



Die Säureresistenz von Tortenguss lässt sich einfach mit Kiwis testen.

# Tortenguss im Test: Ein Spiel mit Farbe und Aroma

*Allein die handwerklichen Backbetriebe in Deutschland verbrauchen rund 5.900 t Geleeguss pro Jahr. Wir testeten 17 helle Produkte. Unterschiede gibt es vor allem bei der Gelierfähigkeit, der Farbe und beim Geschmack.*

Er verbindet die Früchte mit der Unterlage, sorgt für Glanz und Frischhaltung und soll den Geschmack der Früchte unterstützen bzw. mit dem Fruchtaroma harmonisieren: der Tortenguss. Im Test befanden sich Produkte unterschiedlicher Convenience-Stufen. Neben Pulverprodukten, die mit Wasser (und Zucker) angerührt und aufgekocht werden mussten, testeten wir auch pastöse Produkte sowie ge-



Bäckeritechniker Bastian Borchfeld beim Aufsprühen von Geleeguss.

brauchsfertige Gelees, wobei sich Letztere inzwischen größter Beliebtheit erfreuen. Neben den hier zur Disposition stehenden hellen Produkten haben wir auch zwölf rote Tortengüsse getestet, die Ergebnisse dieses Vergleichs finden Sie in der nächsten Ausgabe von brot+backwaren.

Nach der sensorischen Beurteilung von Pulver, Paste oder Fertiggelee begannen wir mit deren Verarbeitung. Leider zeigte sich, dass es längst nicht alle Hersteller für nötig halten, eine lückenlose Gebrauchsanweisung zu liefern. Es fehlten Angaben zur Kochzeit, zur Verarbeitungstemperatur und selbst die Rezepturen ließen bei der Wasserzugabe nicht selten einen Spielraum von bis zu 25%.

In solchen Fällen haben wir uns immer für den Mittelwert entschieden, es sei denn, unsere Nachfrage beim Hersteller im Vorfeld des Tests führte zu einer exakteren Dosierangabe. Vielfach lassen die Rezepte auch den Einsatz von Säften oder Wein als Flüssigkeit zu, wir haben uns grundsätzlich für Wasser entschieden, da es uns darum ging, den

Eigengeschmack der Produkte zu testen. Einen Vorteil hat aber die Wahlfreiheit zwischen Wasserzugabe und Fruchtsaft: Betriebe können so eigene Geschmacksnoten kreieren, bei Fertigprodukten ist dies nur noch über Aromazugabe möglich.



## Versuchsablauf

Um die Wirkung im Farbspiel mit unterschiedlichen Früchten sehen und beurteilen zu können, haben wir einen Wiener Boden mit 150 g Kaltcreme bestrichen und anschließend mit 700 g Dosenobst belegt. Hierzu verwendeten wir eine Mischung aus Pfirsichspalten, Aprikosen, Mandarinen, Birnenstücken und Kaiserkirchen. Zusätzlich haben wir noch einige Scheiben frische Kiwi auf das Dosenobst gelegt. Anschließend wurden alle Obstsorten mit jeweils 300 g Tortenguss abgeglänzt.

Zusätzlich füllten wir eine kleine Menge Tortenguss in ein Glaschälchen ab. Außerdem haben wir Obstplunder hergestellt, der mittels eines handelsüblichen Sprühgeräts mit Guss versehen wurde. Während man sich in der Praxis beim Ver-

