

### Toffee und Fudge

**Produkt:** Backstabile Karamellstücke

Neu auf dem deutschen Markt sind backstabile Hart- und Weichkaramellstücke – Toffee und Fudge – von Food Design Ltd, Harrogate, England. Beide Produkte geben Feinen Backwaren und Kleingebäck eine Karamellnote. Durch ihre Gefrier- und Taustabilität sind sie vielseitig einsetzbar – z.B. in den Trendbackwaren Muffins und Cookies. Die in verschiedenen Geschmacksrichtungen und Größen erhältlichen Toffeestücke und Fudgewürfel werden dem Teig zugegeben oder als Dekoration verwendet. Die backstabilen Produkte können aus jedem Grundrezept ein individuelles Karamell-Gebäck machen. Einige Produktvariationen sind auch in Bioqualität erhältlich. Der Vertrieb in Deutschland erfolgt durch die Wulf Handelsgesellschaft mbH, Wallenhorst.



**Info unter:**  
[www.wulf-rohstoffe.de](http://www.wulf-rohstoffe.de)

### Neues Design

**Produkt:** Wiesheu Minimat

Die Wiesheu GmbH, Affalterbach, hat dem Ladenbackofen Minimat 1, 2 und 3 ein neues Outfit verpasst. Im Zuge des Redesigns erhielt der Kleinbackofen eine neue Front. Die Ofenbauexperten frischen die Tür und die Bedienblende auf. Für die Heißluftbacköfen sind zwei unterschiedliche Steuerungen lieferbar: Zum einen eine manuelle Steuerung mit stufenloser Temperatureinstellung und einer Taste zum Beschwaden, zum anderen sind die Öfen mit der Steuerung IS 500 lieferbar. Diese Computersteuerung besteht aus zwei Bedienelementen und soll so eine einfache und sichere Handhabung gewährleisten.



**Info unter:**  
[www.wiesheu.de](http://www.wiesheu.de)

### Kleider machen Hygiene

**Produkt:** Kollektion Euroclean

Mit der Hygienekleidung Euroclean und dem zugehörigen textilen Mietservice der Deutschen Berufskleider-Leasing GmbH (DBL), Krefeld, erfüllen Lebensmittel verarbeitende Betriebe die Vorgaben der Lebensmittelhygiene-Verordnung. Die Berufskleidung entspricht den HACCP Richtlinien und der in der DIN 10524 beschriebenen Rolle der Textilien in der Personalhygiene, heißt es in einer Pressemitteilung. Zudem stellt die DBL die dauerhafte Hygiene der Berufskleidung sicher, indem die Kleidung fachgerecht gesammelt, transportiert und gewaschen wird. Eine Wiederaufbereitung im Privathaushalt gelte aus hygienischen Gründen als bedenklich.



**Info unter:**  
[www.dbl-zentrale.de](http://www.dbl-zentrale.de)

### Dauerbelüfter

**Produkt:** DAKOSA-Shuffle Mix

Die DAKOSA KOCH GmbH, Saarbrücken, hat ein neues System zur Dauerbelüftung von Aufschlagprodukten entwickelt. Die Produktvariation reicht von Schlagsahne über Massen bis zu Luftschokolade. Die Maschinenkapazität variiert dabei von 100 l/h bis 1.000 l/h. Das Dakosa-Shuffle-Mix-Prinzip unterscheidet sich von den bestehenden Systemen, indem es kein Rotor/Stator-Teil benutzt, sondern "Shuffles", die sich im Inneren eines Rohrs hin und her bewegen. Dank dieser Arbeitsweise können die herkömmlichen teuren Dichtungen durch günstigere Kolbendichtungen ersetzt werden. Auf die Shuffle-Stange sind Scheiben mit Öffnungen montiert. Um das Produkt mit der injizierten Luft zu vermischen, lassen sich die Stangen hin und her bewegen. Diese Hin- und Herbewegung bewirkt ein Zerschneiden des Produkts und eine Verwirbelung hinter den Scheiben, wobei sich Luft und Produkt miteinander mischen. Der Mischgrad ist von der Geschwindigkeit der Hin- und Herbewegung abhängig.

Die Anlage soll eine Reihe von Vorteilen bieten wie:

- wenig Reibung im Produkt,
- geringer Energiebedarf
- Einmischung von sowohl komprimierter Luft als auch Stickstoff möglich,
- Fruchtstücke bis zu einer Größe von 4 mm können in der Vormischung mit belüftet werden.

**Info unter:**  
[www.dakosa.de](http://www.dakosa.de)

### Käsekuchenbackmittel

**Produkt:** Käse-Frisch

Käse-Frisch extra heißt das neue Käsekuchenbackmittel der Martin Braun Backmittel und Essenzen KG, Hannover. Der Vorteil des Produkts liegt in der weichen Konsistenz der Masse, was nach Firmenangaben ein optimales Aufstreichen auch bei größeren Mengen ermöglicht. Die Käsekuchenmasse ver-

teilt sich wie von selbst auf dem Blech. Außerdem soll die Masse bei Fruchtauflagen keine Risse bilden. Das Produkt bietet eine verlängerte Abziehzeit und ist, so heißt es in der Pressemitteilung, besonders gut für das Backen im Stikken geeignet.

**Info unter:**  
[www.martinbraun.de](http://www.martinbraun.de)

