



Südliche Zimtnoten

Die Gebäcke haben die Form gut gehalten. Es bildet sich eine leichte Krokantkruste.

Unterschiede gab es bei der Granulation und dem Nussgehalt.

Bäckereitechniker und Fachredakteur Bastian Borchfeld beim exakten Schneiden der Schnecken.

Der vierte Test der brot+backwaren-Redaktion befasst sich mit der praxisbezogenen Herstellung von Plunder-Nuss-Schnecken. Auch diesmal fanden unsere Tester große Unterschiede beim Handling, im Geschmack und den Verarbeitungseigenschaften.

■ Gleich vorweg: Geschmack ist Geschmacksache, vor allem wenn es um die Aromatisierung von Nussfüllungen mit Zimt geht. Je weiter der Herstellungsort der Füllung Richtung Süden liegt, desto deutlicher nahmen die Rezeptoren unserer Tester auf Gaumen und Nase das für Nordlichter eher in der Weihnachtsbäckerei beheimatete Gewürz wahr. Der Kundengeschmack scheint regional sehr unterschiedlich zu sein, allerdings war in einigen Fällen auch bei wohlwollender Prüfung der Zimanteil so hoch, dass man von der eigentlichen Nussfüllung

kaum noch etwas schmeckte. Bei einigen Proben war außerdem ein deutlicher Beigeschmack von Grieß und/oder Getreide spürbar, in einem Fall erinnerte der Geschmack sogar deutlich an Grießbrei.

Grundsätzlich ist festzuhalten, dass man mit jedem der 23 getesteten Produkte eine verkaufsfertige Ware, in unserem Fall eine Plunderschnecke, herstellen kann. Bedauerlich ist allerdings, dass nur ganz wenige Hersteller auf ihren Verpackungen darauf hinweisen, dass die Konsistenz der Füllung mit der des Teigs harmonisieren sollte. Ein Standardrezept für alle Anwendungen, egal ob bei Plunder, in Nusszöpfen oder aber auch in Nusstollen reicht in keinem Fall aus, betriebsindividuell muss in jedem Fall die Konsistenz optimal eingestellt werden. Nicht wenige Produkte waren nach dem Aufstreichen und Aufwickeln zu Schnecken so instabil, dass sie sich mit dem von uns verwendeten Elektromesser nur mit Mühe in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden ließen. Zudem klebte die Füllung dann nicht nur am Messer, sondern verschmierte auch den Teig. Derartige Produkte hätten bei automatischer Aufarbeitung über eine Guillotine in einer Feingebäckanlage keine realistische Chance.

Die Sache mit den Nüssen

Nicht wenige werden sich inzwischen jedes Mal verwundert die Augen reiben, wenn sie die Haselnusspreise beobachten. Die Preise

für ganze Nüsse und auch die für gehackte oder geriebene Nüsse haben sich seit Jahresbeginn mehr als verdoppelt und bewegen sich im EK bei Abnahme ganzer Container um die 5,90 € per kg, was einem Abgabepreis an die Bäcker von rund 7 € entspricht, Tendenz steigend. Zum Vergleich: Die eigentlich hochwertigeren Mandeln sind auf dem Markt in guten Qualitäten im Moment für rund 1 € weniger zu haben. Schuld ist diesmal kein internationales Spannungsszenario, sondern die Einigkeit der türkischen Nussbauern, die Preise für ihre Rohware drastisch heraufzusetzen. Nicht selten führt das bei Anbietern und Anwendern zum Verzicht auf Haselnüsse oder zur Suche nach Substituten. Beim größten Discounter Aldi hat man Haselnussprodukte inzwischen ausgelistet. Statt dessen versucht man, den Geschmack der Kunden in Richtung Walnuss umzulenken. Unter unseren Testkandidaten befand sich auch eine Walnussfüllung, die aber geschmacklich doch noch etwas gewöhnungsbedürftig erscheint.

Womit wir beim Nussgehalt der Füllungen angekommen sind. Hier gibt es erhebliche Unterschiede, wobei wir uns auf die Angaben der Hersteller verlassen müssen. Wir wissen aber auch, dass es ein beliebtes Spiel ist, den Nussgehalt höher erscheinen zu lassen, und zwar durch Zugabe von Soja- und/oder Lupinenschrot. Das ist nicht unzulässig, aber in absehba-

So haben wir gearbeitet:

Um alle Produkte gleich zu behandeln, verwendeten wir als Basisteig einen industriell hergestellten TK-Plundersteig, den wir zunächst auftauen ließen und dann für alle gleich auf die Stärke von 3 mm ausgerollt haben. Das Verhältnis von Füllung zu Teig war bei allen Produkten 1 : 1. Nach dem Ausrollen haben wir den Teig kurz entspannt und mit der Füllung bestrichen. Anschließend wurde der Teig aufgerollt und in 2 cm dicke Stücke geschnitten. Danach wanderte die eine Hälfte der Nusschnecken-Teiglinge in den Gärraum (36 °C, 75% rel. Feuchte) und wurde anschließend in einem Rotationsstickenofen gebacken (190 °C, 15 Minuten, wenig Schwaden, Zug nach 12 Minuten zu 100% auf).

Die andere Hälfte wanderte für 20 Stunden in einen Gärhalbautomaten mit einer Endgärtemperatur von 15 °C. Nach kurzer Gare im Gärraum wurden diese Schnecken bei gleichen Parametern abgebacken.

