

Spritzringe im Test

Gebäcke aus Brandmassen gehören längst nicht mehr zum Standardsortiment jeder Backstube. Die Qualität der getesteten Mixe war sehr unterschiedlich. Spritzringe sind eine Anwendung, Windbeutel eine andere, die wir in Brot+Backwaren 10 untersuchen werden.

■ Einfach im Handling und sicher in der Anwendung, lautet die Devise, mit der die Kunden zur Vor- oder Fertigmischung greifen sollen. Gerade bei Brandmassen tut dies inzwischen fast die gesamte Branche. Brandmassen selber abrösten, das können nur noch wenige wirklich. Schließlich braucht man dazu das nötige Fingerspitzengefühl.

Doch die Qualität der Brandmassen aus der Tüte ließ zumindest im ersten Teil unseres Tests, in dem wir Spritzringe hergestellt haben, bei einigen Produkten mehr als zu wünschen übrig: Eindringenes Siedefett vergaulte den Genuss.

Lückenhafte Infos

Auf der Verpackung bzw. auf den Rezeptblättern bleiben die Hersteller wichtige Informationen, beispielsweise über die Zugabetemperatur des Wassers oder die Rührzeiten schuldig. Wir sind relativ sicher, dass man aus allen Vormischungen, die wir getestet haben, gute Spritzringe herstellen kann, man muss nur wissen, wie! Wir hatten im Sinne der Gleichbehandlung keine echte Wahl und haben alle Massen nach den uns benannten Parametern der Hersteller produziert.

Der Duft von Vanille

Die meisten Hersteller setzen, wenn überhaupt, auf die Aromatisierung mit Vanille. Einige gaben auch noch Zitronenaromen hinzu, die aber bei Überdosierung im fertigen Gebäck als untypisch wahrgenommen werden.

Die Aromatisierung der Mischungen hat neben der geschmackgebenden Note für die Gebäcke wohl auch einen weiteren Effekt: Man nimmt den bei einigen



Mit einer manuellen Dressiermaschine wurde die Spritzkuchenmasse dosiert.



Optisch, also äußerlich, eine Augenweide.



Innerlich total mit Fett durchzogen.

schon fast penetranten Geruch preisgünstigen Trockeneipulvers nicht auf Anhieb wahr, es sei denn, man steckt seine Nase in die Tüte.

Merkmale von Brandmassen

Typisch für Brandmassen sind die großen Hohlräume mit zarten, dünnen Porenwänden im Gebäckinneren. Ein derartiges Porenbild findet sich nur in dieser Gebäckgruppe, die bei klassischer Herstellung eine abgeröstete Masse als Basis besitzt. Nicht alle Fertigmischungen sind in der Lage, ein ähnliches Porenbild zu erzeugen. Typisch für Spritzringe sind auch die relativ scharfkantigen Kontouren, auch hier gab es Produkte, die eher eine verschwommene Optik besaßen. Die Stabilität nach dem Backen war manchmal auch ein Problem, vor allem bei Produkten, die schon einen Fuß ausgebildet hatten. Nicht selten fielen diese dann in der Auskühlzeit sichtlich zusammen.

Bisweilen fanden sich Spritzringe, die optisch zwar überzeugen konnten, aber so mit Fett vollgesogen waren, dass sie nahezu ungenießbar waren.

Versuchsablauf

Nach der Massenherstellung und evtl. einer Ruhezeit haben wir die Spritzkuchenmassen mit einer Spritzkuchenmaschine Typ B von H. Duve, Stockelsdorf, in 180 °C heißes Erdnussfett dressiert. Wir dosierten alle Massen mit einem 1 „ Stößel mit einem Durchmesser von 44 mm. Bei den Backzeiten im Fett orientierten wir uns an den Herstellerangaben. Wir achteten beim Backen auf die Farbe der Gebäcke, wobei wir eine Backzeitverkürzung erst dann eingeleitet

Leider hat die Redaktion erst nach dem Backversuch erfahren, dass sich mit dem neuen Produkt „Brandmasse“ der Kessler & Comp. GmbH & Co. KG, Bonn, neben Windbeuteln auch Spritzringe herstellen lassen. Die Ergebnisse zum Thema Windbeutel präsentieren wir Ihnen in der nächsten Ausgabe.

haben, wenn sich die Färbung der betreffenden Seite deutlich als zu dunkel werdend abzeichnete. Alle Gebäcke konnten vor der Bewertung auf Raumtemperatur auskühlen. Bei den durchschnittlichen Werten in Bezug auf die Breite und Höhe der Gebäcke haben wir mittels Messung an fünf fertigen mittelgroßen Produkten versucht, einen Größentrend festzulegen.

