

Spritzringe im Test

Gebäcke aus Brandmassen gehören längst nicht mehr zum Standardsortiment jeder Backstube. Die Qualität der getesteten Mixe war sehr unterschiedlich. Spritzringe sind eine Anwendung, Windbeutel eine andere, die wir in Brot+Backwaren 10 untersuchen werden.

■ Einfach im Handling und sicher in der Anwendung, lautet die Devise, mit der die Kunden zur Vor- oder Fertigmischung greifen sollen. Gerade bei Brandmassen tut dies inzwischen fast die gesamte Branche. Brandmassen selber abrösten, das können nur noch wenige wirklich. Schließlich braucht man dazu das nötige Fingerspitzengefühl.

Doch die Qualität der Brandmassen aus der Tüte ließ zumindest im ersten Teil unseres Tests, in dem wir Spritzringe hergestellt haben, bei einigen Produkten mehr als zu wünschen übrig: Eindringenes Siedefett vergaulte den Genuss.

Lückenhafte Infos

Auf der Verpackung bzw. auf den Rezeptblättern bleiben die Hersteller wichtige Informationen, beispielsweise über die Zugabetemperatur des Wassers oder die Rührzeiten schuldig. Wir sind relativ sicher, dass man aus allen Vormischungen, die wir getestet haben, gute Spritzringe herstellen kann, man muss nur wissen, wie! Wir hatten im Sinne der Gleichbehandlung keine echte Wahl und haben alle Massen nach den uns benannten Parametern der Hersteller produziert.

Der Duft von Vanille

Die meisten Hersteller setzen, wenn überhaupt, auf die Aromatisierung mit Vanille. Einige gaben auch noch Zitronenaromen hinzu, die aber bei Überdosierung im fertigen Gebäck als untypisch wahrgenommen werden.

Die Aromatisierung der Mischungen hat neben der geschmackgebenden Note für die Gebäcke wohl auch einen weiteren Effekt: Man nimmt den bei einigen



Mit einer manuellen Dressiermaschine wurde die Spritzkuchenmasse dosiert.



Optisch, also äußerlich, eine Augenweide.



Innerlich total mit Fett durchzogen.

schon fast penetranten Geruch preisgünstigen Trockeneipulvers nicht auf Anhieb wahr, es sei denn, man steckt seine Nase in die Tüte.

Merkmale von Brandmassen

Typisch für Brandmassen sind die großen Hohlräume mit zarten, dünnen Porenwänden im Gebäckinneren. Ein derartiges Porenbild findet sich nur in dieser Gebäckgruppe, die bei klassischer Herstellung eine abgeröstete Masse als Basis besitzt. Nicht alle Fertigmischungen sind in der Lage, ein ähnliches Porenbild zu erzeugen. Typisch für Spritzringe sind auch die relativ scharfkantigen Kontouren, auch hier gab es Produkte, die eher eine verschwommene Optik besaßen. Die Stabilität nach dem Backen war manchmal auch ein Problem, vor allem bei Produkten, die schon einen Fuß ausgebildet hatten. Nicht selten fielen diese dann in der Auskühlzeit sichtlich zusammen.

Bisweilen fanden sich Spritzringe, die optisch zwar überzeugen konnten, aber so mit Fett vollgesogen waren, dass sie nahezu ungenießbar waren.

Versuchsablauf

Nach der Massenherstellung und evtl. einer Ruhezeit haben wir die Spritzkuchenmassen mit einer Spritzkuchenmaschine Typ B von H. Duve, Stockelsdorf, in 180 °C heißes Erdnussfett dressiert. Wir dosierten alle Massen mit einem 1 „ Stößel mit einem Durchmesser von 44 mm. Bei den Backzeiten im Fett orientierten wir uns an den Herstellerangaben. Wir achteten beim Backen auf die Farbe der Gebäcke, wobei wir eine Backzeitverkürzung erst dann eingeleitet