Von der Füllung, die wir nach Herstellerrezepturen angerührt haben, bildeten wir Rückstellmuster, die für 24 h in verschlossenen Gebinden im Kühlhaus gelagert wurden. Ziel war es, eventuelle Konsistenzveränderungen dokumentieren zu können.

rer Zeit wohl deklarationspflichtig. Soja gehört laut Allergenkeinezeichnungsrichtlinie auch dann ausgelobt, wenn es Bestandteil eines zusammengesetzten Lebensmittels ist. Um herauszufinden, wie es mit der körnigen Beschaffenheit der von uns getesteten Füllungen ausschaut, haben wir die Granulation der Produkte untersucht.

Die Granulation gerade bei Nüssen entscheidet erheblich darüber, wie intensiv der Nussgeschmack ist. Das hat schlicht mit der größeren Oberfläche bei kleineren Granulationsgrößen zu tun. Dennoch sind gerade bei einer Nussfüllung auch gröbere Bestandteile aus optischen Gründen erwünscht, schließlich soll man als Verbraucher auch Nussstücke sehen und auch darauf beißen können. Auch hier gab es merkbare Unterschiede zwischen den einzelnen Proben. Die von uns verwendete Methode, mit drei Sieben unterschiedliche Granulationen festzustellen, ist zwar „einfach“, gibt aber durchaus für die Praxis vertretbare Anhaltspunkte.

Verarbeitbar waren alle Füllungen, wenn auch mit der bereits beschriebenen Einschränkung, dass die angegebenen Grundrezepturen sicher nicht für alle Anwendungen gleich gut sind. Manchmal ist gerade bei den Zugussmengen weniger einfach mehr, zu viel Feuchtigkeit in der Füllung führte nicht selten zum Auskochen der Füllungsbestandteile während des Backens und teilweise sogar zum Hohlbacken bei einigen Produkten. Weniger Zuguss hätte das Problem sicherlich lösbar gemacht. Auch die Zugabe von süßen Bröseln (Biskuitresten) ermöglicht es, die Konsistenz einer Füllung zu beeinflussen, dabei ist aber auch entscheidend, wie viel Feuchtigkeit noch in den Bröseln ist. Sicher eine Unbekannte, die in den meisten Rezepturen nur unzureichend berücksichtigt wurde. Erfreulich war für uns, dass wir kein einziges ranziges Produkt fanden, denn bekanntlich werden für Nussfüllungen nicht immer nur die besten und hochwertigsten Nüsse verwendet. ■

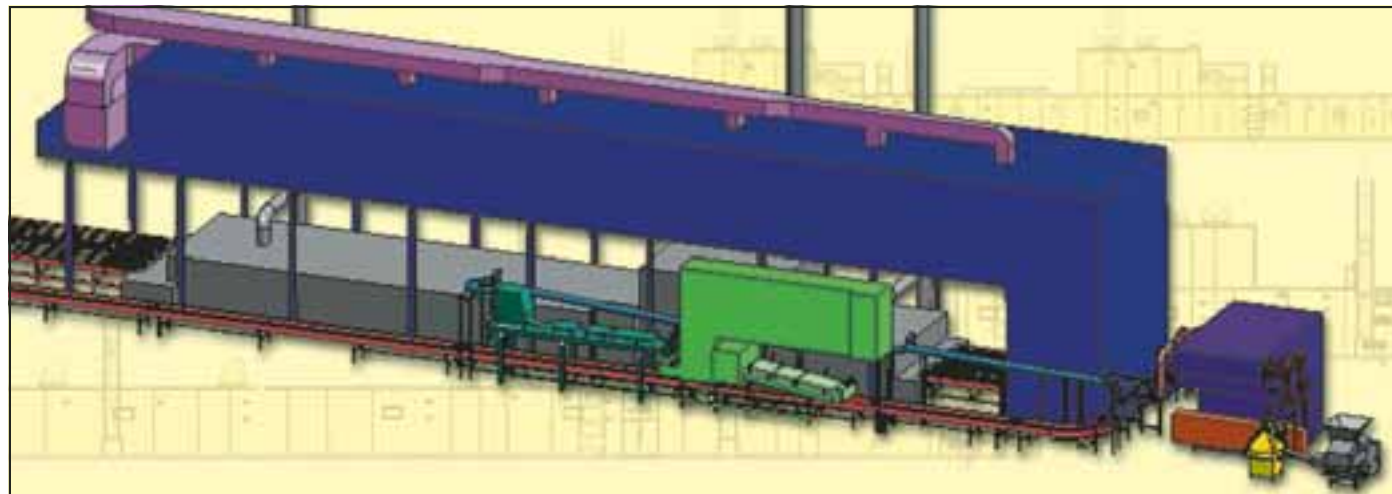
Unser Laienpanel

Auch unsere Studenten haben sich diesmal wieder zusammengefunden, um die Nusschnecken zu testen. Allerdings war Bedingung, dass das Gebäck sowohl aprikotiert wie auch mit leichten Zuckergussfäden verziert auf den Tisch kam. Schließlich, und da haben unsere Studis Recht, kriegen sie die Produkte in den Bäckereifilialen ja auch nicht „pur“.

