheblichen Problemen beim automatischen Teil- und Wirkprozess oder beim Umsetzen.

Eizugabe und Fettaufnahme

Ein wichtiger Bestandteil in Berlinerteigen sind Eier. Wir haben uns für ein standardisiertes Flüssigei entschieden. Eine nicht ausreichende Eizugabe in der Rezeptur führt bei Berlinern zu einer verstärkten Fettaufnahme, die dann den empfohlenen Wert von ca. 20% bezogen auf die Teigeinlage schnell überschreitet. Bei mehreren unserer Berliner ließ sich eine einseitige Fettaufnahme (Fettfilm) im krustennahen Bereich feststellen, allerdings nur auf der zuletzt gebackenen Seite der Berliner. Eine zu geringe Fetttemperatur als Ursache für die Fettaufnahme ist auszuschließen, da wir die Fetttemperatur vor

jedem Backen nach Herstellerangaben eingestellt und kontrolliert haben. Auch haben wir mit einer ausreichenden Abstehtzeit dafür gesorgt, dass die Berliner zwar noch nicht verhäutet, aber gut oberflächentrocken waren. Eigentlich müsste sich dann im heißen Siedefett schnell eine fettundurchlässige Schicht bilden. Feststellbar war auch, dass die etwas bockigen und festeren Teige eher zu einer Fettaufnahme neigten, was als Ursache auch einen nicht optimal gewirkten Schluss möglich macht. Bei keinem der Muster konnten wir ein übermäßiges Schäumen beim Absetzen in das Siedefett feststellen, was ebenfalls ein Zeichen dafür ist, dass die Berliner-Teiglinge ausreichend abgesteift waren.

In der Tabelle findet sich eine Volumenberechnung. Dazu haben wir von jedem Muster 10 Berliner tiefgefroren und anschließend in einem Volumemessgerät auf die Bezugsgröße von 1.000 g das Volumen bestimmt. Da die Teigeinwaage pro Presse/Bruch (30 Stück) einheitlich bei 1.200 g gelegen hat, entspricht das einer Teigeinlage für 10 Berliner von 400 g. Das Gewicht ist somit ein Indiz – nicht mehr und nicht weniger – für die Fettaufnahme beim Backen. Von der Teigeinlage muss allerdings noch der Ausbackverlust abgezogen werden. Dieser Ausbackverlust ist bei Pfannkuchen mit rund 10% der Teigeinlage anzusetzen. In unserem Fall bedeutet dies, dass alle Proben, die deutlich mehr als 440 g für 10 Berliner auf die Waage brachten, tendenziell eine zu hohe Fettauf-



TONELLIGROUP



TONELLI GROUP srl
Strada Nazionale, 7
I - 43044 Collecchio (PR)
Tel. +39.0521.339011
Fax +39.0521.339099
direkt: +39.348.4565002
www.tonelligroup.it
info@tonelligroup.it

In Deutschland vertreten durch:
ZETTELMEIER GmbH
Akazienweg, 15
D - 64665 Alsbach - GERMANY
Tel. 06257.5000.0
Fax 06257.5000.20
info@zettelmeier-gmbh.de

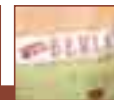
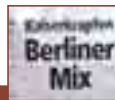
Siedegebäck → Berliner