Im Durchschnitt deutlich zu breite Produkte sind ein Hinweis auf das Breitlaufen, zu hohe Produkte zusätzlich vielleicht noch mit der Bemerkung einer Kragenbildung ein Indiz für ein überdurchschnittlich hohes Triebverhalten. Das Triebverhalten lässt sich, gera-

de wenn es unkontrolliert in die Breite oder die Höhe geht, meist durch eine optimale Einstellung der Rührzeiten bereits bei der Massenerstellung regulieren. Zu viel Trieb sollte eine Verlängerung der Rührzeiten nach sich ziehen, meist reicht dieser Schritt schon aus, das Problem in den Griff zu bekommen. Bei einigen Produkten war diese Art der Feineinstellung auch nötig, um ansprechende Produkte damit herstellen zu können.

Einige Produkte neigten dazu, erheblich nachzusteißen, was die Dosierbarkeit erschwerte. Wir haben nur kleine Massen auf der Basis von 2 kg Mix hergestellt.

Resümee

Eines ist sicher: Einfach Tüte auf und Wasser drauf, diese Methode funktioniert bei Brandmassenmischen nicht.

Schwierigkeiten beim Portionieren waren auf die ganz unterschiedlichen Konsistenzen der Mas-

sen zurückzuführen. Hier ist in der Backstube Feintuning gefragt.

Ärgerlich bei einigen Produkten ist die Überaromatisierung, wobei man hier dem Betrieb durchaus noch die Option, eine eigene Geschmacksnote zu kreieren, offenlassen könnte.

Eines wissen wir aber auch: Nicht selten sind gerade Spritzkuchenmischungen und Brandteige, wie wir sie aus dem Markt gezogen haben, für die Verarbeitung auf speziellen Anlagen konzipiert. Spezielle Anwendungen bedeuten immer spezielle Parameter. Wer die kennt, kann sich daran halten, wer nicht, der stochert unter Umständen im Qualitätsnebel. ■



Anzeige

So muß Krokant sein.

KESSKO Krokant Köstlichkeiten.

KESSKOkant
Haselnuss-Krokantstreusel mit hohem Haselnusskernanteil.

Haselnuss-Hartkrokant
Hoher Haselnusskernanteil, goldgelb gebrannte, gebrochene Haselnusskerne.

Haselnuss-Krokantstreusel-Grieß
Mit hohem Haselnusskernanteil und feinem süßem Nussgeschmack.

Mandel-Hartkrokant
Hoher Mandelkernanteil, goldgelb gebrannte, gebrochene Mandeln.

KESSLER & COMP. GMBH & CO KG BONN • TEL. (0228) 40000-0 • FAX 40000-77
www.kessko.de • info@kessko.de