Die mit Germania hergestellte Nusschnecke wurde sehr positiv bewertet, lief allerdings etwas außer Konkurrenz, weil sämtliche Geschmacksträger schließlich erst in der Backstube zugefügt worden waren. Von den übrigen 22 getesteten Produkten landete die Eisella-Füllung auf Platz 1, die Füllung von Pfahnl auf Platz 2 und die von Jung/Zealandia auf Platz 3. Es gab keinen deutlichen Verlierer, wenn man von der Walnussfüllung einmal absieht. Walnüsse treffen nicht die Geschmackserwartung an eine Nusschnecke und wurden vor allem wegen ihrer leicht bitteren Aromabestandteile abgelehnt.

Gleichwohl schmeckten die Studenten durchaus erhebliche Unterschiede. Die Nordlichter kommentierten vor allem die üppigen Zimtgaben in der Regel mit „weihnachtlich“. Die Abel & Schäfer-Füllung war ihnen etwas zu süß und der Puratoschnecke attestierten fast alle einen unangenehmen „artfremden“ Beigeschmack, während die Vortella-Füllung einigen nach Marzipan schmeckte, was als ungewöhnlich, aber nicht unangenehm bewertet wurde.

Anzeige



Innovative Lösungen ...

... ganz individuell.

IHR SPEZIALIST FÜR:

- ENGINEERING UND PLANUNG
- BROTANLAGEN
- BAGUETTE-ANLAGEN
- SONDER-ANLAGEN FÜR CIABATTA, PIZZA
- TUNNELÖFEN
- SERVICE UND WARTUNG VON INDUSTRIELLEN BACKANLAGEN


G/BT-Anlagen sind so individuell wie Ihre Anforderungen. Sie stellen uns die Aufgabe – wir lösen sie maßgeschneidert mit innovativen Ideen und bewährten Komponenten. Für höchste Backwarenqualität. Fragen Sie an – wir haben immer ein offenes Ohr für Ihre Aufgaben und nennen Ihnen gerne Referenzen.

G/BT
BÄCKEREI
TECHNOLOGIE
German Bakery Technology

G/BT GmbH Bäckerei Technologie · Gottlieb-Daimler-Str. 2 · D-78048 VS-Villingen · Tel. 0 77 21 / 9 97 63-50 · Fax -33 · www.gbgtmbh.de