Leider hat die Redaktion erst nach dem Backversuch erfahren, dass sich mit dem neuen Produkt „Brandmasse“ der Kessler & Comp. GmbH & Co. KG, Bonn, neben Windbeuteln auch Spritzringe herstellen lassen. Die Ergebnisse zum Thema Windbeutel präsentieren wir Ihnen in der nächsten Ausgabe.

haben, wenn sich die Färbung der betreffenden Seite deutlich als zu dunkel werdend abzeichnete. Alle Gebäcke konnten vor der Bewertung auf Raumtemperatur auskühlen. Bei den durchschnittlichen Werten in Bezug auf die Breite und Höhe der Gebäcke haben wir mittels Messung an fünf fertigen mittelgroßen Produkten versucht, einen Größentrend festzulegen.

Im Durchschnitt deutlich zu breite Produkte sind ein Hinweis auf das Breitlaufen, zu hohe Produkte zusätzlich vielleicht noch mit der Bemerkung einer Kragenbildung ein Indiz für ein überdurchschnittlich hohes Triebverhalten. Das Triebverhalten lässt sich, gera-

de wenn es unkontrolliert in die Breite oder die Höhe geht, meist durch eine optimale Einstellung der Rührzeiten bereits bei der Massenerstellung regulieren. Zu viel Trieb sollte eine Verlängerung der Rührzeiten nach sich ziehen, meist reicht dieser Schritt schon aus, das Problem in den Griff zu bekommen. Bei einigen Produkten war diese Art der Feineinstellung auch nötig, um ansprechende Produkte damit herstellen zu können.

Einige Produkte neigten dazu, erheblich nachzusteißen, was die Dosierbarkeit erschwerte. Wir haben nur kleine Massen auf der Basis von 2 kg Mix hergestellt.

Resümee

Eines ist sicher: Einfach Tüte auf und Wasser drauf, diese Methode funktioniert bei Brandmassenmischen nicht.

Schwierigkeiten beim Portionieren waren auf die ganz unterschiedlichen Konsistenzen der Mas-

sen zurückzuführen. Hier ist in der Backstube Feintuning gefragt.

Ärgerlich bei einigen Produkten ist die Überaromatisierung, wobei man hier dem Betrieb durchaus noch die Option, eine eigene Geschmacksnote zu kreieren, offenlassen könnte.

Eines wissen wir aber auch: Nicht selten sind gerade Spritzkuchenmischungen und Brandteige, wie wir sie aus dem Markt gezogen haben, für die Verarbeitung auf speziellen Anlagen konzipiert. Spezielle Anwendungen bedeuten immer spezielle Parameter. Wer die kennt, kann sich daran halten, wer nicht, der stochert unter Umständen im Qualitätsnebel. ■



Anzeige

So muß Krokant sein.

KESSKO Krokant Köstlichkeiten.

KESSKOkant
Haselnuss-Krokantstreusel mit hohem Haselnusskernanteil.

Haselnuss-Hartkrokant
Hoher Haselnusskernanteil, goldgelb gebrannte, gebrochene Haselnusskerne.

Haselnuss-Krokantstreusel-Grieß
Mit hohem Haselnusskernanteil und feinem süßem Nussgeschmack.

Mandel-Hartkrokant
Hoher Mandelkernanteil, goldgelb gebrannte, gebrochene Mandeln.