Hersteller	Unifine	Abel + Schäfer	Diamant	Siebin	Uniferm	Kampfmeyer	Jung	Westfalia
Produktname	Brandmassenmix mit Ei	Brandmix plus Ei	Brandmasse mit Ei	Backmittel für Brandmassen mit Ei	Brandmasse mit Vollei	Brandmasse mit Ei classic	Basis Brand mit Ei	Brandfix mit Ei
Rohprodukt								
Farbe	gelblich	gelblich	gelblich	gelblich, grünlich	gelblich, grünlich	gelblich, grünlich	gelblich	weiß leicht gelblich
Geruch	leicht nach Vanille/Zitrone	artgerecht	nach Vanille	Trockenei	leicht nach Vanille und Trockenei	leicht nach Trockenei	leicht nach Vanille und Trockenei	nach Trockenei
Rezeptur	1.000 g Mix 2.000g Wasser 30 °C	1.000g Mix 2.000g Wasser 30 °C	1.000 g Mix 1.600 g Wasser 20 °C	1.000 g Mix 1.500 g Wasser 15 - 20 °C	1.000 g Mix 2.000 g Wasser 20 °C	1.000 g Mix 2.100 g Wasser	1.000 g Mix 2.000 g Wasser 30 °C	1.000 g Mix 2.000 g Wasser 25 °C
Verarbeitung								
Litergewicht (Gramm/Liter)	82 g	97 g	90 g	97 g	95 g	97 g	96 g	100 g
Konsistenz der Masse	leicht fest	leicht fließend	fest	fließend	etwas fest	leicht fest	eher fließend	klebrig - zähflüssig
Dressierfähigkeit	gut	gut - befriedigend	gut - befriedigend	befriedigend	gut	gut - sehr gut	gut - sehr gut	
Bemerkungen			Masse steift nach Masse lässt sich gut ablösen, ca. 1 Minute eher gewendet, da sonst zu dunkel, läuft breit	Masse gibt unter Druck Feuchtigkeits ab gute Lösbarkeit aus der Maschine, Masse rutscht gut nach, leichte Fussbildung nach dem Wenden				
Dressiereigenschaften mit Dressiermaschine und Backeigenschaften	löst sich gut aus dem Stempel, Masse rutscht gut nach	Masse bildet Lufteinschlüsse beim Dosieren, rutscht im Trichter nicht so gut nach, löst sich nicht optimal vom Stempel			Masse löst sich gut ab, recht hoch gezogen beim Backen, teilweise in der Mitte zugebacken	Masse löst sich gut ab, lässt sich ohne Probleme sehr formstabil dosieren	löst sich gut ab, läuft gut nach	Masse ist fast zu fest, lässt sich nur mit Mühe portionieren
Backergebnis			10,15					
Durchschnittliche Breite in cm	9,2	9,25	3,7	10,5	9,4	9,53	8,73	9,4
Durchschnittliche Höhe in cm	4,6	4,7	59,33	4,1	4,87	4,5	4,13	4,4
Durchschnittliches Gewicht in g	62,0	59,66		66,66	62,33	58,33	51,33	61
Beurteilung der fertigen Gebäcke								
Äußerer Eindruck	deutliche Konturen	deutliche Konturen				merklich ausgezogen		
	leichte Kragenbildung	etwas ungleichmäßig, leichte Blasenbildung	deutlich eingefallen, merkliche Blasenbildung,	etwas ungleichmäßig, leichte Kragenbildung, leicht eingefallen	leichte Kragenbildung, leichte Blasenbildung	leichte Kragenbildung, leichte Blasenbildung	etwas ungleichmäßig, geringe Kragenbildung	etwas ungleichmäßig
Farbe	eher beige	leicht graustichig	zu dunkel	etwas zu hell	etwas zu hell	etwas zu hell	etwas zu hell	typisch
Krustenstruktur	etwas weich	typisch	weich	leicht ledrig	etwas zäh	leicht pappig	leicht pappig	pappig
Lamellenbildung	etwas grob	etwas grob	zu gering	etwas ungleichmäßig, etwas grob	etwas grob	etwas grob	etwas grob	typisch
Innere Beschaffenheit	etwas feucht	etwas fest	feucht	feucht	etwas feucht	etwas feucht	etwas feucht	typisch
Geschmack	etwas roh	leicht pappig, leichter Eigengeschmack	ballend, salziger Nachgeschmack	salziger Nachgeschmack	ballend, schlecht lösend	Kruste eher trocken, Krume eher roh	zu fettig	zu fettig
Inhaltsstoffe	Weizenmehl, Weizen- und Maisstärke, Volleipulver, pflanzliches Fett, z.T. gehärtet, Milcheiweiß, Backtriebmittel E 450, E500, E 575, E 170, Emulgatoren, E 471, Sojalecithin, Glucosylsyrup, Salz, Säuerungsmittel E 330, Aroma, Trennmittel E 551	Stärken, Volleipulver, Weizenmehl, pflanzliches Öl und Fett, z.T. gehärtet, Milcheiweiß, Magermilch, Backtriebmittel: E 575, E 450, E 500, Emulgatoren: E 322, E 471, Maltodextrin, Salz	Weizenquellmehl, Volleipulver, pflanzliches Fett gehärtet, Stärke, Magermilchpulver, Backtriebmittel E 500, E 450a, Salz, Emulgatoren 472e,	Weizenmehle, pflanzliches Fett gehärtet, Ei-pulver, Stärke, Backpulver, Backtriebmittel E 500, Säuerungsmittel E 450, Salz	Stärke, Weizenquellmehl, Volleipulver, pflanzliches Fett (teilweise gehärtet), Molken-eiweiß, Verdickungsmittel E 412, Backtriebmittel E 450, E 500, Speisesalz, Emulgator E 472b, E 475	Weizenmehl, Maisstärke (teilweise modifiziert), Volleipulver, Verdickungsmittel Guarkernmehl, pflanzliches Fett, Backtriebmittel (Diphosphat E 450, Natriumhydrogencarbonat E 500), Kaseinat, Hühnereiweißpulver, Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Süßmolkenpulver, Jodsalz, Glucose-sirup	Stärke, Weizenstärke, Volleipulver, pflanzliche Öle, Milcheiweiß, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, E 412), Backtriebmittel (Diphosphat E 450, Natriumhydrogencarbonat E 500), Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E 471, Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren E 472b, Polyglycerinester von Speisefettsäuren E 475), Salz, Maltodextrin	Stärke, Volleipulver, Weizenmehl, pflanzliches Fett, Eiweißpulver, Backtriebmittel (E 450a, E 500), Emulgatoren (E 471), Milchpulver, Verdickungsmittel (E 412, E 461), Salz

