

Komplettanbieter in Sachen Fettgebäck

WP-KEMPER HAT DIE FETTBACK-DIVISION VON ZEPPELIN-REIMELT ÜBERNOMMEN UND BIETET DAMIT JETZT EIN BREITES UND VARIATIONSREICHES PROGRAMM ZUR HERSTELLUNG VON FETTGEBÄCKEN AN.



++ Bild 1
Die Bearbeitung in der Anlage

+ Fettgebäcke gehören zu den Backwarensortimenten, die in den vergangenen Jahren beachtliche Marktbedeutung gewonnen haben. Egal ob in den asiatischen Ländern, wo in Fett ausgebackene Produkte seit jeher einen wichtigen Bestandteil der Ernährung darstellen, in spanischsprachigen Ländern, wo die süßen Varianten einen festen Platz im Sortiment der Backwarenanbieter haben, oder im angloamerikanisch geprägten Teil

der Welt, der ohne tägliche Donuts- oder Doughnuts-Ration nicht auskommt – Fettgebäcke haben den Vorteil, an bekannte Geschmackserlebnissen anzuknüpfen und diese ausbauen zu können, egal ob in süßen oder salzigen Varianten. Ein gutes Beispiel dafür ist Mitteleuropa, wo vornehmlich aus Hefeteig hergestellte Fettgebäcke ursprünglich saisonale Angebote darstellten und heute ganzjährig angeboten werden und vom klassischen Krapfen über Donuts und Quarkbällchen bis hin zu den ersten Versuchen mit herzhaften Varianten sich als sehr innovationsfreudig erweisen.

Bislang wurde der Markt der Anlagentechnik zur Herstellung von Fettgebäcken von kleinen, regionalen und selbst im industriellen Bereich nur von partiellen Anbietern bedient, die nur eine einzige Produktvariante beherrschen, den Ringdonut.

Mit der Übernahme des Fettbackanlagengeschäftes von Zeppelin-Reimelt, Rödermark, durch WP-Kemper aus Rietberg entsteht erstmals ein Anbieter, dessen industrielle Anlagentechnik alle Formen, Größen und Varianten des Fettgebäckes beherrscht, egal ob



++ Bild 2
Der Teigling ist fertig



++ Bild 3-4

Die Anlage ist leicht zugänglich und damit einfach zu reinigen



++ Bild 4

Donut, Berliner, langgezogene Krapfen oder kleine Quarkbällchen, ob gefüllt oder ungefüllt.

Das liegt vor allem daran, dass Kemper die Gebäcke formt und nicht einfach in das Fett hinein dosiert. Dadurch beherrscht Kemper jede Form, denn die entsteht aus einem Hefeteigballen. Der Teigballen entsteht analog zur Brötchentechnologie über eine Teigteil- und Wirkmaschine, die den Teig gewichtsgenau teilt und rundwirkt. Genau wie in einer Brötchenanlage läuft der Teig anschließend über einen Vorgärschrank, bevor er endgültig geformt wird und an den Endgärschrank übergeben wird.

Der Formgebung sind wenig Grenzen gesetzt. Der Teigballen kann rund durchlaufen, in eine längliche Form gewalzt oder zum Ringdonut werden. Um die Donutform zu erreichen, wird die Mitte des Teigballens eingedrückt, sodass lediglich ein dünnes Teighäutchen bleibt, das dann ausgestanzt wird. Vorteil des Verfahrens: Der Donut ist formstabil und es entsteht so gut wie kein Restteig, der rückgeführt werden muss. Nach der Gare geht es wie gehabt weiter in die von Reimelt entwickelte Fettbackpfanne und zu den Füll-, Dekor- und Absetzstationen.

Künftig gibt es die Technologie von der Teigteilung bis zur Absetzung des fertigen Produktes aus einer Hand und auch

die Entwicklung ist künftig in Rietberg konzentriert. Dort werden die Anlagen auch gebaut. Zu diesem Zweck wurden rund zehn Mitarbeiter von Reimelt übernommen, darunter auch die Kundenberater und Technologen, die langjährige Erfahrung mitbringen. +++

++ Bild 5

Es entsteht so gut wie kein Restteig



++ Bild 5

Fox Logic
SOFTWARE

**AktivePOS –
das vielseitige
Kassensystem**



EPSON

- durch echte PC-Technik noch leistungsfähiger
- Ladenverkauf und Direktverzehr (2 MwSt.-Sätze) auf einem Bon
- Direktanbindung an unser Bäckerei-Software-Programm

informieren und noch weitere Vorteile nutzen!

FoxLogic – EDV für Backbetriebe · Seidenweg 52 · D-40593 Düsseldorf
Tel. 0211/7103433 · Fax 0211/7182450
Internet <http://www.FoxLogic.de> · e-mail: FoxLogic@arcor.de

BÖCKER bäckt für Sie!

Erweitern Sie Ihr Sortiment
um **glutenfreie** Sauerteigbrote



Halle: **B4**
Stand: **561**

Konzeptvorstellung
und Verkostung
auf der iba 2012








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.