KESSLER & COMP. GMBH & CO KG BONN • TEL. (0228) 40000-0 • FAX 40000-77
www.kessko.de • info@kessko.de

Hersteller	Unifine	Abel + Schäfer	Diamant	Siebin	Uniferm	Kampfmeyer	Jung	Westfalia
Produktname	Brandmassenmix mit Ei	Brandmix plus Ei	Brandmasse mit Ei	Backmittel für Brandmassen mit Ei	Brandmasse mit Vollei	Brandmasse mit Ei classic	Basis Brand mit Ei	Brandfix mit Ei
Rohprodukt								
Farbe	gelblich	gelblich	gelblich	gelblich, grünlich	gelblich, grünlich	gelblich, grünlich	gelblich	weiß leicht gelblich
Geruch	leicht nach Vanille/Zitrone	artgerecht	nach Vanille	Trockenei	leicht nach Vanille und Trockenei	leicht nach Trockenei	leicht nach Vanille und Trockenei	nach Trockenei
Rezeptur	1.000 g Mix 2.000g Wasser 30 °C	1.000g Mix 2.000g Wasser 30 °C	1.000 g Mix 1.600 g Wasser 20 °C	1.000 g Mix 1.500 g Wasser 15 - 20 °C	1.000 g Mix 2.000 g Wasser 20 °C	1.000 g Mix 2.100 g Wasser	1.000 g Mix 2.000 g Wasser 30 °C	1.000 g Mix 2.000 g Wasser 25 °C
Verarbeitung								
Litergewicht (Gramm/Liter)	82 g	97 g	90 g	97 g	95 g	97 g	96 g	100 g
Konsistenz der Masse	leicht fest	leicht fließend	fest	fließend	etwas fest	leicht fest	eher fließend	klebrig - zähflüssig
Dressierfähigkeit	gut	gut - befriedigend	gut - befriedigend	befriedigend	gut	gut - sehr gut	gut - sehr gut	
Bemerkungen			Masse steift nach Masse lässt sich gut ablösen, ca. 1 Minute eher gewendet, da sonst zu dunkel, läuft breit	Masse gibt unter Druck Feuchtigkeits ab gute Lösbarkeit aus der Maschine, Masse rutscht gut nach, leichte Fussbildung nach dem Wenden				
Dressiereigenschaften mit Dressiermaschine und Backeigenschaften	löst sich gut aus dem Stempel, Masse rutscht gut nach	Masse bildet Lufteinschlüsse beim Dosieren, rutscht im Trichter nicht so gut nach, löst sich nicht optimal vom Stempel			Masse löst sich gut ab, recht hoch gezogen beim Backen, teilweise in der Mitte zugebacken	Masse löst sich gut ab, lässt sich ohne Probleme sehr formstabil dosieren	löst sich gut ab, läuft gut nach	Masse ist fast zu fest, lässt sich nur mit Mühe portionieren
Backergebnis			10,15					
Durchschnittliche Breite in cm	9,2	9,25	3,7	10,5	9,4	9,53	8,73	9,4
Durchschnittliche Höhe in cm	4,6	4,7	59,33	4,1	4,87	4,5	4,13	4,4
Durchschnittliches Gewicht in g	62,0	59,66		66,66	62,33	58,33	51,33	61
Beurteilung der fertigen Gebäcke								
Äußerer Eindruck	deutliche Konturen	deutliche Konturen				merklich ausgezogen		
	leichte Kragenbildung	etwas ungleichmäßig, leichte Blasenbildung	deutlich eingefallen, merkliche Blasenbildung,	etwas ungleichmäßig, leichte Kragenbildung, leicht eingefallen	leichte Kragenbildung, leichte Blasenbildung	leichte Kragenbildung, leichte Blasenbildung	etwas ungleichmäßig, geringe Kragenbildung	etwas ungleichmäßig