Plange	Martin Braun	Germania	Vortella	Ireks	Meistemarken	Eiwo	Hersteller
Brand Masse	Brandmassenmix	Brandmix	Delicatess Brand-masse	Mella Brand	Eisella Brand mit Ei	Brandmasse extra plus mit Ei	Produktname
grülich, weiß nach Trockenei	gelblich nach Vanille und Trockenei	grülich - weiß Vanille	gelblich nach Trockenei	gelb neutral	gelblich nach Trockenei	gelblich, grülich nach Vanille, Zitrone und Trockenei	Rohprodukt Farbe Geruch
1.000 g Mix 1.400 g Wasser 40 °C 1.050 g Vollei	1.000 g Mix 1.500 g Wasser	1.000 g Mix 1.500 ml Wasser 1.000 g Ei 250 g Öl	1.000 g Mix 1.600 g Wasser 40 °C 500 g Vollei	1.000 g Mix 2.000 g Wasser 30 °C	1.000 g Mix 2.000 g Wasser 30 °C	1.000 g Mix 2.000 g Wasser 30 °C	Rezeptur
91 g zähflüssig - fest gut	93 g flüssig befriedigend	91 g sehr fest unzureichend	95 g zähflüssig bis fließend gut	95 g leicht zähflüssig gut	89 g fließend gut - sehr gut	88 g fließend gut - sehr gut	Verarbeitung Litergewicht (Gramm/Liter) Konsistenz der Masse Dressierfähigkeit Bemerkungen
Ei muss nach und nach zugegeben werden Masse lässt sich nur befriedigend portionieren, löst sich nicht optimal vom Stößel der Dosiermaschine	Masse läuft gut nach und lässt sich gut portionieren	lässt sich kaum dosieren, da deutlich zu fest	lässt sich gut dosieren	gute Dressiereigenschaften, löst sich gut	löst sich einfach, lässt sich problemlos dosieren		Dressiereigenschaften mit Dressiermaschine und Backeigenschaften
8,2 4,63 61,33	11 4,93 71,66	9,16 4,37 46,66	11,23 12,5 59	9,63 4,9 62,88	9,17 4,73 62,33	9,8 4,8 63	Backergebnis Durchschnittliche Breite in cm Durchschnittliche Höhe in cm Durchschnittliches Gewicht in g
	Gebäckfuss ausgetrieben	Konturen wie aneinandergelagerte Apfelspalten	flach, eingefallen	teilweise leicht eingefallen bzw. Fuss leicht aufgebrochen		Fuß leicht aufgebrochen	Beurteilung der fertigen Gebäcke Äußerer Eindruck
etwas ungleichmäßig, leichte Blasenbildung	leichte Kragenbildung	merkliche Blasenbildung	Blasenbildung		etwas ungleichmäßig	etwas ungleichmäßig, leichte Kragen- u. Blasenbildung	
etwas zu hell	typisch	typisch	typisch	typisch	etwas zu dunkel	typisch	Farbe
leicht fest	typisch	fest	pappig	weich	typisch	leicht weich	Krustenstruktur
etwas ungleichmäßig	typisch	sehr feinporig	grob	etwas grob	etwas grob	typisch	Lamellenbildung
etwas feucht	feucht	typisch	etwas feucht	feucht	etwas feucht	etwas feucht	Innere Beschaffenheit
eher trockener Gaumeneindruck, elastiger Geschmack	Eigeschmack zu dominant	pappiger Gesamtgeschmack, fast griesartig	hoher Kauwiderstand, löst sich schlecht	Fettaufnahme	leichte Fettaufnahme	deutlicher Geschmack nach Ei und Zitrone	Geschmack
Weizenmehl, Stärke, pflanzliches Öl z.T. gehärtet, modifizierte Stärke, Backpulver, Emulgator Lecithin, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Zitronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Milchzucker, Magermilchpulver, Backtriebmittel Glucono delta-lacton, Diphosphat, Natriumcarbonate, Salz	Weizenmehl, pflanzliches Fett gehärtet, Eipulver, Stärke, Backpulver, Backtriebmittel E 500, Säuerungsmittel E 450a, Salz	Weizenmehl, Eiweiß, Emulgator E 471, Dextrose, Natriumcarbonat, Säureregulator E 450, Salz, Aroma	Stärke, Maisquellstärke, Weizenquellmehl, Volleipulver, Fett, z.T. gehärtet, Molkeneiweiß, Guarkernmehl, Magermilchpulver, Backtriebmittel E 450, E 500, Emulgatoren E 471, E 472b, E 475, Salz	Stärke (Mais, Weizen, Kartoffel), Weizenmehl, Volleipulver, pflanzliches Fett, z. T. gehärtete, Milcheiweiß, Verdickungsmittel E 412, Backtriebmittel E 450, E 500, Emulgator E 418, E 472b, E 475, jodiertes Speisesalz, Magermilchpulver	Stärke, Weizenmehl, Volleipulver, pflanzl. Fett z.T. gehärtet, Milcheiweiß, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Backtriebmittel, Diphosphate, Natriumcarbonate, Emulgatoren, Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren, Eiweißpulver, Salz	Maisstärke, Voll-ei, Weizenmehl, pfl. Öle (geh.), pfl. Öl, Emulgator (E 322, 471), Backtriebmittel (E 450, 500), Milcheiweiß, Magermilch, Salz, Maltodextrin, Aroma	Inhaltstoffliste