» Fortsetzung auf Seite 14

# Test → Tortenguss

									
<b>Hersteller</b>	Abel + Schäfer	Siebrecht	Braun	Ireks	Uniferm	Unifine	Puratos	Jung	Dreidoppel
<b>Produktname</b>	Fruchtglanz hell	Frutissimo klar	Claro Neutral	Mella Gel	Uniferm Gel Aprikose	Fruibel Softgel	Harmony Classic briant	Paletta Aprikose	Nappage Neutral
<b>Grundrezept</b>	120 g Produkt (100 g zum Sprühen) 480 g Zucker 1.000 g Wasser	600 g Produkt (500 g beim Sprühen) 1.000 g Wasser	100 g Produkt 400 g Zucker 1.000 g Wasser	25 g Produkt 300 g Zucker 1.000 g Wasser zum Sprühen: 20 g Produkt 500 g Aprikosenkonfitüre 500 g Wasser 100 g Zucker	1.000 g Produkt 500 g Wasser	1.000 g Produkt 500 g Wasser	1.000 g Produkt 400 g Wasser	1.000 g Produkt 400 g Wasser	1.000 g Produkt 800 g Wasser (500 g beim Sprühen)
<b>Inhaltstoffe</b>	Zucker, Geliermittel Carrageen, Johannisbrotkernmehl, Pektin, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Säureregulator: Natriumcitrat, Aroma, Stabilisatoren: E466, E415, färbendes Lebensmittel	Zucker, Säureregulatoren E331, E330, Geliermittel Carrageen und Pektin	Dextrose, Geliermittel Carrageen und Pektin, Säureregulator E 331, E 330, Verdickungsmittel E 414, E 410	Zucker, Geliermittel Carrageen, Johannisbrotkernmehl, Säureregulator Trikaliumcitrat, Trinatriumcitrat	Zucker, Wasser, Glucosesirup, Aprikosenmark (15%), Geliermittel Pektin und Carrageen, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Konservierungsstoff E202, Aroma	Zucker, Wasser, Glucosesirup, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel Citronensäure, Säureregulator E332, natürliches Aroma	Zucker, Glucosesirup, Wasser, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Aroma, Karottenextrakt	Zucker, Wasser, Glucosesirup, Geliermittel E440 (Pektin), Säuerungsmittel: E330 (Zitronensäure), konzentriertes Fruchtpräpate: Aprikose, Passionsfrucht, Apfelsine, Mango, Aroma, konzentrierter Fruchtsaft: Holunderbeere	Glucosesirup, Wasser, Zucker, Fruchtzucker, Geliermittel: Pektin, Carrageen, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Aroma
<b>Rohprodukt</b>									
<b>Produktart</b>	Pulver	Pulver	Pulver	Pulver	Gel	Gel	Gel	Gel	Gel
<b>Farbe</b>	weiß	weiß	weiß	gräulich	aprikosenfarben	klar, leicht gelblich	leicht aprikosenfarben	aprikosenfarben	gelb, leicht gräulich
<b>Geruch</b>	süßlich, leicht nach Zitrone	neutral	neutral, leicht süß	süßlich, leicht nach Grieß	leicht nach Aprikose	reife Aprikose	Aprikose	Aprikose/Zitrus	aprikosenartig
<b>Granulation bzw. Festigkeit/Konsistenz</b>	etwas grob	sehr fein	fein	fein	etwas fest	etwas zähflüssig	etwas fest	etwas fest	leicht fließend
<b>Rieselbarkeit</b>	gut, keine Klumpen	gut, keine Klumpen	gut	gut					
<b>Fertiges Gelee nach dem Kochen</b>									
<b>Farbe</b>	gelblich	gelblich	leicht gelblich	weißlich, leicht gräulich	leicht aprikosenfarbig	klar, leicht gelblich	sonnengelb	aprikosenfarbig	gräulich, gelb
<b>Geruch</b>	neutral, leicht bonbonartig	neutral	neutral	leicht nach Geliermittel	leicht nach Aprikose	reife Aprikose	leichte Aprikose	leicht n. Aprikose und Mango	aprikosenartig
<b>Konsistenz</b>	flüssig	flüssig	flüssig	flüssig	etwas zähflüssig	flüssig	flüssig	flüssig	flüssig
<b>Schaumbildungsverhalten b. Kochen</b>	sehr gering	leichter Schaum a. d. Oberfläche	minimal	mittel, abgeschöpft	mittel, abgeschöpft	mittel, abgeschöpft	stark, abgeschöpft	leicht, abgeschöpft	leicht, abgeschöpft
<b>Homogenität des Gusses</b>	sehr gut	gut	gut	gut	gut	gut	gut	gut	gut
<b>Verarbeitungseigenschaften</b>									
<b>Konsistenz</b>	flüssig	flüssig	flüssig	flüssig	fließend bis leicht zähflüssig	flüssig	sehr flüssig	flüssig	flüssig