Hersteller	Kampffmeyer	Plange	Vortella	Rietmann	Backaldrin	Diamant	Jung	Ireks
Produktname	Phönix Nussfüllung	Haselnuss-Fülle Plus	Haselnuss Fertigmasse	Nuss Profi 25 %	Haselnuss Füllmasse trocken	Haselnussfülle	Haselnuss-quick	Mella Nuss
Grundrezept	1.000 kg Phönix Nussfüllung 100 – 200 g Brösel 600 ml Wasser	1.000 g Haselnuss-Fülle Plus 150 g Paniermehl 250 g Vollei ca. 800 ml Wasser je nach Verwendungszweck und Konsistenz	1.000 g Haselnuß-Fertigmasse 600 g Wasser 10 g Backpulver	1.000 g Nuss-Profi-25% 780 g Wasser (kalt)	1.000 g Haselnussfüllmasse 600 g Wasser	1.000 g Haselnussfülle 200 g Semmelbrösel 700 g Wasser	für feste Füllung: 1.000 g Haselnuss-quick 600 g Wasser	1.000 g Mella Nuss 150 g Vollei 150 g süße Brösel 450 ml Wasser (richtet sich nach der Beschaffenheit der Brösel)
Mittelwert vom Grundrezept	150 g Brösel					100 g Brösel		
Zubereitung	Durch die Zugabe von Bröseln und Wasser zu einer streichfähigen Füllung verarbeiten	Die Zutaten anrühren, ca. 10 Min. anziehen lassen und vor der weiteren Verarbeitung nochmals kurz durchrühren.	Fertigmasse mit den Zutaten gut verrühren. Nach ca. 10 min. Quellzeit verarbeiten	Die Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit einem groben Rührbesen oder Flachrührer rühren. Rührzeit: 3 min., Abstehtzeit: 10 min	Anrühren und quellen lassen	(Brösel aus Süßgebäcken nehmen weniger Wasser auf. Bitte bei der Bröselzugabe beachten!) Anrühren, Brösel anziehen lassen (10 min.) und verarbeiten	Alle Zutaten zusammenrühren und 15 min. anziehen lassen	Alle Zutaten der Masse 1 – 2 Min. in der Anschlagmaschine glatt rühren
Zutaten	Haselnüsse (40%), Zucker, Weizenstärke, Lupinenmehl, Weizenmehl, Maisstärke, Aromen, Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumbicarbonat, Calciumcarbonat), Kakao, Zimt, jodiertes Speisesalz	Haselnüsse (gerieben), Zucker, Weizen, Quellmehl, Stärke, Walnüsse, Sojamehl, Gewürz, stark entölter Kakao, Säuerungsmittel Calciumacetat, Salz, Aroma	Saccharose, geröstete Haselnüsse, Dextrose, Weizenquellmehl, modifizierte Stärke E1422, Sojamehl, Backpulver E450 a, E500, getrocknetes Hühnerweiß, Salz, Kakao, Aromen	Zucker, Haselnüsse (25%), Semmelbrösel, Weizengrieß, Sojamehl, Stärke z.T. modifiziert, Trennmittel Calciumsulfat, Stabilisatoren (E401, E263, E500), Pflanzenfett, Malzmehl geröstet, Kakao, Gewürzmischung, jod. Meersalz, Aroma	Haselnüsse, Zucker, Maisquellmehl, Hartweizengrieß, Gerstenflocken, Sojamehl, Pflanzenfett, modifizierte Maisstärke (E1422), Hühnerweißpulver, Salz, Backtriebmittel, Kakao, Zimt, Aroma	Haselnüsse (50%) geröstet, Zucker, Dextrose, Maisstärke, Weizenquellmehl, Molkenpulver, Hühnerweiß, Aroma, magerer Kakao, Gewürz, Säureregulator (Calciumacetat), Vanillin	Haselnüsse, Zucker, Weizenkleber, Lupinenmehl, mod. Stärke, Weizengr., Backtriebmittel (Calciumphosphat E341, Diphosphat E450, Natriumcarbonat E500), Hühnerweiß getrocknet, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl E410), Kakao, Salz, Zimt, Aroma	Zucker, Haselnüsse, Weizengrieß, Weizenquellmehl, modifizierte Stärke, Magermilchpulver, Backtriebmittel E450, E500, E341, Malzextrakt, pflanzliches Fett, gehärtet, Gewürz, Aroma