Eine windige Angelegenheit

Brandmassentest, die Zweite. Diesmal auf dem Prüfstand: die Eignung der Fertigmischungen und Mixe zur Herstellung von Windbeuteln. Es fanden sich große Unterschiede, vom recht kleinen Modell mit Kokosmakronenoptik bis hin zu echten Riesen, die unter der Dose gebacken diese vollkommen ausfüllten.

Die klassische Verwendung von Windbeuteln ist schnell beschrieben: Aufschneiden, mit Sahne und/oder Früchten füllen und fertig. Der Windbeutel sollte dabei möglichst geschmacksneutral sein, schließlich dient er hauptsächlich als essbare Verpackung für die Sahne und die Früchte. Die geschmackliche Neutralität bezieht sich auf die Aromatisierung der Windbeutelmasse. Aromen wie Zitrone oder Vanille sollten deshalb in den Mischungen – wenn überhaupt – nur sehr sparsam verwendet werden. Windbeutel ohne Füllung zu essen, ist wohl eher ungewöhnlich, dennoch haben wir uns darauf beschränkt, so zu verfahren. Ziel war es, den Eigengeschmack der Produkte nicht mit Füllung oder Sahne zu verwässern.

Windbeutel sollten nach dem Backen eine gewisse Röste aufweisen, nicht so wie die eines frischen Brötchens, aber ein wenig Knackigkeit sollte die große Menge Luft doch umschließen. Nach dem Füllen wandern die Windbeutel aus Gründen der Hygiene immer in die Tortenkühlung. Durch die feuchte Kälte ist es mit der anfänglichen Röste dann schnell vorbei, weshalb wir diesem Punkt bei der Bewertung keine große Bedeutung zugemessen haben. Anders ist es mit der Zähigkeit der Windbeutel. Sie sollten auch nach einigen Stunden Lagerung noch einen eher kurzen Biss haben und sich im Mund nicht wie Kaugummi anfühlen.

Triebverhalten

Augenscheinlich die größten Unterschiede fanden wir beim Triebverhalten der Mixe, was sich bereits bei der Massenerstellung zeigte: Einige Produkte zeigten einen deutlich merklichen Vortrieb während der



Windig, wild und facettenreich: So präsentierten sich die Windbeutel nach dem Backen.