<b>Streichfähigkeit mit einem Flachpinsel</b>	sehr gut	gut	gut	gut	noch gut	gut	gut	gut	gut
<b>Sprüheigenschaften</b>	gut (spezielle Rezeptur)	gut (spezielle Rezeptur)	gut	gut	gut	gut	gut	gut	gut
<b>Verarbeitungstemperatur °C</b>	90,3	91	90	90	92	89	92	90,5	88
<b>Beurteilung Guss aus Glasschale nach dem Erkalten</b>									
<b>Optischer Eindruck</b>	nicht ganz klar, leicht milchig	klar	klar	leicht milchig	leicht milchig, gelblich	sehr klar	grelle, unnatürliche Optik	klar	leicht milchig
<b>Farbe</b>	helles gelb	klar	klar	leicht milchig	leicht gelblich	klar	neongelb	gelblich	leicht gräulich
<b>Stabilität</b>	gut	gut	gut	gut	gut	gut	gut	gut	gut
<b>Lufteinschlüsse</b>	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	wenig	nein
<b>Schnittfestigkeit</b>	gut	gut	gut	gut	gut	gut	gut	gut	gut
<b>Glanz</b>	gut	gut	sehr gut	gut	gut	gut	gut	gut	gut
<b>Oberflächenbeschaffenheit</b>	gut	gut	gut	gut	gut	gut	gut	gut	gut
<b>Kantenbildung beim Anschnitt</b>	gut	gut	gut	gut	gut	gut	gut	gut	gut
<b>Geschmack</b>	süß, leicht fruchtig, zitronig	neutral, löst sich schlecht	leicht wässrig, kaum Eigengeschmack	leicht fruchtig	leicht süß, etw. nach Aprikose	stark aromatisiert, süß, sauer	Aprikose + Mango	süß, fruchtig, bonbonartig	leicht apfelartig
<b>Beurteilung d. Obstorte n. d. Erkalten</b>									
<b>Optik und Farbe</b>	klar, glänzend	leicht milchig	klar	klar	dämpft Farbe der Früchte	klar	klar, gelb	klar	klar
<b>Lufteinschlüsse</b>	nein	nein	nein	nein	vereinzelt	nein	nein	nein	nein
<b>Schnittfestigkeit</b>	gut	gut	gut	gut	gut	gut	gut	gut	gut
<b>Glanz</b>	gut	gut	gut	gut	gut	gut	gut	gut	gut
<b>Glatte Oberfläche</b>	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja
<b>Saubere Schnittkanten</b>	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja
<b>Stabilität</b>	gut	gut	gut	gut	gut	gut	wenig Bindung	gut	gut
<b>gelangte Guss in den Biskuit</b>	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein	nein
<b>Bindung mit den Früchten</b>	noch gut	gut	gut	gut	gut	gut	noch gut	gut	gut
<b>Geschmack (Obst und Guss)</b>	neutral	neutral	neutral, kaum Eigengeschmack	neutral, leicht süß	Aprikose überd. Fruchtgeschmack	dominierender, angenehmer Geschmack	dominanter Eigengeschmack	fast neutral	leicht unharmonisch, Apfelnote schmeckt durch
<b>Beurteilung Plunder (Sprühverfahren)</b>									
<b>Rösche des Produkts</b>	weich, eingezogen	gut	weich, eingezogen	gut	gut	gut	gut	gut	eingeschränkt
<b>Glanz auf Plunder</b>	wenig Glanz	gut	kaum Glanz	leichter Glanz,	gut	gut	gut	gut	gut
<b>Glanz auf Früchten</b>	gut	gut	gut	gut	gut	gut	gut	noch gut	gut
<b>Beurteilung der Glasschale n. 24 h Veränderungen</b>									
<b>keine</b>	keine	keine	etwas feucht	keine	feucht	keine	keine	etw. abgebaut	etwas feucht
<b>Beurteilung der Obstorte nach 24 h Säureresistenz (im Bereich Kiwi)</b>									
<b>gut, keine Veränderung</b>	gut, keine Veränderung	gut, keine Veränderung	gut, keine Veränderung	leichter Abbau	noch gut, leichte Veränderung	keine Veränderung	keine Veränderung	etwas eingeschränkt	noch gut
<b>Schnittfestigkeit</b>	gut, keine Veränderung	gut, keine Veränderung	gut, keine Veränderung	gut, keine Veränderung	noch gut, leichte Veränderung	keine Veränderung	keine Veränderung	gut	noch gut
<b>Beurteilung Plunder nach 24 h</b>									
<b>Optik der Früchte</b>	etwas matt	etwas matt	etwas matt	etwas matt	etwas glänzend	etwas glänzend	glänzend	glänzend	glänzend
<b>Optik des Gebäcks</b>	kaum Glanz	etwas matt	etwas matt, eingezogen	etwas matt, leicht eingezogen	etwas eingezogen	etwas eingezogen	etwas eingezogen	etwas eingezogen	etwas eingezogen