Farbe	eher beige	leicht graustichig	zu dunkel	etwas zu hell	etwas zu hell	etwas zu hell	etwas zu hell	typisch
Krustenstruktur	etwas weich	typisch	weich	leicht ledrig	etwas zäh	leicht pappig	leicht pappig	pappig
Lamellenbildung	etwas grob	etwas grob	zu gering	etwas ungleichmäßig, etwas grob	etwas grob	etwas grob	etwas grob	typisch
Innere Beschaffenheit	etwas feucht	etwas fest	feucht	feucht	etwas feucht	etwas feucht	etwas feucht	typisch
Geschmack	etwas roh	leicht pappig, leichter Eigengeschmack	ballend, salziger Nachgeschmack	salziger Nachgeschmack	ballend, schlecht lösend	Kruste eher trocken, Krume eher roh	zu fettig	zu fettig
Inhaltsstoffe	Weizenmehl, Weizen- und Maisstärke, Volleipulver, pflanzliches Fett, z.T. gehärtet, Milcheiweiß, Backtriebmittel E 450, E500, E 575, E 170, Emulgatoren, E 471, Sojalecithin, Glucosylsyrup, Salz, Säuerungsmittel E 330, Aroma, Trennmittel E 551	Stärken, Volleipulver, Weizenmehl, pflanzliches Öl und Fett, z.T. gehärtet, Milcheiweiß, Magermilch, Backtriebmittel: E 575, E 450, E 500, Emulgatoren: E 322, E 471, Maltodextrin, Salz	Weizenquellmehl, Volleipulver, pflanzliches Fett gehärtet, Stärke, Magermilchpulver, Backtriebmittel E 500, E 450a, Salz, Emulgatoren 472e,	Weizenmehle, pflanzliches Fett gehärtet, Ei-pulver, Stärke, Backpulver, Backtriebmittel E 500, Säuerungsmittel E 450, Salz	Stärke, Weizenquellmehl, Volleipulver, pflanzliches Fett (teilweise gehärtet), Molken-eiweiß, Verdickungsmittel E 412, Backtriebmittel E 450, E 500, Speisesalz, Emulgator E 472b, E 475	Weizenmehl, Maisstärke (teilweise modifiziert), Volleipulver, Verdickungsmittel Guarkernmehl, pflanzliches Fett, Backtriebmittel (Di- und Triphosphat E 450, Natriumcarbonat E 500), Kaseinat, Hühnereiweißpulver, Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Süßmolkenpulver, Jodsalz, Glucose-sirup	Stärke, Weizenstärke, Volleipulver, pflanzliche Öle, Milcheiweiß, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, E 412), Backtriebmittel (Diphosphat E 450, Natriumhydrogencarbonat E 500), Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren E 471, Milch-säureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren E 472b, Polyglycerinester von Speisefettsäuren E 475), Salz, Maltodextrin	Stärke, Volleipulver, Weizenmehl, pflanzliches Fett, Eiweißpulver, Backtriebmittel (E 450a, E 500), Emulgatoren (E 471), Milchpulver, Verdickungsmittel (E 412, E 461), Salz