Hersteller	Ireks	Uniform	Kampfmeyer	Pfahl	Plange	Backaldrin	Kessko
Produktname	Mella Berliner	Berliner Twenty	Titan Berliner	Berlinermerhl	Berliner mit Ei	Krapfenmix	Fixfertig für Hefequarkbutterteig
Rezeptur (Angaben in Gramm)							
Mix	10.000	2.000	10.000	1.000	1.000	10.000	1.000
Hefe	800	1.000	500 – 800	60	50 – 80	600	50 – 80
Voll ei	2.000	2.500	2.000	200	200		300
Wasser	2.800	3.000	3.000	260	300	3.400	200
Weizenmehl		10.000					
Butter							
Margarine		1.000			50		
Weiteres	nicht aromatisiert, damit betriebselgene Aromatisierung möglich					200 g Rum, 100 g Zitronenaroma, 50 g Vanillearoma	
Aufbereitung							
Knetzeit (laut Rezeptur)	2 + 6 – 8	k. A.	2 + 8 – 10	2 + 8	2 + 8 – 10	7 – 10 schnell	2 + 8 – 10
Knetzeit (tatsächlich)	2 + 4	2 + 5	2 + 8	2 + 5	2 + 6	8	2 + 6
gewünschte Teigtemperatur laut Rezeptur °C							
Teigtemperatur °C (gemessen)	27	26	26 – 28	26 – 28	26 – 28	26 – 28	26
Teigtemperatur °C (gemessen)							
Teigtemperatur °C (gemessen)	25	26	25	26	29	26	26 – 28
Teigruhe laut Rezeptur							
Teigruhe laut Rezeptur	1.200 g k. A.	1.200 g 10 min.	1.200 g 10 min.	1.200 g 10 min.	1.200 g 5 - 10 min. (7,5 min. tatsächl.)	1.200 g 5 - 10 min. (7,5 min. tatsächl.)	1.200 g 5 - 12 min. (8,5 min. tatsächl.)
Ballengare laut Rezeptur	15 min.	15 min.	15 min.	k. A.	k. A.	k. A.	k. A.
Gare laut Rezeptur	ca. 75 min bei 32 °C und 75% rel. Feuchte	betriebsüblich, Abs-teilzeit: gut verhalten lassen	vollgarig	k. A.	k. A.	60 – 70 min.	Ballen angehen lassen
Fett-Temperatur °C laut Rezeptur							
Backzeit	170 7 min. (lt. Rezept)	175 7 min.	175 7 min. (lt. Rezept)	175 5,5 min. (lt. Rezept)	k. A. 7 min.	175 6 - 8 min. (lt. Rezept)	165 7 min.
Bemerkungen laut Rezeptur							
Bemerkungen laut Rezeptur	(2x wenden)	Teig nicht zu weich führen	(2x wenden)			Ballen angehen lassen und aufarbeiten	Backzeit einhalten, sonst zu dunkel
Inhaltsstoffe							
Inhaltsstoffe	Weizenmehl, pflanzliches Öl und Fett, z.T. gehärtet, Süßmolkenpulver, Stärke, Emulgatoren E 471, E 481, E 322, Milchsüßholz, Weizenkleber, Zucker, jodierte Speisesalz, Hühnerweiß getrocknet, Mehlobehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme	Milchzucker, Molkepulver, Zucker, Emulgatoren (E 471, E 322, E 472 e), Maisquellmehl, Jodspeisesalz, Weizenkleber, Traubenzucker, Stabilisatoren (E 450, E 341), Backhefe (inaktiv), Mehlobehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Backenzyme, Aroma	Weizenmehl, pflanzl. Fett teilw. gehärtet, Zucker, jodierte Speisesalz, Weizenquellmehl, Emulgator (Mono- und Diglyceride v. Speisefettsäuren, Lecithine, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Verdickungsmittel Quarkmehl, Traubenzucker, Aroma, Curcuma-Wurzel-Extr., Mehlobehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Cystein)	Weizenmehl, pflanzliches Fett gehärtet, Molkepulver, Zucker, Salz, Backtriebmittel (E 341, E 500), Emulgator (E 481, E 471), Enzyme, Aroma	Weizenmehl, gehärtetes pflanzliches Öl, Zucker, Hühnervolleipulver, Milchzucker, Molkepulver, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Hühnerweißpulver, Salz, Mehlobehandlungsmittel Ascorbinsäure, Gewürz, Ferment	Weizenmehl, pflanzliches Fett z.T. gehärtet, Eidotterpulver, Zucker, Molkenpulver, getrocknetes Hühnerweiß, Salz, Backmittel (Emulgator: Lecithin, E 472e, E 471)	Weizenmehl, Butterpulver, Molkenpulver, Quarkpulver, Weizenkleber, Zucker, Milchzucker, Salz, Backtriebmittel, (Diphosphate und Natriumkarbonate) Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren) Mehlobehandlungsmittel Ascorbinsäure, Fermente, Stabilisator: Kalziumphosphate
Sensorische Prüfung der Mischung							
Farbe	graugelb	gelb	weiß	leicht gelb	gelb-grau	leicht gelb	fast weiß
Geruch	leicht nach Zitrone	arttypisch	arttypisch	leicht nach Quark/Käsekuchen	arttypisch, leicht nach Ei	leicht nach Ei und Zitrone	leichte Quarknote
Sensorische Prüfung des Teigs							
wollig	x	x	x	x	x	x	x
kurz							
klebrig		leicht	leicht				
dehnbar	x	x	x	x	x	x	
Verarbeitungseigenschaften							
Note von 1 – 6	2+	2	2	2	2	2	3
Backergebnisse							
Aussehen	etwas hell	gleichmäßig	zu klein, leicht runzelig	leichte Faltenbildung gleichmäßig	leichte Falten	etw. ungleichmäßig	klein u. gleichmäßig
Oberfläche	arttypisch	arttypisch	faltig	arttypisch	nicht ganz glatt	gleichmäßig	arttypisch
Färbung (Kruste)	hell	gold	etw. dunkel, unglm.	goldgelb	gold	goldgelb	leicht dunkel
Färbung (Krumme)	weißlich	weißlich	leicht gelblich	weiß	gelblich	leicht gelblich	leicht gräulich
Kragenbreite (durchschnittlich gemessen in cm)	2,2 – 2,4	2 – 2,2	1,2 – 1,4	1,5 – 2,2	1,0 – 1,4	2,0	1,2 – 2,0
Kragenstabilität	leichte Faltenbildung	steht	steht	leicht faltig	leicht faltig	leicht faltig	nein
Fettaufnahme spürbar beim Anfassen	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein
Form	arttypisch	nein	klein, leicht flach	arttypisch	leicht flach	arttypisch	leicht flach
Porung	leicht ungleichmäßig, leichte Kaminbildung	arttypisch fast gleichmäßig	fein, gleichmäßig	gleichmäßig und fein	grob	leicht ungleichmäßig	leicht grob, aber gleichmäßig
Elastizität	wattig weich	wattig weich	leicht kompakt	wattig weich	weich	weich	wattig weich
auffallender Geruch	nein	nein	nein	nein	nein	deutlich n. Zitrone	leichte Quarknote
Geschmack	arttypisch	Butteraroma	arttypisch	arttypisch	arttypisch	zitronig	arttypisch
Mundgefühl	kurzer Biss, leicht ballend	kurzer Biss, ballend	trocken, leicht ballend	kurzer Biss	kurzer Biss, ballend	kurzer Biss	ballend, schlecht lösend
Gewicht (10 Berliner)	415,30	447,4	414,70	428,40	411,4	422,10	402,4
Volumen (10 Berliner in ml)	2.460	2.460	1.840	2.130	2.200	2.450	2.100
Volumen bezogen auf 1 kg Ausbackgewicht	5.923,4	5.923,40	4.436,90	4.974,90	5.347,6	5.804,3	5.218,70