								Hersteller
								Produktname
								Grundrezept
								Inhaltstoffe
								Rohprodukt
								Produktart
								Farbe
								Geruch
								Granulation bzw. Festigkeit/Konsistenz
								Rieselfähigkeit
								Fertiges Gelee nach dem Kochen
								Farbe
								Geruch
								Konsistenz
								Schaumbildungsverhalten b. Kochen
								Homogenität des Gusses
								Verarbeitungseigenschaften
								Konsistenz
								Streichfähigkeit mit einem Flachpinsel
								Sprüheigenschaften
								Verarbeitungstemperatur °C
								Beurteilung Guss aus Glasschale nach dem Erkalten
								Optischer Eindruck
								Farbe
								Stabilität
								Luft einschlüsse
								Schnittfestigkeit
								Glanz
								Oberflächenbeschaffenheit
								Kantenbildung beim Anschnitt
								Geschmack
								Beurteilung d. Obsttorte n. d. Erkalten
								Optik und Farbe
								Luft einschlüsse
								Schnittfestigkeit
								Glanz
								Glatte Oberfläche
								saubere Schnittkanten
								Stabilität
								gelangte Guss in den Biskuit
								Bindung mit den Früchten
								Geschmack (Obst und Guss)
								Beurteilung Plunder (Sprühverfahren)
								Rösche des Produkts
								Glanz auf Plunder
								Glanz auf Früchten
								Veränderungen
								Beurteilung Glasschale nach 24 h
								Beurteilung Obsttorte nach 24 h
								Säureresistenz (im Bereich Kiwi)
								Schnittfestigkeit
								Beurteilung Plunder nach 24 h
								Optik der Früchte
								Optik des Gebäcks
Braun Colorado gelb	Braun Colorado neutral	Braun Claro gelb	Meistermarken Eisella Gel	Meistermarken Apriko Gel	Boyens Fix + Fertig Jelly Neutral	Boyens Aprikose Jelly Fix + Fertig	Jung Paletta Spray Aprikose	
1.000 g Produkt 450 g Wasser	1.000 g Produkt 450 g Wasser	100 g Produkt 400 g Zucker 1.000 g Wasser	1.000 g Produkt 500 g Wasser	100 %er	100 %er	100 %er	100 %er	
Zuckersirup, Glucosesirup, Geliermittel Carrageen und Pektin, Säure- regulatoren E331, E330, Karamell, Aroma	Zuckersirup, Glucosesirup, Geliermittel Carrageen und Pektin, Säure- regulatoren E331, E330	Dextrose, Ge- liermittel Car- rageen und Pektin, Säure- regulator E331, E330, Verdickungs- mittel E414, E410, Karam- ell, Aroma	Zucker, Gluco- sesirup, Wasser, Aprikosenmark, Geliermittel Pektin, Säure- regulierungsmittel Zitronensäure, Säureregulator Kaliumcitrate	Wasser, Zucker, Aprikosen- mark, Glucose- sirup, Gelier- mittel Pektin, Säuerungsmittel Zitro- nensäure, Säure- regulator Kaliumcitrat	Wasser, Zucker, Dextrose, Glu- cosesirup, Ge- liermittel Car- rageen E407, Säureregulator E330, Konser- vierungsmittel E202	Wasser, Zuck- er, Dextrose, Glucosesirup, Geliermittel Car- rageen E407, Säurere- gulator E330, Konservie- rungsmittel E202, Aroma, Farbstoff E160b	Wasser, Zucker, Glucosesirup, Geliermittel E440 (Pektin), Säuerungsmittel E330 (Zitro- nensäure), Kon- servierungsmittel E202 (Kalium- sorbat), Pflan- zenextrakt, Ver- dickungsmittel E410 (Johannis- brotkernmehl), Aroma, konzen- trierter Frucht- saft: Holunder- beere	
Gel	Gel	Pulver	Gel	Fertigprodukt	Fertigprodukt	Fertigprodukt	Fertigprodukt	