Plange	Martin Braun	Germania	Vortella	Ireks	Meistemarken	Eiwo	Hersteller
Brand Masse	Brandmassenmix	Brandmix	Delicatess Brandmasse	Mella Brand	Eisella Brand mit Ei	Brandmasse extra plus mit Ei	Produktname
gräulich, weiß nach Trockenei	gelblich nach Vanille und Trockenei	gräulich - weiß Vanille	gelblich nach Trockenei	gelb neutral	gelblich nach Trockenei	gelblich, gräulich nach Vanille, Zitrone und Trockenei	Rohprodukt Farbe Geruch
1.000 g Mix 1.400 g Wasser 40 °C 1.050 g Vollei	1.000 g Mix 1.500 g Wasser	1.000 g Mix 1.500 ml Wasser 1.000 g Ei 250 g Öl	1.000 g Mix 1.600 g Wasser 40 °C 500 g Vollei	1.000 g Mix 2.000 g Wasser 30 °C	1.000 g Mix 2.000 g Wasser 30 °C	1.000 g Mix 2.000 g Wasser 30 °C	Rezeptur
91 g zähflüssig - fest gut	93 g flüssig befriedigend	91 g sehr fest unzureichend	95 g zähflüssig bis fließend gut	95 g leicht zähflüssig gut	89 g fließend gut - sehr gut	88 g fließend gut - sehr gut	Verarbeitung Litergewicht (Gramm/Liter) Konsistenz der Masse Dressierfähigkeit Bemerkungen
Ei muss nach und nach zugegeben werden Masse lässt sich nur befriedigend portionieren, löst sich nicht optimal vom Stößel der Dosiermaschine	Masse läuft gut nach und lässt sich gut portionieren	lässt sich kaum dosieren, da deutlich zu fest	lässt sich gut dosieren	gute Dressiereigenschaften, löst sich gut	löst sich einfach, lässt sich problemlos dosieren		Dressiereigenschaften mit Dressiermaschine und Backeigenschaften
8,2 4,63 61,33	11 4,93 71,66	9,16 4,37 46,66	11,23 12,5 59	9,63 4,9 62,88	9,17 4,73 62,33	9,8 4,8 63	Backergebnis Durchschnittliche Breite in cm Durchschnittliche Höhe in cm Durchschnittliches Gewicht in g
	Gebäckfuss ausgetrieben	Konturen wie aneinandergelagerte Apfelspalten	flach, eingefallen	teilweise leicht eingefallen bzw. Fuss leicht aufgebrochen		Fuß leicht aufgebrochen	Beurteilung der fertigen Gebäcke Äußerer Eindruck
etwas ungleichmäßig, leichte Blasenbildung	leichte Kragenbildung	merkliche Blasenbildung	Blasenbildung		etwas ungleichmäßig	etwas ungleichmäßig, leichte Kragen- u. Blasenbildung	
etwas zu hell	typisch	typisch	typisch	typisch	etwas zu dunkel	typisch	Farbe
leicht fest	typisch	fest	pappig	weich	typisch	leicht weich	Krustenstruktur
etwas ungleichmäßig	typisch	sehr feinporig	grob	etwas grob	etwas grob	typisch	Lamellenbildung
etwas feucht	feucht	typisch	etwas feucht	feucht	etwas feucht	etwas feucht	Innere Beschaffenheit
eher trockener Gaumeneindruck, elastiger Geschmack	Eigeschmack zu dominant	pappiger Gesamtgeschmack, fast griesartig	hoher Kauwiderstand, löst sich schlecht	Fettaufnahme	leichte Fettaufnahme	deutlicher Geschmack nach Ei und Zitrone	Geschmack
Weizenmehl, Stärke, pflanzliches Öl z.T. gehärtet, modifizierte Stärke, Backpulver, Emulgator Lecithin, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Zitronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Milchzucker, Magermilchpulver, Backtriebmittel Glucono delta-lacton, Diphosphat, Natriumcarbonate, Salz	Weizenmehl, pflanzliches Fett gehärtet, Eipulver, Stärke, Backpulver, Backtriebmittel E 500, Säuerungsmittel E 450a, Salz	Weizenmehl, Eiweiß, Emulgator E 471, Dextrose, Natriumcarbonat, Säureregulator E 450, Salz, Aroma	Stärke, Maisquellstärke, Weizenquellmehl, Volleipulver, Fett, z.T. gehärtet, Molkeneiweiß, Guarkemmel, Magermilchpulver, Backtriebmittel E 450, E 500, Emulgatoren E 471, E 472b, E 475, Salz	Stärke (Mais, Weizen, Kartoffel), Weizenmehl, Volleipulver, pflanzliches Fett, z. T. gehärtete, Milcheiweiß, Verdickungsmittel E 412, Backtriebmittel E 450, E 500, Emulgator E 418, E 472b, E 475, jodiertes Speisesalz, Magermilchpulver	Stärke, Weizenmehl, Volleipulver, pflanzl. Fett z.T. gehärtet, Milcheiweiß, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Backtriebmittel, Diphosphate, Natriumcarbonate, Emulgatoren, Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Polyglycerinester von Speisefettsäuren, Eiweißpulver, Salz	Maisstärke, Voll-ei, Weizenmehl, pfl. