



Den Mandeln auf der Spur

Die angehenden Bäckereitechniker aus Hannover und die Redaktion von brot+backwaren haben gebrauchsfertige Mandel- und Persipanmassen auf ihre Produkteigenschaften hin untersucht. Unterschiede gab es besonders beim Geschmack vor und nach dem Backen.

Ob nun zum Füllen von Hefgebäcken, als Bestandteil von Ochsenaugen oder Makronen – Mandel- und Persipanmassen gehören zum Standardprogramm in einer Bäckerei. Bei einem einfachen Grundrezept z.B. für Makronen aus Marzipanrohmasse wird die Masse mit Zucker und Eiklar glattgerührt. Die Makro-

nen müssen vor dem Backen etwas antrocknen, damit sie nicht breitlaufen und im Ofen an der Oberfläche leicht gerissen und gemasert sein und zudem glänzen. Gebäckfehler tauchen auf, wenn die Masse zu weich ist. Dann laufen die Makronen breit oder es entstehen

Hohlräume im Gebäck. Bei einer zu festen Masse sind die Makronen zu klein und die Kruste reißt nicht auf.

Die Backmittelhersteller bieten eine Vielzahl von Produkten an. Dabei ist die Verarbeitung denkbar einfach. Die meisten Massen lassen sich direkt aus der Verpackung verarbeiten und müssen nicht angerührt werden. Soll-





te die Masse zu fest sein, empfehlen einige Anbieter die Zugabe von Bröseln.

Die Hersteller loben besonders die vielseitigen Einsatzmöglichkeiten der Massen aus. So eignen sich die verarbeitungsfertigen Massen zum Füllen von Hefe-, Plunder-, Blätter- und Mürbegebäcken sowie zum Herstellen von Makronen. Dabei sind sie back-, froster- und taustabil und die Gebäcke sollen eine lockere und zarte Struktur erhalten. Außerdem werden saftige Gebäcke mit langer Frischhaltung versprochen.

Die angehenden Bäckereitechniker aus Hannover und die Redaktion von brot+backwaren wollten

wissen, ob die Massen Unterschiede bei der Verarbeitung aufweisen. Dazu entwickelten die Techniker einen Backversuch mit Plundergebäcken (Taschen und Teigstücke mit je 30 g gefüllter oder aufdressierter Masse) und einem Makronengebäck mit einem Gewicht von 120 g. So konnten die Fachleute die Formstabilität, den Geschmack und das Aussehen der Massen beurteilen.

Besonderheiten

Bei dem Backversuch berücksichtigten die Techniker einige Besonderheiten. So bieten die Uniform

GmbH & Co. KG, Werne, und die Abel + Schäfer, Komplet-Bäckereigrundstoffe GmbH & Co. KG, Völklingen, Persipan-Makronenmassen an. Aus dem Hause Jung Zeelandia GmbH, Frankfurt/Main, gab es zwei Produktproben zu untersuchen. Einmal dabei ist Jung Mandel-quick, eine Basismischung zur Herstellung von Mandelfüllmassen, also kein Marzipan. Das zweite Produkt, Zeelandia Amandel-Träume, ist eine direkt gebrauchsfertige Mandelmasse für Makronengebäcke.

Eine weitere Besonderheit war die in der Versuchsbackstube selbst hergestellte Masse als Vergleichsmuster zu den industriellen Massen. ■



Marzipanfüllungen im Vergleich					
Produkt	Westfalia Mailänder Masse	Meister Mandelmasse	Jung Zeelandia Amandel-Träume	Kessko Marzipan-Makronen-Backmasse	Martin Braun Mandelkrone
Zutatenliste	Zucker, Mandeln, pasteurisiertes Eiweißpulver, Wasser, Invertzuckersirup, Dextrose, Fructose, Alkohol, getrocknetes Eipulver.	Zucker, Mandeln, Hühnereiweiß, Wasser, Invertzuckersirup, Traubenzucker, Fruchtzucker, Alkohol	Zucker, Mandeln, Wasser, Eiweißpulver	Zucker, Mandeln, Wasser, Alkohol, Invertzuckersirup, Hühnereiweißpulver, Verdickungsmittel Guarkernmehl	Mandel, Zucker, Invertzuckersirup, Wasser, Eiweißpulver
Verpackung	Kunststoffeimer 12,5 kg, leicht zu öffnen und zusätzlich versiegelt	Kunststoffeimer 12,5 kg, leicht zu öffnen, zusätzlich versiegelt u. mit Folie abgedeckt	Kunststoffeimer 12,5 kg	Kunststoffeimer 12,5 kg, leicht zu öffnen, versiegelt und mit Folie abgedeckt	Kunststoffeimer 12,5 kg, leicht zu öffnen und zusätzlich versiegelt
Sensorische Eigenschaften der Masse					
Aussehen	Oberfläche typisch (grießig), etwas hell	Oberfläche typisch (grießig), normal	Oberfläche typisch (grießig), normal, etwas glasig	Oberfläche typisch (grießig), normal	Oberfläche typisch (grießig), etwas hell
Geruch	arttypisch	leicht nach Alkohol	aromatisch nach Marzipan	alkoholisch	wenig aromatisch
Geschmack	Zuckerkristalle deutlich spürbar	aromatisch, große Zuckerkristalle	aromatisch	Alkohol ist dominant, sehr süß	aromatisch, wenig süß
Textur	etwas fest	normal	etwas weich, gut dressierbar	normal	etwas weich
Rezeptur	Direkt aus dem Eimer zu verarbeiten, backfeste Masse, zum Füllen und zur Herstellung von Makronengebäck geeignet.	Direkt aus dem Eimer zu verarbeiten, backfeste Masse, zum Füllen und zur Herstellung von Makronengebäck geeignet.	Direkt aus dem Eimer verarbeiten, zur Herstellung von Mandelmakronen-Gebäck geeignet.	Direkt aus dem Eimer zu verarbeiten, backfeste Masse, zum Füllen und zur Herstellung von Makronengebäck geeignet.	Direkt aus dem Eimer zu verarbeiten, backfeste Masse, zum Füllen und zur Herstellung von Makronengebäck geeignet.
Beurteilung der Backergebnisse					
Durchschnittshöhe der Makrone in cm	2,8	2,7	3	3,4	2,8
Durchmesser der Makrone in cm	8,4	8,3	8,1	7,2	7,5
Durchschnittsgewicht der Makrone nach dem Backen in g	104	102,5	106,5	105,5	100,5
Kauverhalten/ Geschmack	gut	etwas süß, etwas klebend	intensiver Geschmack, glatt, sehr gut	etwas aromatisch, gut	etwas herb
Farbe/Bräunung	gut	gut	gut	gut	gut
Konturen	gut	gut	unregelmäßig	gut	etwas verlaufen
Hohlraumbildung	etwas	etwas	keine	wenig	wenig
Oberfläche	etwas grobe Risse, noch gut	etwas grobe Risse, noch gut	gut	etwas grobe Risse, noch gut	glatt