aprikosenfar- ben	leicht gelblich	eierschalfar- ben	aprikosenfar- ben	aprikosenfar- ben	milchig, gräu- lich	aprikosenfar- ben	aprikosenfar- ben	
aprikose, leich- te Karamellnote fest	leicht nach Aprikose fest	zitronig fein gut	deutlich nach Aprikose leicht zähflüssig	nach Aprikose leicht zähflüssig	kein Aroma, nach Glucose flüssig	aprikosenartig flüssig	aprikosenartig leicht zähflüssig	
aprikosenfar- ben	leicht gelblich	milchig, dann klar gelblich	aprikosenfar- ben	aprikosenfar- ben	milchig, gräu- lich nach Glucose	aprikosenfar- ben	aprikosenfar- ben	
aprikosenartig	leicht apriko- senartig	zitronig, leicht aprikosenartig	aromatisch nach Aprikose	nach Aprikose	flüssig	aprikosenartig flüssig	aprikosenartig leicht zähflüssig	
flüssig leicht, ab- geschöpft gut	leicht, ab- geschöpft gut	flüssig minimal gut	flüssig mittel, ab- geschöpft gut	leicht zähflüssig - gut	flüssig - gut	flüssig - gut	leicht zähflüssig - gut	
flüssig	flüssig	flüssig	flüssig	flüssig	flüssig	flüssig	flüssig	
gut gut	sehr gut sehr gut	gut b. sehr gut gut	sehr gut gut	- gut	- gut	- gut	- gut	
92	94	87	93	90	90	90	90	
klar	klar	klar	nicht ganz klar	nicht ganz klar	leicht getrübt	merklich ge- trübt	klar	
gut nein gut gut gut gut	helles gelb gut nein gut gut gut	gut nein gut gut gut gut	hellgelb gut nein gut gut gut	leicht okkerf. gut nein gut gut gut	milchig gut nein gut wenig Glanz gut gut	apfelsaftartig gut nein gut leicht rau gut gut	neongelb gut nein gut gut gut	
aprikosenartig, etw. Karamell, sehr fest, schlecht lösend	neutral, leicht süß, schlecht lösend	etw. süß, wenig aprikosenartig, schlecht lösend	leicht süß, leicht aprikosenartig, gut lösend	cremig, Mundge- fühl, n. süßer Apri- kose, leichte Säure	cremig, sehr süß, deutliche Glucosesüße	untypisch süß, wenig Säure, cremartig	sehr süß, erin- nert an Gum- mibärchen	
noch klar	klar	klar	klar	klar	leicht milchig	klar	dominant gelb	
leicht blasig gut gut ja ja gut nein gut	nein gut noch gut, l. Schlieren L. unregelm. Oberfl. ja gut nein gut	nein gut gut ja ja gut nein noch gut	nein gut gut ja ja gut nein noch gut	nein gut gut ja ja gut nein gut	nein gut gut leicht rau ja gut nein noch gut	nein gut gut etwas rau ja gut nein noch gut	nein gut gut gut ja ja gut nein noch gut	
neutral, etwas süß	neutral, leicht süß	harmonisch mit den Früch- ten	harmonisch mit den Früchten	harmonisch mit den Früchten	wenig harmo- nisch, starker Eigengeschmack	etwas süß, untypisch	untypisch süß, unharmonisch	
gut gut gut	leicht ein- geschränkt gut gut	eingeschränkt gut gut	eingeschränkt gut gut	leicht ein- geschränkt gut gut	eingeschränkt gut gut	merklich ein- geschränkt gut gut	merklich ein- geschränkt gut gut	
keine	keine	etwas feucht	keine	keine	etwas feucht	etwas feucht	keine	
noch gut	gut	gut	gut	gut	etwas ange- griffen gut	gut	etwas ange- griffen gut	
glänzend etwas einge- zogen	etw. glänzend etwas einge- zogen	wenig Glanz eingezogen	glänzend nicht weiter eingezogen	glänzend nicht weiter eingezogen	glänzend etwas eingezo- gen	glänzend etwas einge- zogen	glänzend etwas einge- zogen	