Rohprodukt								
Geruch	markanter Nussgeruch	leicht scharfer Fremdgeruch	Nougat	süßlich	markanter Nussgeruch	markanter Nussgeruch	nach gerösteten Nüssen	malzig
Nussgehalt im Mix	40%	39,2%/4,3% Wn.	25%	25%	48%	50%	39,8%	33%
Granulation in 100 g Pulver:								
Maschenstärke 1,6 mm	22 g	38 g	22 g	24 g	27 g	30 g	26 g	20 g
Maschenstärke 0,63 mm	68 g	51 g	71 g	64 g	56 g	60 g	65 g	68 g
Maschenstärke 0,5 mm	1 g	3 g	1 g	5 g	12 g	1 g	1 g	3 g
auffallende Merkmale								
Verarbeitung								
anrührbar	gut	gut	gut	gut	gut	gut	gut	gut
Farbe der Masse	nussig mittelbraun	hell bis mittelbraun/graustichig	hell bis mittelbraun/gelblich	graubraun	hellbraun, leicht grau	mittelbraun, leicht grau	mittelbraun, gelblich	sehr dunkelbraun
Konsistenz der Masse	fest	breiig, schwache Bindung	fest	eher fest	weich	ohne zusätzliche Brösel sehr weich	eher fest	fest
Streichfähigkeit	eingeschränkt/ klebt	gut	noch gut	gut	gut	noch gut	befriedigend	ausreichend
Haftung am Untergrund	gut	gut	gut	gut	gut	gut	gut	gut
Stabilität der Rolle	gut	Füllung zu weich, läuft	gut, lässt sich gut auflegen	noch gut	mäßig, Füllung zu weich	mittel bis gering Füllung tritt aus	mittel	gut
Schnittkanten	sauber	leicht verschmiert	sauber	leicht verschmiert	leicht verschmiert	leicht verschmiert	leicht verschmiert	leicht verschmiert
Stabilität nach 20 h in der Kühlung	sehr fest, deutlich nachgesteift	sehr weich, etwas gewässert, Wasser am Rand	fest	glänzt, leichte Wasseransammlg. am Rand, sehr weich	glänzt leicht, etwas Wasser am Rand, sehr weich	etwas Wasser am Rand, gute Konsistenz	glänzt etwas, etwas zäh	etwas zäh
Qualität nach Gare und Backen								
Aussehen	sichtbares Ablösen vom Gebäck	Füllung oben und unten teilweise ausgekocht	Form gut erhalten, leichte Krokantkruste	gräulich und ohne Glanz	Füllung deutlich ausgekocht, hohlgebäcken, sehr stückig, leicht grau	Füllung etwas ausgekocht, auch unten, z.T. dunkle Stippen, stückig	leichtes Ablösen der Füllung, Füllung gelockert	gutes Aussehen, Nüsse gut erkennbar, Füllung gebacken
Schnittfestigkeit	klitschig, keine Lockerung	klitschig, gräulich, viele Stücke	Anschnitt fest und saftig	fest, Form behalten	gut	fest	gut	gut
Geschmack	flacher Nussgeschmack	wenig Nussgeschmack	eher süß denn nussig	viel Zimt	deutl. Nuss- u. Weizengrießgeschmack	Marzipan, Bittermandel, Kakao kommt durch	süß, nussig, etwas Zimt	karamellig malzig, krokantartig
Mundgefühl	leicht klebrig leicht zäh	merklich zäh	spät lösend	kompakt, schlecht lösend	kompakt, spät lösend	kompakt, spät lösend	weich und feucht	feucht
Abweichungen nach 20 Stunden Gärunterbrechung und Backen	Füllung löst sich stärker v. Gebäck	keine Veränderung	keine Veränderung	keine Veränderung	Füllung ist stärker ausgekocht	Füllung ist stärker ausgekocht, auch nach unten	keine Veränderung	keine Veränderung