Abel & Schäfer	Phönix	Jung	Braun	Siebin	Westfalia	Vortella	Hersteller
Spitzenberliner aus Butter, Berliner aus Butter-Hefeteig	Butterberliner/Krapfen	Berlina	Berliner Wolken	Blitz Berliner	Spitzen Berliner	Delikatess Berliner Fertigmehl	Produktname
							Rezeptur (Angaben in Gramm)
1.000	1.000	10.000	4.000	5.000	10.000	10.000	Mix
50 – 70	50 – 70	600	280	300	700	700	Hefe
200	250	2.000	800	1.000	2.500	2.000	Vollei
325	275 kalt	3.000	1.150	1.300	1.900	2.500	Wasser
							Weizenmehl
							Butter
							Margarine
							Weiteres
							Aufbereitung
2 + 9	2 + 8	2 + 7 – 9	2 + 6	2 + 6	2 + 8	2 + 6	Knetzeit (laut Rezeptur)
2 + 6	2 + 5	2 + 5	2 + 5	2 + 5	2 + 7	2 + 6	Knetzeit (tatsächlich)
							gewünschte Teigtemperatur laut Rezeptur °C
25	25 °C wichtig!	25 – 26	25 – 28	24 – 26	27	26 – 28	Teigtemperatur °C (gemessen)
25	26	26	26	25	27	25	
							Teiginlage laut Rezeptur
1.200 g	1.200 g	1.200 g	1.200 g	1.200 g	1.200 g	1.200 g	Teigruhe laut Rezeptur
nicht erforderlich, besser 15 min.	o. Teigruhe zu Ballen aufarbeiten	o. Teigruhe zu Ballen aufarbeiten	o. Teigruhe zu Ballen aufarbeiten	keine	keine	k. A.	
17,5 min.	15 min.	25 min.	15 min.	15 min.	15 min.	15 min.	Ballengare laut Rezeptur
k. A.	Stückgare: (ca. 60 Min) bei 32 °C und 75 – 80% rel. Feuchte	60 min bei 35 °C und 75% rel. Feuchte	nach voller Gare ca. 10 min absteifen lassen	bei voller Gare ca 10 bis 15 min absteifen lassen	k. A.	k. A.	Gare laut Rezeptur
175	175	175	175	175	175	175	Fett-Temperatur °C laut Rezeptur
7 min.	2,5 - 1,5 - 1 min. (lt. Rezept)	6 min. (lt. Rezept)	6 min. (lt. Rezept)	3 - 3 - 1 min. (lt. Rezept)	6 min. (lt. Rezept)	7 min.	Backzeit
	Temp. bei Butterfett 160 bis 170 °C					vor dem Backen absteifen lassen	Bemerkungen laut Rezeptur
							Inhaltsstoffe
Weizenmehl, Butter, Lactose, Zucker, Traubenzucker, jodiertes Mehlsalz (Kaliumjodat), Backmittel: E 450, E 500, Eiweißpulver, Weizenkleber, Emulgatoren E 322, E 471, E 472e, Aroma, Mehlbehandlungsmittel E 300	Weizenmehl, Butterfett, Süßmolkenpulver, Maltodextrin, jodiertes Speisesalz, Weizenquellmehl, Zucker, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Lecithine, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Aroma, Traubenzucker, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Weizenkleber, Enzyme	Weizenmehl, pflanzliche Öle gehärtet, Milchzucker, Zucker, Süßmolkenpulver, Emulgator (Mono und Diglyceride von Speisefettsäuren E 471, Sojalecithin E 322), Maltodextrin, Salz, Hühnerweiß getrocknet, Aroma, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure E300, Curcumaextrakt	Weizenmehl, Süßmolkenpulver, pflanzliches Fett, Milchzucker, pflanzliches Öl gehärtet, Salz, Zucker, Fruchtzucker, Weizenkleber, Emulgatoren (E 471, E 472 e) Eiweiß, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure	Weizenmehl, pflanzliches Fett, Süßmolkepulver, Milchzucker, pflanzliches Öl gehärtet, Salz, Zucker, Eiweiß, Emulgator: E 472e Stabilisator: Phosphat, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure	Weizenmehl, pflanzliches Fett gehärtet, Molkepulver, Zucker, Dextrose, Speisesalz jodiert, Emulgatoren (Mono- und Diglyceriden Speisefettsäuren E 472e, Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren E 471), Backtriebmittel (Calciumphosphat E 341, Natriumbicarbonat E 500, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure E 300), Vanillin	Weizenmehl, pflanzliches Fett gehärtet, Zucker, Backmittel enthält: Emulgator E 472e, E 471, Salz, Enzyme, Aroma	
							Sensorische Prüfung der Mischung
leicht gelb	weiß-gelblich	gelblich	gelbgrau	hellgrau	hellgrau	gelbgrau	Farbe
Kurkuma	Butter, Vanille	leicht nach Vanille	artypisch	Vanille, Zitrone	artypisch	artypisch	Geruch
							Sensorische Prüfung des Teigs
x	x	x	x	x		x	wollig
	leicht			leicht			kurz
x		x				leicht	klebrig
			gut dehnbar		sehr		dehnbar
							Verarbeitungseigenschaften
2	3	1	2	3	2-	2	Note von 1 – 6
							Backergebnisse
leicht faltig groß, etw. flach	leicht faltig	gleichmäßig, schön gewölbt	etwas ungleichm., schön gewölbt	etw. dunkel, gleichm.	leichte Blasenbildung u.d. Kruste	gleichmäßig	Aussehen
gleichmäßig	gleichmäßig	gleichmäßig	gleichmäßig	gleichmäßig, Blasen u. d. Kruste	Farbe ungleichmäßig	gleichmäßig, minimale Falten	Oberfläche
goldgelb	goldgelb	goldgelb	goldgelb	dunkel goldgelb	goldgelb	goldgelb	Färbung (Kruste)
weiß	weiß	weiß	weiß	weiß	weiß	weiß	Färbung (Krumme)
1,8 - 2	1,2 - 1,5	2,2 - 2,4	1,5 - 2,2	2 - 2,4	2,4 - 2,	1,5 - 1,8	Kragenbreite (durchschnittlich gemessen in cm)
steht	leicht faltig	ganz leicht faltig	leicht faltig	leicht faltig	leicht faltig	steht	Kragenstabilität
nein	nein	nein	nein	nein	nein	Fettstreifen (Boden)	Fettaufnahme spürbar beim Anfassen
gleichmäßig	klein, gleichmäßig	gleichmäßig	leicht ungleichmäßig	gleichmäßig	gleichmäßig	gleichmäßig	Form
fein und gleichmäßig	leicht ungleichmäßig	leicht ungleichmäßig, teilweise grob	leicht ungleichmäßig	leicht ungleichmäßig, grobe Poren im Krustenbereich	leicht ungleichm., größere Poren im Krustenbereich	etwas grob	Porung
wattig	weich	weich	wattig weich	wattig weich	wattig	weich	Elastizität
nein	nein	leicht Kurkuma	nein	nein	nein	nein	auffallender Geruch
artypisch	artypisch	artypisch	artypisch	artypisch	leicht süß	artypisch	Geschmack
kurzer Biss	kurzer Biss	leicht schmierend	kurzer Biss, leicht ballend	leicht ballend	kurzer Biss, leicht ballend	kurzer Biss, nicht ballend	Mundgefühl
437,3	380,30	431,30	411,30	434,9	436,70	494,5	Gewicht (10 Berliner)
2680	1870	2750	2560	2600	2720	2580	Volumen (10 Berliner in ml)
6128,50	4917,20	6379,00	6224,20	5978,4	6228,5	5217,4	Volumen bezogen auf 1 kg Ausbackgewicht