sprühen meist auf die Früchte konzentriert, haben wir ganz bewusst das gesamte Plunderstück eingesprüht, es ging uns darum, zu dokumentieren, welche Produkte sich auf den Plunder Teig legen und welche mehr oder weniger in den Plunder einziehen.

### Farbenspiele

Beeindruckend und auch etwas überraschend waren die Ergebnisse in puncto Farbenspiel. Als wir am Ende des Versuchstags die Glasschälchen mit dem erkalteten Guss stürzten und die Proben im direkten Vergleich nebeneinander lagen, bot sich uns ein Spektrum von fast durchsichtig über neongelb bis braun, von glasklar über milchig bis trüb. Auch auf den Obstorten fand sich dieses Farbenspiel wieder. Die eher milchigen Gussprodukte erwecken dabei einen weniger frischen Charakter und die ins Grünlich-gelbe gehenden eine deutlich künstlich wirkende Optik.

### Geliervverhalten

Unterschiede zeigten sich im Geliervverhalten der Produkte. Einige wurden so fest, dass man Mühe hatte, mit dem Probenlöffel ein Stück davon abzustechen. Die Festigkeit lag deutlich über der von Wackel-

pudding (Götterspeise). Diese Konsistenz wirkte sich natürlich auch auf das Mundgefühl aus: Einige Produkte musste man regelrecht zerkauen, sie lösten sich selbst nach längerer Zeit nicht auf. Es fanden sich aber auch Proben, die sich trotz relativ fester Konsistenz auf der Zunge gut lösten und somit ein angenehmes Mundgefühl erzeugten.

### Geschmack

Wie immer ist Geschmack eine sehr subjektive Angelegenheit, dennoch fanden sich einige Varianten,

zur Aromatisierung dagegen hat Einfluss auf die Klarheit des Gusses. Zuviel bzw. zu grobes Aprikosenmark macht ein Gelee milchig.

Die zweite geschmackliche Auffälligkeit bezieht sich auf einen fast papierartigen Beigeschmack bei einigen Produkten. Meist war dieser nur beim direkten Verkosten des Gusses feststellbar und wurde in Komposition mit den Früchten nach hinten gedrängt, dennoch sollte er erwähnt werden. Ursache hierfür ist die Zugabe von günstigem Glucosesirup oder auch Invertzuckersi-

Ein Farbspektrum von fast durchsichtig über neongelb bis braun, von glasklar über milchig bis trüb boten die verschiedenen Produkte.