								Hersteller
Nussfüllung Karamell	Haselnussfüllmasse	Fixfertig für Haselnussfüllung	Haselnussback	Sucra Nussfüll	NussgeNuss Plus	Tegral Nuss	Nusska	Produktname
1.000 g Nussfüllung Karamell 550 g Wasser	1.000 g Füllmasse 600 g Wasser	1.000 g Fixfertig 700 g Wasser	1.000 g Haselnussback 600 g Wasser	1.000 g SUCREA Nussfüll 600 g Wasser	1.000 g NussgeNuss Plus 600 – 700 g Wasser	1.000 g Tegral Nuss 700 – 800 Wasser	1.000 g Nusska 300 – 500 g Zucker 750 g Wasser	Grundrezept
					700 g Wasser	700 g Wasser	400 g Zucker	Mittelwert vom Grundrezept
Die Nussfüllung mit lauwarmem Wasser anrühren und kurz ziehen lassen. Je nach Belieben mit Rum abschmecken oder Brösel zufügen	Anrühren, quellen lassen, fertig	Einfach die Zutaten anrühren	Die Zutaten gut durchrühren und ca. 15 min. quellen lassen	Glattrühren und ca. 15 min. quellen lassen	Zutaten verrühren und 20 min. quellen lassen	Alle Zutaten verrühren und etwas anziehen lassen	Alle Zutaten glattrühren. Vor der Verarbeitung mindestens 20 min. quellen lassen, danach die Masse aufarbeiten	Zubereitung
Zucker, Haselnüsse geröstet (30%), Weizenquellmehl, Dextrose, Verdickungsmittel (E401, E1414), Weizenstärke, Weizengluten, Hühnerweiß getrocknet, Sojamehl, Backtriebmittel (E450, E500), Magerkakaο, Speisesalz, natürliche + naturidentische Aromen	Zucker, geröstete Haselnusskerne, modifizierte Stärken, Weizen-, Soja- und Hühnerweiß, Molkepulver, Kakao, Backpulver, Salz, Aromen	Zucker, Haselnusskerne (geröstet), modifizierte Stärken, Waffelbruch, Verdickungsmittel, Fett (pflanzlich), Vollsojamehl, Hühnerweiß, Speisesalz, natürliche Aromastoffe Vanillin, Zimt	Zucker, Haselnüsse, Zwiebackmehl, Weizengrieß, modifizierte Stärke, Molkenpulver, Hühnerweißpulver, Verdickungsmittel (Alginat), Backtriebmittel (Phosphat, Natriumcarbonat), Emulgator (Lecithin), Karamellpulver, Kakaοpulver (stark entölt), Aroma	Zucker, Haselnussstücke, Süßlupinenmehl, modifizierte Stärke, Hühner-trockeneiweißpulver, Verdickungsmittel E404, Backtriebmittel Natriumbicarbonat, und E450a, Karamellzuckersirup, Aroma	Haselnusskerne geröstet, zerkleinert; Zucker, Weizenmehl, Süßlupinenmehl, modifizierte Stärke, pflanzliches Öl, gehärtet, Eiweiß, Backpulver, Säuerungsmittel E450, Backtriebmittel E500, Malto-dextrin, Weizenstärke, Salz, magerer Kakao, Zimt, Aroma	Zucker, Haselnüsse, Weizenmahl-erzeugnisse, Milchpulver, Pflanzenfett, Stärke, Verdickungsmittel: Natriumalginat, Kakao, Salz, natürliche und naturidentische Aromastoffe	Haselnüsse (ca. 11%), Weizenquellmehl, Zucker, Weizengrieß, Fett pflanzlich gehärtet, Stärke (Weizen-, Reis-), Eiweiß, Backtriebmittel E450, E500, Gewürz, Salz, Aromen, Malzextrakt, Stabilisator E445	Zutaten
leicht nach Bittermandel 30%	leicht nach Bittermandel 30%	markanter Nussgeruch 35%	scharfer Nebengeruch 30%	Vanille 25%	Zimt + Bittermandel 35%	leicht kratzender Geruch 25%	markanter Nussgeruch 11%	Rohprodukt Geruch
22 g 63 g 1 g	27 g 66 g 2 g	15 g 77 g 3 g	18 g 61 g 11 g	26 g 64 g 1 g	21 g 68 g 3 g	26 g 51 g 13 g	19 g 50 g 14 g	Nussgehalt im Mix Granulation in 100 g Pulver: Maschenstärke 1,6 mm Maschenstärke 0,63 mm Maschenstärke 0,5 mm
								auffallende Merkmale
gut	gut	gut	gut	gut	gut	gut	gut	Verarbeitung anrührbar
mittel- bis dunkelbraun	mittelbraun	mittelbraun, grau	mittelbraun, gelb	mittelbraun, deutlich gelb	dunkelbraun	helles Braun, leicht grau	mittel- bis dunkelbraun	Farbe der Masse
eher weich, nachstehend noch gut	eher weich	weich	halbfest, stückig, leicht krümelig	weich bis fließend	weich	weich	sehr fest bis fest	Konsistenz der Masse
gut	gut	gut	befriedigend	gut	gut	gut	gerade noch befriedigend	Streichfähigkeit
gut	mäßig, Füllung tritt aus	schwach, Füllung tritt aus	sehr gut, bestes Schneiden	schwach	mittel	mäßig bis schwach	gut	Haftung am Untergrund Stabilität der Rolle
sauber glänzt, etwas fest	leicht verschmiert glänzt, gute Konsistenz	leicht verschmiert leicht gewässert, sehr weich	sauber trocken, kurz	deutl. verschmiert glänzt stark, weich, kleistrig	leicht verschmiert trocken, kurz	deutl. verschmiert glänzt, fest und zäh	sauber trocken, sehr fest	Schnittkanten Stabilität nach 20 h in der Kühlung
								Qualität nach Gare und Backen Aussehen
leicht rötliche Farbe, Füllung gebacken,	rötliche Farbe, ausgekocht	leicht ausgekocht, auch nach unten, fängt an abzubacken	sieht sehr gut aus, sehr scharfkantig	mitgebacken, aber leider auch ausgebacken	sehr unregelmäßig	gebacken aber ausgebacken	kleine helle Nussst., scharfe Konturen, fängt an sich abzusetzen	Schnittfestigkeit
gut	gut	eingeschränkt, klebt leicht	gut bis leicht zäh	fest	Füllung kompakt, bröselig	Füllung klitschig, speckig	speckig	Geschmack
stark nach Zimt	Zimt	sehr süß, nach Grieß	leicht nach Bittermandel	deutlich nach Zimt	leicht nach Bittermandel	Getreide, Grießpudding	Zimt, weihnachtlich	Mundgefühl
kompakt, spät lösend	feucht, weich, saftig	feucht	spät lösend	eher trocken	schlecht lösend, ballend	schlecht lösend, klebrig	schlecht lösend, klebrig	Abweichungen nach 20 Stunden Gärunterbrechung und Backen
keine Veränderung	keine Veränderung	etwas stärker ausgekocht, instabil	keine Veränderung	etwas stärker ausgekocht	keine Veränderung	etwas stärker ausgekocht, Gebäck eingesunken	keine Veränderung	