Absteifphase oder zwischen Aufdressieren und Backen. Von eher bescheidenem Wachstum im Ofen bis hin zu völligem Wildbacken reichte die Palette. Auch was die Formstabilität der mit einer 18er Sterntülle aufdressierten Rosetten anging, war alles zu finden. Eine hohe Formstabilität bei geringer Volumenzunahme und eine gute Formstabilität bei großer Volumenzunahme gab es ebenso, wie eine geringe Formstabilität bei geringer Volumenzunahme und eine geringe Formstabilität bei großer Volumenzunahme. Wir haben uns für eine gemischte Backvariante bei unseren Windbeuteln entschieden, dabei haben wir jeweils eine Hälfte des Blechs mit Dosen gedeckelt, die andere haben wir offen im Etagenofen gebacken. Wir haben uns beim Backprogramm für einen Standard entschieden, den wir für alle Proben einhielten. Die Backtemperatur betrug laut Ofenanzeige 230 °C. Wir haben pro Herd (Herdgröße 4 Eurobleche) 0,4 l Wasser als Schwaden zugesetzt und eine Backzeit von 25 Minuten gewählt, wobei in den letzten 5 Minuten der Schwadenschieber geöffnet wurde. Die einzelnen Windbeutel hatten ein Stückgewicht von ca. 60 g.

Farbenspiele

Die fertigen Windbeutel waren nicht nur von ihrer Form sehr unterschiedlich, sie bestachen nebeneinander gelegt auch durch ein erstaunliches Farbenspiel. Die Palette reichte von eher unansehnlichem Grau bis hin zu appetitlichem Goldbraun.

Windbeutel sind sicherlich eine einfache und vor allem flexibel und schnell herstellbare Ergänzung des leider oft vernachlässigten Sahnensortiments. Auch zusätzlich mit Schokolade überzogen sind sie eine Erweiterung des Angebots für den Kunden, und das nicht nur in den Sommermonaten mit einer Fruchtfüllung, selbst als weihnachtlich aromatisiertes Gebäck mit Apfel und Zimtnote gefüllt könnten die luftigen Kameraden die Auslagen erweitern und in der Gunst der Kunden sicherlich zu neuer Größe erstarken. Mit den meisten Mixen ist die Herstellung von Windbeuteln heute ein Kinderspiel. Schade ist nur, dass es nur noch sehr wenige Bäcker gibt, die eine Brandmasse von Hand abrösten können. ■

Fehlerteufel

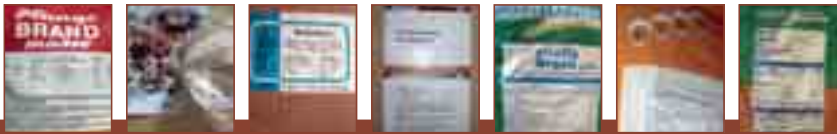
Die Redaktion hat beim letzten Backtest (Spritzringe) leider eine falsche Grundrezeptur abgedruckt. Die Vortella-Rezeptur 1.000 g VORTELLA-Brandmasse mit Ei 1.600 g Wasser 40 °C 500 g Vollei bezieht sich nicht auf Spritzringe, sondern auf die Windbeutelrezeptur. Wir bitten, diese Versehen zu entschuldigen.

Auch das war zu finden: Windbeutel, die aussehen wie Kokosmakronen.





Hersteller	Unifine	Abel + Schäfer	Diamant	Siebin	Uniferm	Kampfmeyer	Jung	Westfalia
Produktname	Brandmassenmix mit Ei	Brandmix plus Ei	Brandmasse mit Ei	Backmittel für Brandmassen mit Ei	Brandmasse mit Vollei	Brandmasse mit Ei classic	Basis Brand mit Ei	Brandfix mit Ei
Rohprodukt								
Farbe	gelblich	gelblich	gelblich	gelblich, gräulich	gelblich, gräulich	gelblich, gräulich	gelblich	weiß, leicht gelblich
Geruch	leicht nach Vanille/Zitrone	artgerecht	nach Vanille	Trockenei	leicht n. Vanille und Trockenei	leicht nach Trockenei	leicht nach Vanille und Trockenei	nach Trockenei
Rezeptur	1.000 g Mix 1.800 g Wasser 30 °C 300 g Öl 300 g Vollei	1.000 g Mix 1.800 g Wasser 30 °C 400 g Öl 400 g Vollei	1.000 g Mix 1.500 g Wasser 30 – 50°C	400 g Mix 600 g Wasser 50 – 60 °C	1.000 g Mix 1.600 g Wasser 40 – 50 °C 200 g Vollei	1.000 g Mix 2.200 g Wasser 170 g Stärke 200 g Vollei	1.000 g Mix 1.800 g Wasser 30 °C 300 g Vollei 300 g Öl	1.000 g Mix 1.700 g Wasser kalt 300 g Speisöl
Verarbeitung der Masse								
Litergewicht (Gramm/Liter)	900 g	950 g	900 g	970 g	920 g	960 g	910 g	880 g
Konsistenz der Masse	leicht fest	leicht fließend	fest	fließend	leicht fest	leicht fest	fließend	zähflüssig
Dressierfähigkeit Noten (1 – 6)	2	2 – 3	2 – 3	2 – 3	2 – 3	1 – 2	1 – 2	3-4
Dressiereigenschaften	löst sich gut aus der Tülle, homogener Gesamteindruck	Masse bildet Luftschlüsse beim Dressieren	Masse zu fest, scharfe Konturen	Masse gibt unter Druck Feuchtigkeit ab	homogener Gesamteindruck, gutes Dressierverhalten	Masse lässt sich sehr gut dressieren, Tülle verklebt kaum	Masse lässt sich sehr gut aufdressieren, kein Verlaufen auf dem Blech	Masse steift nach und lässt sich nicht einfach dressieren
Volumenbestimmung pro Stück Einwaage durchschnittlich 60 g	280 ml	252 ml	150 ml	388 ml	242 ml	162 ml	264 ml	284 ml
Ausbackverlust in %	36,33 %	38,33 %	34,33 %	44,00 %	42,00 %	35,00 %	38,00 %	35,00 %
äußerer Eindruck	etwas ungleichmäßig	etwas ungleichmäßig, wenig eingefallen	gering entwickelt, etwas ungleichmäßig	gut	leicht wild gebacken	gering entwickelt	etwas ungleichmäßig, leicht eingefallen	ungleichmäßig, wild
Farbe	gut	gut	zu stark gebräunt	gut	gut	gut	gut	gut
Kruste	gut	gut	zäh	gut	leicht pappig	leicht ledrig	leicht ledrig	gut
Lamellenbildung	etwas wenig	zu wenig	ungleichmäßig etwas feucht	gut	etwas grob	etwas ungleichmäßig	etwas wenig	etwas grob
innere Beschaffenheit	etwas feucht	etwas feucht	zäh	etwas feucht	gut	leicht teigig	gut	gut
Geschmack	etwas roh	etwas roh	etwas roh	gut	gut	merklich roh	gut	gut
Inhaltsstoffliste	Weizenmehl, Weizen- und Maisstärke, Volleipulver, pflanzliches Fett, z.T. gehärtet, Milcheiweiß, Backtriebmittel E 450, E 500, E 575, E 170, Emulgatoren, E 471, Sojalecithin, Glucosylsyrup, Salz, Säuerungsmittel E 330, Aroma, Trennmittel E 551	Stärken, Volleipulver, Weizenmehl, pflanzliches Öl und Fett, z.T. gehärtet, Milcheiweiß, Magermilch, Backtriebmittel E 575, E 450, E 500, Emulgatoren: E 322, E 471, Maltodextrin, Salz	Weizenquellmehl, Volleipulver, pflanzliches Fett gehärtet, Stärke, Magermilchpulver, Backtriebmittel E 500, Säuerungsmittel E 450a, Salz, Emulgatoren E 472e,	Weizenmehle, pflanzliches Fett gehärtet, Eipulver, Stärke, Backpulver, Backtriebmittel E 500, Säuerungsmittel E 450, Salz	Stärke, Weizenquellmehl, Volleipulver, pflanzliches Fett (teilweise gehärtet), Molken-eiweiß, Verdickungsmittel E 412, Backtriebmittel E 450, E 500, Speisesalz, Emulgator E 472b, E 475	Weizenmehl, Maisstärke (teilweise modifiziert), Volleipulver, Verdickungsmittel Guarkernmehl, pflanzliches Fett, Backtriebmittel (Diphosphat, Natriumcarbonat, Kalziumphosphat), Kaseinat, Hühnereiweißpulver, Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Süßmolkenpulver, Jodsalz, Glucosylsyrup	Stärke, Weizenmehl, Weizenstärke, Volleipulver, pflanzliche Öle, Milcheiweiß, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, E 412), Backtriebmittel (Diphosphat E 450, Natriumhydrogencarbonat E 500), Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E 471, Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren E 472b, Polyglycerinester von Speisefettsäuren E 475), Salz, Maltodextrin	