Hersteller	Sucra	Meistermarken	Eiwo	Puratos	Hemelter
Produktname	Kaiserkräften, Berlinermix	Meister Berliner	Berliner Wollli's	Tegral Berlina	Rubina Berliner Royal
Rezeptur (Angaben in Gramm)					
Mix	1.000	10.000	5.000	10.000	400
Hefe	50 – 70	700	350	800	80
Volle	200	2.000	1.000	2.000	280
Wasser	300 kalt	2.800	1.400	2.800	270
Weizenmehl					1.000
Butter					
Margarine					
Weiteres					
Aufbereitung					
Knetzeit (laut Rezeptur)	2 + 6	2 + 5	2 + 7	2 + 6	3 + 6
Knetzeit (tatsächlich)	2 + 5	2 + 5	2 + 6	2 + 8	3 + 7
gewünschte Teigtemperatur laut Rezeptur °C					
Teigtemperatur °C (gemessen)	25	25 – 27	26 – 28	26 – 27	26 – 28
Teigeinlage laut Rezeptur	1.200 g	1.200 g	1.200 g	1.200 g	1.200 g
Teigruhe laut Rezeptur	keine	k. A.	k. A.	kurz	10 min.
Ballengare laut Rezeptur	k. A.	15 min.	k. A.	20 min.	15 min.
Gare (tatsächliche Garzeit)	60 min. bei 32 °C und 75 – 80% rel. Feuchte	60 min. 35 °C, 80% rel. Feuchte	60 min 35 °C, 75% rel. Feuchte	ca. 70 min 30 °C, 85% rel. Feuchte	60 min., 35°C, 75% rel. Feuchte
Fett-Temperatur °C	175	175	175	180	175
Backzeit	6 - 8 min. (lt. Rezept)	6 min. (lt. Rezept)	7 - 8 min. (lt. Rezept)	3 - 2 - 1 min. (lt. Rezept)	7 min.
Bemerkungen					
Inhaltsstoffe					
	Weizenmehl, pflanzliches Öl gehärtet, Lactose, Zucker, Süßmolkepulver, Maltodextrin, Emulgatoren (E 471 und Lecithin), Salz, Hühnereitrockeneiweiß, Curcumaextrakt, Aroma, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure	Weizenmehl, pflanzliche Öle und Fette, z.T. gehärtet, Milchsücker, Zucker, Reiskleim, Emulgator (E 471 und Diglyceride von Speisefettsäuren, Salz, Eiweißpulver, Backtriebmittel: Diphosphate, Natriumkarbonat, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure	Weizenmehl, pflanzliches Fett, gehärtet, Zucker, Salz, Backmittel (enthält Emulgatoren E 472e, E 471), Enzyme, Aromen	Weizenmehl, Zuckerarten, Pflanzenöl, Vitalkleber, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren verestert mit Diacetylsäuren, Natriumstearoyl 2-Lactylat, Salz, Eiweißpulver, Weizenstärke, Säureregulator: Calciumsulfat, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme	Milchzucker, pflanzliches Fettpulver, Zucker, Weizenstärke, Emulgatoren (E 471/E 472e Speisesalz, Süßmolkenpulver, Weizenkleber, Eiweißpulver, Backtriebmittel (E 450), Trennmittel (E516, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel E 300/E 920) Farbstoff E 160a)
Sensorische Prüfung der Mischung					
Farbe	gelb	hellgelb	hellgelb	weiß	hellgelb
Geruch	Vanille	Vanille	artypisch	Milch und Zitrone	Kurkuma, leicht scharf
Sensorische Prüfung des Teigs					
wollig	x	x	in Maßen	x	x
kurz					
klebrig			x	x	
dehnbar		x	leicht nachlassend		
Verarbeitungseigenschaften					
Note von 1 – 6	2+	1	3	2-	2
Backergebnisse					
Aussehen	teilw. leicht eckige Form	gleichmäßig gut	teilw. Mitte leicht eingefallen	gleichmäßig	gleichmäßig
Oberfläche	Blasenbildung	gleichmäßig	gleichmäßig	leicht blasig	gleichmäßig
Färbung (Kruste)	goldgelb	goldgelb	dunkles goldgelb	goldgelb	goldgelb
Färbung (Krumme)	weiß	weiß	leicht grünlich	weißlich	weißlich
Kragenbreite (durchschnittlich gemessen in cm)	1,6 – 2,0	2,2	1,2 – 1,7	1,5 – 1,8	1,5 – 1,7
Kragenstabilität	leicht faltig	steht	steht	steht	steht
Fettaufnahme spürbar beim Anfassen	nein	leicht	ja, Fettrand innen	leicht	leicht
Form	leicht ungleichm., Hohlräume im oberen Krustenbereich	schön groß u. rundgezogen	etwas flach	etwas flach	gleichmäßig
Porung	abgesehen von den Hohlräumen gleichmäßig	leicht ungleichmäßig	ungleichmäßig	leicht ungleichmäßig	leicht ungleichmäßig
Elastizität	weich	wattig weich	weich	wattig weich	wattig weich
auffallender Geruch	nein	Butter und Vanille	Fettgeruch	nein	nein
Geschmack	artypisch	leicht nach Butter	Fettgeschmack	Fettgeschmack	leicht nach Fett
Mundgefühl	kurzer Biss, leicht ballend	kurzer Biss, leicht ballend	kurzer Biss, leicht ballend	kurzer Biss, leicht ballend	ballend
Gewicht (10 Berliner)	459,6	435,2	569,10	482,6	452,50
Volumen (10 Berliner in ml)	2.650	2.760	2.750	2.560	2.380
Volumen bezogen auf 1 kg Ausbackgewicht	5.765,9	6.341,9	4.832,2	5.304,6	5.259,7