Makronenmasse selbst hergestellt	Vortella Mandelmasse	Uniferm Persipan-Makronenmasse	Komplet Persipan-Makronenmasse	Jung Zeelandia Mandel-quick	Produkt
1.000 g Zentis Marzipan-Rohmasse, 700 g Zucker, 250 g Eiklar	Zucker, Mandeln (27,5%), Wasser, Invertzucker, Alkohol, Eiweiß, Verdickungsmittel Guarkernmehl	Zucker, Aprikosenkerne, Wasser, Hühnertrockeneiweiß, Invertzuckersirup, Kartoffelstärke, Verdickungsmittel Johannisbrotkernmehl	Zucker, Aprikosenkerne, Wasser, Hühnereweißpulver, Verdickungsmittel Johannisbrotkernmehl, Konservierungsstoff Sorbinsäure	Zucker, Mandeln, Weizengrieß, Weizenquellstärke, Weizenstärke, pflanzliche Öle (gehärtet), Backtriebmittel, Verdickungsmittel Johannisbrotkernmehl, Hühnereweiß getrocknet, Aroma, Salz, Curcumaextrakt, Karottenextrakt	Zutatenliste
	Kunststoffeimer 12,5 kg, leicht zu öffnen und zusätzlich versiegelt	12,5 kg Metalleimer mit Plastikfolie, leicht zu öffnen	12,5 kg Metalleimer mit Plastikfolie, leicht zu öffnen	Sack 12,5 kg	Verpackung
Sensorische Eigenschaften der Masse					
typisch (grießig), hell	typisch (grießig), normal	Oberfläche typisch (grießig), sehr hell	Oberfläche typisch (grießig), sehr hell	Oberfläche typisch (grießig), hell gelblich	Aussehen
arttypisch	aromatisch nach Marzipan	aromatisch nach Persipan	aromatisch nach Persipan	aromatisch, etwas nach Vanille	Geruch
fast aromatisch	etwas aromatisch, etwas Alkohohl	aromatisch	etwas zu süß	Mandelstücke, aromatisch und wenig süß	Geschmack
normal	normal	etwas weich	etwas weich	etwas weich, gut dressierbar	Textur
Siehe Zutatenliste, direkt zu verarbeiten, zur Herstellung von Makronengebäck geeignet	Direkt aus dem Eimer zu verarbeiten, backfeste Masse, zum Füllen und zur Herstellung von Makronengebäck geeignet.	Direkt aus dem Eimer zu verarbeiten, backfeste Masse, zum Füllen und zur Herstellung von Makronengebäck geeignet. Bei der Verwendung der Masse als Gebäckfüllmasse ist die Zugabe von Bröseln möglich.	Direkt aus dem Eimer zu verarbeiten, backfeste Masse, zum Füllen und zur Herstellung von Makronengebäck geeignet.	Jung Mandel-quick: 1.000 g, Wasser: 500 g Mischen und eine halbe Stunde anziehen lassen, backfeste Mandelfüllung.	Rezeptur
Beurteilung der Backergebnisse					
2	3,1	3,3	3,3		Durchschnittshöhe der Makrone in cm
11	7,3	8	8,2		Durchmesser der Makrone in cm
102,5	98,5	97,5	103		Durchschnittsgewicht der Makrone nach dem Backen in g
aromatisch gut, weich	wenig aromatisch, etwas klebend	gut	intensiv, etwas klebend, süß	etwas untypisch, nach Vanille	Kauverhalten/ Geschmack
gut	gut	gut	gut	gut	Farbe/Bräunung
stark verlaufen	gut	rissig, etw. verlaufen	etwas gerissen	etwas verlaufen	Konturen
keine	groß	keine	keine	wenig	Hohlraumbildung
etwas glatt, verlaufen, stumpf	noch gut, etwas matt	gut	sehr grob, stumpf	gut	Oberfläche



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.

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.