Anzeige

Aktuelle Nachrichten aus der Welt des Backens unter: [www.backwelt.de](http://www.backwelt.de)

 **backwelt**  
Informationen von Profis für Profis

die man als eher untypisch kennzeichnen kann. Tortenguss sollte im Zusammenspiel mit den Früchten ein harmonisches Geschmackserlebnis fördern und das Aroma der Früchte unterstreichen. Diese Forderung erfüllten nur wenige Proben, und zwar aus zwei Gründen: Zum einen lagen geschmackliche Ausreißer eindeutig an der Aromatisierung. So schmeckten zwei Güsse eindeutig nach Mango bzw. exotischen Früchten, dieser Geschmack war nicht nur in der Probe ohne Früchte, sondern auch beim Obstboden deutlich. Bei anderen Produkten war eine leicht saure Apfelnote erkennbar, die wohl mit der Auswahl des Pektins (Geliermittel) in Zusammenhang steht. Industriell gewonnen wird Pektin in einem sauren Extraktionsprozess aus Zitruschalen und Apfeltrester. Letzterer schmeckte bei einigen Proben schlicht durch. Die Zugabe von Aprikosenmark

rup. Beide sollen die Süße des Gusses beeinflussen, haben aber aufgrund ihrer Herkunft und Herstellung oft den oben beschriebenen Beigeschmack. Das gilt auch für den Zusatz von Johannisbrotkernmehl als Komponente des Geliermittels.

### Stabilität des Gelees

Ein wichtiger Aspekt ist die Stabilität des Tortengusses im Allgemeinen und die Säurestabilität im Speziellen. Neben der direkten Beurteilung nach dem Erkalten des Gusses haben wir sowohl den Guss in reiner Form (Glasschälchen) als auch die fertigen Produkte (Obsttorte und Plunder) für eine Nacht in den Sahneklimaschrank verfrachtet und am nächsten Tag überprüft, wie weit sich die Stabilität des Gusses verändert hat. Hierbei konnten wir bei einigen Proben feststellen, dass der Guss anfang, sich wieder zu verflüssigen. Speziell beim Plunder war obendrein zu beobachten, dass sich bei einer ganzen Reihe von Proben der Guss von der Gebäckoberfläche ins Innere verabschiedet hatte. Die Plunderpartikelchen waren dann weich bis zäh. Nicht alle Proben zeigten dieses Phänomen und auch nicht in gleicher Ausprägung. ■



# Die richtige Wahl

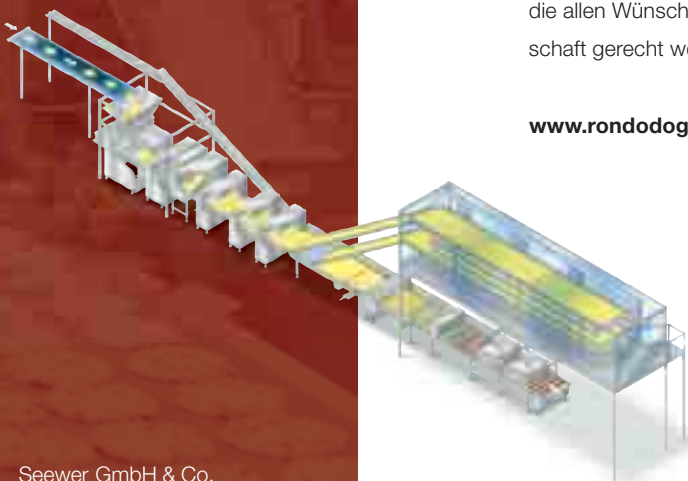


## Pizzaproduktion

Ob eine individuelle Laminieranlage, eine Feingebäcklinie, eine Croissantmaschine, eine Pizzalinie oder eine vollautomatische Produktionsstrasse, im Entwickeln innovativer und kundenorientierter Lösungen sind wir seit Jahrzehnten Spezialisten.

Mit modularen Systemen sind wir in der Lage, Anlagen zu konzipieren, die allen Wünschen und Anforderungen unserer weltweiten Kundschaft gerecht werden.

[www.rondodoge.com](http://www.rondodoge.com)



Seewer GmbH & Co.  
D-57299 Burbach  
Hoorwaldstrasse 44  
Tel. + 49 (0)2736 203-0  
[info@de.rondodoge.com](mailto:info@de.rondodoge.com)

**RONDO  
DOGE®**