Studenten-Panel

Auch diesmal haben wir unser kleines Studenten-Panel aus acht Studenten probieren und bewerten lassen, selbstverständlich ohne den Anspruch auf irgendeine Art von Repräsentanz. Erstaunliches Ergebnis: Das Aussehen wurde im Durchschnitt besser benotet als der Geschmack, obwohl alle bewerteten, der Geschmack sei ihnen wichtiger. Eindeutig auf wenig Sympathie stießen deutliche Aromatisierungen der Mixe, insbesondere solche mit Zitrone. Aber auch das nicht eindeutig zu identifizierende Aroma des Puratos-Mixes fand keine Liebhaber. Geschmacklich mit mindestens 9 Punkten bewertet wurden Siebin, Jung, Pfahl, was immerhin nach alter Schreibweise einer Schulnote von drei bzw. drei plus entspricht.

Am Ende der Skala in Sachen Geschmack fanden sich bei den Studenten die Berliner aus Mixen von Uniform und Eiwo wieder, wobei lediglich beim Eiwo-Mix eine Begründung zu finden war: Er hatte zu viel Fett aufgenommen. Zu hohe Fettaufnahme stieß bei den jungen Leute auf deutliche Ablehnung und wurde stets bemängelt, übrigens an genau den gleichen Produkten, denen die Fachleute dies auch schon angekreidet hatten.

nahme besaßen. In den meisten Mixen finden sich bereits Fette in Pulverform oder aber die Rezeptur verlangte eine Fettzugabe. Um die Neigung zur Fettaufnahme beim Backen zu reduzieren, kann es deshalb sinnvoll sein, die Fettzugabe bei der Teigbereitung leicht abzusenkten. Dies ist nur möglich, wenn das Fett nicht in Form von Pulver in der Mischung vorliegt.