Hersteller	Siebrecht	EIWO	Meister Marken	Plange	Germania	Meister Marken	Hemelter Mühle
Produktname	Blitz Haselnuss	Haselnussfüllung 40	Eisella	Walnuss-Fülle	Germania-S und Makrofix	Meister Nuss Extra	Haselnuss-Mix
Grundrezept	1.000 g Blitz Haselnuss 600 – 800 g Wasser	1.000 kg Haselnussfüllung 40 600 kg Wasser	Wasser: 650 ml Eisella Haselnuss extra: 1.000 g	1.000 g Walnuss-Fülle ca. 600 ml Wasser je nach Verwendungszweck und Konsistenz	200 g Marzipanrohmasse 200 g Zucker 150 g Butterfett o. Kremmargarine 100 g Eier 150 ml Wasser (50 °C) 250 g geh. Nüsse 450 gem. Nüsse 100 g Germania-S 15 g Makrofix Aroma n. Geschm.	Wasser: 650 ml Meister Nuss Extra: 1.000g	Haselnuss-Mix 1.000 g Wasser 0,600-0,650 ml
Mittelwert vom Grundrezept	700 g Wasser						625 g Wasser
Zubereitung	Alle Zutaten zusammen verrühren und 10 min. quellen lassen	Die Haselnussfüllung mit warmen Wasser anrühren und kurz ziehen lassen. Je nach Belieben mit Rum abschmecken oder Brösel zufügen	Haselnussfüllung mit Wasser anrühren und ca. 15 min. quellen lassen	Die Zutaten anrühren, ca. 10 min. anziehen lassen und vor der weiteren Verarbeitung nochmals kurz durchrühren	Alle Rohstoffe, insb. das Fett u. d. Eier auf Raumtemp. bringen. Marzipan, Zucker, Butterfett, Eier, Wasser und Aroma zu einer glatten Masse verarbeiten, aber nicht schaumig rühren. Nüsse, Germania-S und Makrofix trocken mischen u. unter die restl. Zutaten rühren. Konsistenz der Masse hängt v.d. Zugabemenge der Nüsse ab	Nussfüllung mit Wasser anrühren und ca. 15 min. quellen lassen	Vollständig verrühren, Quellzeit 15 min
Zutaten	Haselnusskerne geröstet/zerkleinert, Zucker, Weizenmehl, Süßlupinenmehl, mod. Stärke (E1414), pflanzl. Öl gehärtet, Eiweißpulver, Backpulver, Säuerungsmittel E450, Backtriebmittel E500, Maltodextrin, Stärke, Salz, magerer Kakao, Karamell, Zimt, Aroma	Haselnüsse geröstet, Saccharose, Dextrose, Weizenquellmehl, Verdickungsmittel modifizierte Kartoffelstärke, getrocknetes Hühnerweiß, natürliche Aromen, Gewürze	Haselnüsse; teilweise geröstet, Zucker, Weizengrieß, Molkenzeugnis, Paniermehl, modifizierte Stärke, Maisquellmehl, Hühnerweiß, pflanzliches Fett; gehärtet, Backtriebmittel; Diphosphate, Natriumcarbonat, Karamellzucker, Salz, Gewürz	Walnusskerne, Zucker, Traubenzucker, Sojamehl, Weizenquellmehl, Molkenpulver, Stärke, Aroma, Gewürze, Backtriebmittel Natriumcarbonate	Germania-S: Zucker, Eiweiß, Verdickungsmittel Johannisbrotkernmehl, E466, Säureregulator Kaliumphosphat, Salz Makrofix: Weizenstärke/-mehl, Reismehl, Milchweiß, Verdickungsmittel Johannisbrotkernmehl, E466	Haselnüsse; z.T. geröstet, Zucker, Weizengrieß, Paniermehl, Molkenzeugnis, Maisquellmehl, modifizierte Stärke, Eiweißpulver, pflanzliches Fett, gehärtet, Karamellzucker, Backtriebmittel; Diphosphate, Natriumcarbonat, Gewürz	Haselnüsse (43%), Zucker, Quellmehl, Dextrose, Sojamehl, Weizengrieß, Stärke, Weizengluten, Stabilisatoren (E401, E263, E412), Kakao, Backtriebmittel (E450), Eiweißpulver, Speisesalz, Aroma
Rohprodukt							
Geruch	Bittermandel	markanter Nussgeruch	markanter Nussgeruch	Bittermandel, Karamell	unauffällig	markanter Nussgeruch	unauffällig
Nussgehalt im Mix	35%	30%	34%	23%	#	41%	41%
Granulation in 100 g Pulver:							
Maschenstärke 1,6 mm	22 g	30 g	26 g	7 g	#	31 g	21 g
Maschenstärke 0,63 mm	61 g	62 g	68 g	79 g	#	54 g	58 g
Maschenstärke 0,5 mm	1 g	2 g	2 g	3 g	#	3 g	8 g
auffallende Merkmale							
Verarbeitung							
anrührbar	gut	gut	gut	gut	gut	gut	gut
Farbe der Masse	rot- bis dunkelbraun	mittel- bis dunkelbraun	mittelbraun/gelb	hellbraun bis grau	hell	mittelbraun	mittelbraun bis grau
Konsistenz der Masse	sehr weich wenig Bindung	weich bis fest	fest	weich	sehr fest	fest	fest
Steichfähigkeit	gut	gut	gut	gut	noch befriedigend	gut	noch gut
Haftung am Untergrund	gut	gut	gut	gut	befriedigend	gut	gut
Stabilität der Rolle	schwach Füllung quetscht raus	gut	gut	mittel	gut	gut	gut
Schnittkanten	leicht verschmiert	sauber, etw. verschmiert	sauber	leicht verschmiert	verschmiert, Stücke kleben aneinander	sauber	leicht verschmiert, klebt
Stabilität nach 20 h in der Kühlung	weich, wässert aber nach	glasig weich	leichter Glanz, kurz	glänzt etwas grau	sehr fest	kurz	glänzt etwas, weich
Qualität nach Gare und Backen							
Aussehen	teilweise abgebacken, teilweise unten ausgebacken	fängt an abzubacken, stückig, innen klitschig, außen karamellisiert	teilweise leicht abgebacken, Nussstücke gut sichtbar, scharfe Konturen,	dunkel, abgeflacht, Walnussgeschmack kommt leicht durch	treibt, flämmt ab, untypisch hell, man sollte geröstete Nüsse nehmen,	scharfe Konture, Nüsse sichtbar	etwas ungleichmäßig, abgebacken, scharfe Konturen, stückig
Schnittfestigkeit	ungleichmäßig	etwas unregelmäßig	gut	klitschig	gut	gut	gut
Geschmack	eher flach	Zimt, viel Gewürz	nussig	süß, leicht bitterer Nachgeschmack	nussig	nussig	sehr süß, nougatartig, Getreide
Mundgefühl	schlecht lösend, ballend	feucht saftig	löst sich gut	zäh	kurze Struktur	schlecht lösend	fest
Abweichungen nach 20 Stunden Gärunterbrechung und Backen	keine Veränderung	keine Veränderung	keine Veränderung	etwas mehr ausgekocht	keine Veränderung	Füllung ist deutlicher sichtbar	stärker abgebacken, teilweise hohl

