

Rosinen mal anders

EINGEWEICHTE ROSINEN SIND EIN TRADITIONELLER ROHSTOFF FÜR BÄCKEREIEN UND KONDITOREIEN. HEUTE STEHEN MIT SOFTROSINEN, ROSINENSAFTKONZENTRAT UND ROSINEN-PÜREE/-PASTE TECHNOLOGISCH DEUTLICH VERBESSERTE VARIANTEN ZUR VERFÜGUNG.



© Bösch Boden Spies

+ Egal ob in Russland oder Irland, den USA, Lateinamerika oder Deutschland – in fast jedem Land, in dem Backwaren gegessen werden, gibt es auch Spezialitäten, zu deren Herstellung Rosinen verwendet werden. In der Regel werden die getrockneten Weintrauben in viel Wasser eingeweicht, sodass sie sich vollsaugen, und dann verarbeitet. Das war immer so, ist so und ... nun ja, es muss nicht so bleiben, denn es gibt moderne Angebotsvarianten, die ihre spezifischen Vorteile haben.

Softrosinen

Sogenannte „Softrosinen“ werden zwar auch „sonnengetrocknet“, aber während der Aufarbeitung wieder befeuchtet. Zur Lagerung werden sie mit Phosphiden begast. Zu Beginn der Produktion durchlaufen sie diverse Reinigungsstufen und Gradierungen und schließlich eine Pasteurisierung, bevor sie in luftdichte Behälter abgepackt und vakuumversiegelt werden. Der Feuchtigkeitsgehalt dieser Softrosinen beträgt zwischen 24 und 28 %, sodass einerseits die Zeit für das Einweichen entfällt, andererseits auch keine Aromen und Inhaltsstoffe verloren gehen, weil sie mit dem überschüssigen Einweichwasser entsorgt werden. Dank der Wärmebehandlung ist die mikrobiologische Fracht der Softrosinen deutlich geringer als bei getrockneten Rosinen, die direkt vor der Verarbeitung eingeweicht werden, erklären die zumeist in Kalifornien beheimateten Hersteller dieser Spezialität, die dafür in der Regel die Traube Thompson Seedless verwenden. Außerdem ist der

Feuchtigkeitsgehalt in den Rosinen – anders als bei nach dem klassischen „soak and dry“-Verfahren (d. h. in viel Wasser einweichen und dann die überschüssige Wassermenge entfernen) eingeweichten – sehr gleichmäßig verteilt, sodass sie als gleichmäßig wirkendes „Feuchthaltungsmittel“ im Teig eingesetzt werden können.

Rosinensaftkonzentrat

Rosinensaftkonzentrat ist ein Wasserextrakt aus Rosinen. Gewonnen wird er durch mehrfaches, intensives Einweichen der Rosinen in Wasser, das anschließend sirupartig



© Bösch Boden Spies

eingedampft und als bernsteinfarbene bis dunkelbraune zähfließende Substanz auf den Markt kommt. Der Brixwert (lösliche Trockensubstanz in einer Flüssigkeit und

damit annähernd der Zuckergehalt gemessen in Grad Brix) wird mit mind. 70 ° angegeben. Der pH-Wert liegt bei 2,3–3,8 %, der Säuregehalt bei 1,7–3,3 %. 100 g Rosinensaftkonzentrat bringen 225 kcal mit und einen Kohlenhydratgehalt von rund 68 g. Vitamin C ist mit 3,7 mg vertreten, Calcium mit 37 mg, Magnesium mit 37 mg, Phosphor mit 99 mg, Kalium mit 110 mg und Natrium mit 25 mg. Geschmacklich bringt das Konzentrat einerseits fruchtige Aromen mit, andererseits eine Karamellnote.

Rosinenpüree oder Rosinenpaste

Rosinenpüree oder Rosinenpaste sind pürierte Früchte. Das fertige Produkt enthält rund 15 % Wasser und ca. 74 % Zucker, wobei dieser sich aus Glucose und Fructose zusammensetzt. Das Produkt ist von hoher Viskosität und sehr klebrig.



Untersuchungen am IGV Institut für Getreideverarbeitung in Nuthetal haben gezeigt, dass bei verschiedenen Feingebäckteigen erhebliche Zucker- und zum Teil auch Fettmengen durch Rosinenpüree oder Rosinensaftkonzentrat ersetzt werden können, ohne dass Textur und Struktur des Gebäckes leiden.

Optimal gilt ein Austausch

- + bei Spritzmürbteig von bis zu 30 % des Zuckers
- + bei Formmürbteig von bis zu 25 % des Zuckers
- + bei Sandkuchen von bis zu 30 % des Fettes und 30 % des Zuckers
- + bei Biskuitboden von bis zu 20 % des Zuckers und
- + bei Buttercreme von bis zu 45 % des Zuckers und bis zu 20 % des Fettes

Bei den aufgeschlagenen Massen verbessert sich durch den Austausch sogar das Luftaufnahmevermögen.

Haltbarkeitsverlängernde Wirkung

Was Rosinen im Allgemeinen und verarbeitete Rosinen im Besonderen für Bäcker interessant macht, ist der natürliche Gehalt an Propionsäure, der bei Rosinensaftkonzentrat bei 0,05–0,06 % liegt und deshalb eine haltbarkeitsverlängernde Wirkung entfaltet, weil er Schimmelsporen am Wachstum hindert, bei hohen Dosierungen allerdings auch die Hefe, sodass man deren Zugabemenge bei reichlich Rosinen im Teig erhöhen muss.

In einem 2009 im „Journal of Food Science“ veröffentlichten Artikel der Autoren Wie, Hall und Wolf-Hall wird dem Rosinensaftkonzentrat darüber hinaus eine antibakterielle Wirkung bescheinigt. Sie führen diese Wirkung auf den genannten Propionsäuregehalt zurück.

Mit Rosinen lässt sich außerdem ein Sauerteig herstellen, der den fertigen Broten eine leicht fruchtige Note mitgibt. Dazu lässt man 1.000 g Rosinen, 2.000 g Wasser, 500 g Zucker, 200 g Honig an und lässt die Mischung 4–6 Tage stehen, bis eine Gärung einsetzt. Mit 1.000 g dieses „Saftes“ verwandelt man 1.400 g kleberstarkes Mehl in einen Sauerteig, der mindestens 4 Std. stehen muss. . +++

Anzeige

Pizza/Fladenbrot Anlage
Von 900 kg bis 4,5 Tonnen

Double Action Ofen
40 bis 160 m²

Komplete Test-Produktionsanlagen zu Ihrer Verfügung



MECATHERM SA
F-67133 BAREMBACH - Tel: +33 (0)3 88 47 43 43
info@mecatherm.fr - www.mecatherm.fr



Hersteller von Öfen, Maschinen und automatischen Produktionsanlagen für Industriebäckereien



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

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

Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de

zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.

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

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

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

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

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

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