

Test →

- Tortenguss:
- Ein Spiel mit Farbe und Aroma 11

Markt →

- Frischteige:
- Mal richtig frisch machen 16
- Interview:
- Viermal mehr als in Deutschland 18

Technik →

- Feingebäckanlagen:
- Zusatznutzen für die Feinbäcklinie 20
- Dressiermaschinen:
- Flammende Herzen, Spritzgebäcke und Kokosmakronen 22
- Überziehanlagen:
- Automatische Überzieher 32
- Feingebäcköfen:
- Die Keksgiganten 34

TK-Markt →

- Porträt:
- Kontinuierlich bergauf 26

Maschinenbau →

- Feine Backwaren:
- Die Spezialisten aus Skovlunde 28

Technologie →

- Enzyme:
- Gute Freunde des Mehls 39

Markt →

- Abfallmanagement:
- Mit Müll Geld sparen (Teil 2) 42

VDB →

- Berichte aus den Landesgruppen 43

Rubriken →

- Editorial 3
- Nachrichten 6 – 10
- Personalien 8
- Termine 10
- Adressbuch 38
- Neue Produkte 41
- Stellenanzeigen 45
- Inserenten/An- und Verkauf 47
- Qualität: Brot 50

11

Ein Spiel mit Farbe und Aroma

Fast 6000 t Geleeguss verarbeitet das Bäckerhandwerk in Deutschland pro Jahr. Die Tester von **brot+backwaren** haben sich das Sortiment angesehen. In diesem Heft finden Sie die Praxistest-Ergebnisse der hellen Geleegussprodukte. Über die roten lesen Sie in der nächsten Ausgabe. Für beide gilt: Das Angebot ist reichlich und vielfältig sind die Qualitäten.



20

Zusatznutzen für die Feingebäcklinie

Die Teigunterlage für die bei Kunden wie Kostenrechnern beliebten Blechkuchen kann man von Hand aufbringen oder maschinell. Blechkuchenanlagen müssen nicht zwangsläufig Industrieanlagen sein. Auch die Feingebäcklinie kann zu einer Blechkuchenanlage aufgerüstet werden, und das in individuellen Ausbaustufen.



22

Flammende Herzen, Spritzgebäcke und Kokosmakronen

Wer Kuchen dressieren will, muss kein Dompfeur sein. Für diese Arbeit gibt es für alle Backbetriebgrößen jede Art technischer Unterstützung in Form von einfachen Tischmodellen bis hin zu automatischen Linien.

34

Die Keksgiganten

Keksofen sind längst nicht mehr die einfachen Tunnelöfen, als die sie früher gerne bezeichnet wurden. Die wachsende Variationsbreite auf dem Fein- und Dauerbackwarenmarkt hat die heutigen Tunnelöfen aufgerüstet. Temperatur, Wärmeverteilung und Feuchtigkeit im Ofen lassen sich exakt und nach Zonen genau steuern.

39

Enzyme –

Gute Freunde des Mehls

Amylasen kennt jeder – zumindest im Backgewerbe. Doch die Gruppe der Enzyme ist von nahezu unendlicher Vielfalt und jedes einzelne bringt seine speziellen Fähigkeiten ein. Grund genug, um sich mal wieder ausführlich mit den einzelnen Enzymen und ihren Einsatzmöglichkeiten zu beschäftigen. Dr. Lutz Popper liefert eine Übersicht.