Termine

Bildquelle: www.photocase.de

- Die Internationale Süßwaren-Messe (ISM) ist auf Rekordkurs. Erstmals in ihrer Geschichte „knackt“ die Leitmesse der internationalen Süßwarenwirtschaft die Marke von 1.600 ausstellenden Unternehmen. Dieses Ergebnis schlägt sich auch in der Hallenbelegung nieder: Die 35. ISM vom **30. Januar bis 2. Februar 2005** nutzt eine Brutto-Fläche von 110.000 m², knapp 30.000 m² mehr als im vergangenen Jahr. Infos unter: www.ism-cologne.de
- Das Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV und OTTI Technik-Kolleg veranstalten am **23. und 24. Februar 2005** in Freising das Seminar „Kunststoff-Verpackungen – mit Convenience-Produkten neue Märkte erobern“. Das Programm mit weiteren Infor-

mationen ist bei OTTI Technik-Kolleg erhältlich. Ansprechpartnerin ist Andrea Kopp, Tel. 0941/29 688-33, andrea.kopp@otti.de, www.otti.de.

- Die Centrale für Coorganisation GmbH (CCG), Köln, veranstaltet am **24. Februar 2005** in Köln ein Tagesseminar zum Thema Rückverfolgung. Für Fragen steht Frau Dirks unter der Durchwahl 0221/94714-312 zur Verfügung.
- Die Wiesheu GmbH, Affalterbach, veranstaltet am **24. Februar 2005** ein Tagesseminar „Bäckerei“. Auf dem Programm stehen Schaubackten, Finger- und Ethno-Food. Zudem gibt es Tipps und Tricks bei der Zubereitung von Snacks.

gen und Backzutaten für die Bio-Bäckerei. Für Bäckereien, die noch kein Bio-Sortiment führen, bietet die Meyermühle ein Konzept für den Bio-Einstieg an. Als Neuheiten werden auf der Biofach zwei Grundmischungen präsentiert: „Bio-Bärlauch-Ciabatta“ und „Bio-Andenkruste“ mit Amaranth und Quinoa. ☛

Ditsch erweitert Produktion

Die Brezelbäckerei Ditsch GmbH, Mainz, hat ihr Werk im Dessora-Industriepark bei Oranienbaum erweitert. In einer Bauphase von sechs Monaten erfolgte die Verdoppelung der Produktionsfläche auf die Größe von zwei Fußballfeldern mit insgesamt 11.000 m². Ende Dezember 2005 wurde planmäßig die fünfte Produktionslinie mit einer Leistung von 12.000 Brezeln pro Stunde in Betrieb ge-

nommen. Auf der neu geschaffenen Fläche besteht für das Unternehmen die Möglichkeit, in den nächsten Jahren drei weitere Produktionslinien zu installieren. Mit den Investitionen reagiert die Brezelbäckerei auf die weiterhin stark steigende Nachfrage nach ihren Produkten. Jeden Tag werden hier aus 40 t Mehl tiefgefrorene Brezel-, Brötchen-, Croissant- und Pizzateiglinge produziert und bundesweit an Großkunden sowie die eigenen Ditsch-Filialen geliefert.

Ein neues Marketingkonzept bei Ditsch heißt „Brezel Welt“. Das amerikanisch anmutende Outlet gruppiert das ganze Sortiment um das Produkt Brezel, das es in vielen Varianten von süß bis herzhaft gibt. Deutlich größer als die bisherigen Bahnstände bietet das neue Konzept auch eine kleine

Verzehrzone mit Stehtischen sowie ein schickes und modernes Ausstattung. ☛

Bosse kauft größte Bäckereifiliale Sachsen-Anhalts

Die Konsum-Kauf-Gruppe Magdeburg, Holdinggesellschaft der beiden Großbäckereien Stendaler Landbäckerei GmbH und MIDEU Mitteldeutsche Backwarenbetriebe GmbH Magdeburg, ist zum 1. Januar 2005 in einem Management Buy Out an den derzeitigen Geschäftsführer der Bäckereien, Andreas Bosse, verkauft worden. Bosse zeichnet seit Mai 2003 für die Sanierung des Konzerns verantwortlich und somit auch für die Konzentration der gesamten Produktion und Verwaltung auf den Standort Stendal sowie die Investition in eine neue Baumkuchenproduktionsstätte in Salzwe-

del, die demnächst mit dem Internationalen Food Standard zertifiziert wird. Die Gruppe, die zukünftig unter der Dachmarke „Ihr Landbäcker“ auftritt, beschäftigt derzeit knapp 600 Mitarbeiter in den Produktionsstätten Stendal und Salzwedel sowie den angeschlossenen 132 Backshops mit einem Jahresumsatz von ca. 20 Millionen €.

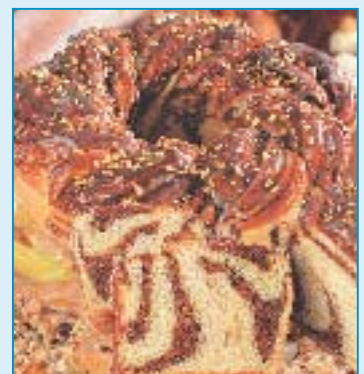
Damit belegt das Gesamtunternehmen aktuell unter den ca. 18.000 Bäckereibetrieben deutschlandweit Platz 21 im Ranking der Filialbäcker. ☛

IAWS mit Coup de Pates

Die irische IAWS-Gruppe, Dublin, mit 22% bereits am schweizerischen Teiglingshersteller Hiestand beteiligt, hat für 130 Mio. € die französische Groupe Hubert gekauft. Das in Paris beheimatete

Fehlerteufel

In der Ausgabe 12/04 testete die Redaktion Nussfüllungen. Bei dem Produkt Nusska von Abel & Schäfer, Komplet Bäckereigrundstoffe GmbH & Co. KG, Völklingen, hat sich der Fehlerteufel eingeschlichen. Der Nussgehalt beträgt 41% und nicht 11%. Wir bitten, den Fehler zu entschuldigen.



Anzeige



Markenqualität und Frische aus Tradition.

KOENIG

...einfach kernig!



Mandel-, Haselnuß- u. Erdnußkern-Präparate.
Nußbecken- und Bienenstich-Streusel,
Haselnuß-Füllmassen und Multi-Crunch.

Sonderanfertigungen nach Ihren
individuellen Spezifikationen.

KOENIG BACKMITTEL GMBH & CO. KG • Postfach 1453 • D-59444 Werl
Tel. 02922/9753-0 • Fax 02922/9753-99
E-Mail: info@koenig-backmittel.de • Internet: www.koenig-backmittel.de