Volumen

Berliner sollen eine luftig, lockere, dennoch aber regelmäßig geporete Krumenstruktur besitzen. Dies war nicht bei



So sollte ein schöner Kragen nicht nur in der Fettpfanne sein, sondern auch nach dem Backen.

allen Testkandidaten feststellbar. Defizite beim Volumen haben aber in erster Linie in unserem Versuch mit einer zu hohen Fettaufnahme zu tun. Wir haben darauf geachtet, dass keine Produkte mit zu knapper Gare ins Fett kamen.

Neben dem Standardversuch mit Teigbereitung, Aufarbeitung, Gare im Gärraum und Backen, haben wir noch einen Langzeitversuch gefahren, um die Grenzen einer Langzeitführung auszutesten. Dazu haben wir je eine Presse Berliner auf Brötchendielen aufgesetzt, gedeckelt und für mindestens vier Stunden bei Raumtemperatur (ca. 25 °C) stehen lassen. Beim anschließenden Backen der Teiglinge fanden sich nur fünf Produkte, die noch akzeptable Ergebnisse brachten, beim Rest waren die Teiglinge entweder so instabil geworden, dass sie sich nicht mehr umsetzen ließen, oder aber sie schrumpften in der Fettpfanne zu unansehnli-

chen Kugeln zusammen. Zu beobachten war auch eine deutlich stärkere Neigung zum Bräunen bei den Teiglingen aus der Langzeitführung.

Geschmack und Mundgefühl

Ein Krapfen bekommt seinen charakteristischen Geschmack durch das Zusammenspiel von gezuckerter Hülle und Fruchtfüllung. Wir haben in unserem Test darauf verzichtet, um den Eigengeschmack nicht zu überdecken. Es fanden sich neutrale, arttypische Geschmackserlebnisse, allerdings meinen einige es mit der Aromatisierung ihrer Mixe sehr gut, denn neben merklichem Vanille- bzw. Zitronenaroma, was für einen Hefeteig akzeptabel ist, fanden sich auch Proben mit einer Überaromatisierung durch Vanillin (bitterer Nachgeschmack) und in einem Fall der überzogenen Zugabe von Zitronenaroma (sauer und merklich reizender Geruch in der Nase). Die Überaromatisierung ist in einem gefüllten und gezuckerten Berliner nur noch für ganz geübte Spürnasen erkennbar.

Vom Mundgefühl her zeichnen sich Berliner durch einen kurzen Biss, eine leicht ballende Krume und ein recht schnelles und gutes Lösungsverhalten aus. Nicht alle Produkte erfüllten diese Kriterien im vollen Umfang. Noch ein Wort zum Geschmackstest: Bei den Proben, die sichtbar über eine Fettaufnahme am Rand verfügten, haben wir unsere Geschmacksprobe nicht aus diesem Bereich ausgewählt, sondern aus einem offensichtlich weniger mit Fett belasteten Bereich gewählt.

Ein Test ist nur eine Momentaufnahme. Unter den von uns gewählten Bedingungen, die wir als langjährige Praktiker in vielen Backstuben so vorfinden, haben wir möglichst praxisnah versucht zu testen. Die Auswertung unserer Ergebnisse soll deshalb ein Anhaltspunkt sein und weder eine Seligsprechung noch eine Verdammung einzelner Produkte. ■

Alles in Butter.

Locker, leichtes Siedegebäck mit einem hervorragenden Buttergeschmack: einfach ein "Spitzen" Berliner. Die erste Wahl auch zur Herstellung weiterer, feiner Gebäckspezialitäten.

KOMPLET

Spitzenberliner mit Butter



SACHSENBACK, vom 30.10.-01.11.2004, Stand 1.0.834
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



ABEL + SCHÄFER
66333 Völklingen • Tel.: 06898 / 97 26-0
KOMPLET Berlin
12277 Berlin • Tel.: 030 / 72 39 72-0
info@komplet.com • www.komplet.com