Plange	Braun	Germania	Kessko	Meistermarken	Eiwo	MeisterMarken	Hersteller
Brandmasse	Brandmasse Mix	Brandmix	FF-Brandmasse	Eisella Brandmix Ei	Brandmassenmix Extra plus mit Ei	Wibema	Produktname
gräulich, weiß nach Trockenei	gelblich	gräulich, weiß	weiß	gelblich	gelblich, gräulich	gelblich	Rohprodukt Farbe
			artgerecht	leicht nach Trockenei		Vanille und Trockenei	Geruch
500 g Mix 500 g Wasser 40 °C 800 g Vollei 150 g Fett 5 g Backpulver	200 g Mix 300 g Wasser 40 – 50°C	1.000 g Mix 875 ml Wasser 850 ml Milch 500 g Vollei 250 g Öl	500 g Mix 700 g Vollei 700 g Wasser	1.000 g Mix 1.800 g Wasser 30 °C 400 g Vollei 200 g Öl	500 g Mix 10 g Backpulver 900 ml Wasser 30 °C 200 g Vollei	1.000 g Mix 1.500 g Wasser 50 °C	Rezeptur
970 g zähflüssig-fest 2	950 g flüssig 3	1000 g sehr fest 3 – 4	840 g leicht fest 2	900 g fließend 1	880 g fließend 1 – 2	970 g fließend 1	Verarbeitung der Masse Litergewicht (Gramm/Liter) Konsistenz der Masse Dressierfähigkeit Noten (1 – 6) Dressiereigenschaften
Masse lässt sich trotz der Festigkeit gut dressieren	Masse lässt sich nicht einfach dressieren, läuft nach	Masse zu fest, lässt sich nur schwer dressieren	Masse lässt sich gut dressieren	sehr gutes, exaktes Dressieren möglich	gutes Dressierverhalten, kein Kleben an der Tülle	sehr gute Dressiereigenschaften, gute Konsistenz und Stabilität der Konturen	
240 ml	324 ml	100 ml	220 ml	220 ml	250 ml	250 ml	Volumenbestimmung pro Stück Einwaage durchschnittlich 60 g
35,33 % ungleichmäßig, wild	40,00 % wild, ungleichmäßig	29,00 % nicht entwickelt	42,00 % leicht ungleichmäßig	37,66 % leicht ungleichmäßig	35,00 % gut	35,00 % gut	Ausbackverlust in % äußerer Eindruck
etwas dunkel	gut	etwas dunkel	gut	gut	etwas dunkel	gut	Farbe
gut	gut	zäh	etwas zäh	gut	etwas weich	gut	Kruste
etwas grob	zu gering	dicht	etwas grob	etwas grob	grob	etwas grob	Lamellenbildung
gut	etwas feucht	etwas fest u. feucht	gut	gut	etwas feucht	etwas feucht	innere Beschaffenheit
gut, etwas trocken	gut	etwas roh	gut	gut	Zitrone schmeckt durch	gut, etwas nach Ei	Geschmack
Weizenmehl, Stärke, pflanzliches Öl z.T. gehärtet, modifizierte Stärke, Emulgator Lecithin, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Zitronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Milchsucker, Magermilchpulver, Backtriebmittel Glucono delta-lacton, Diphosphat, Natriumcarbonate, Salz	Weizenmehl, pflanzliches Fett gehärtet, Eipulver, Stärke, Backpulver, Backtriebmittel E 500, Säuerungsmittel E 400a, Salz	Weizenmehl, Eiweiß, Emulgator E 471, Dextrose, Natriumcarbonat, Säureregulator E 450, Salz, Aroma	Bei diesem Produkt handelte es sich um ein Arbeitsmuster aus der Entwicklungsabteilung von Kessko, das noch nicht auf dem Markt erhältlich ist.	Stärke, Weizenmehl, Voll-eipulver, pflanzl. Fett z.T. gehärtet, Milcheiweiß, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Backtriebmittel, Diphosphate, Natriumcarbonate, Emulgatoren, Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren, Eiweißpulver	Maisstärke, Vollei, Weizenmehl, pflanzl. Öle gehärtet, pflanzl. Öl, Emulgator E 322, E 471, Backtriebmittel E 450, E 500, Milcheiweiß, Magermilch, Salz, Maltodextrin, Aromen	Weizenmehl, Stärke, Volleipulver, pflanzliche Fette z.T. gehärtet, Backtriebmittel, Diphosphate, Natriumcarbonate, Salz, Verdickungsmittel Carboxylmethylcellulose	Inhaltsstoffliste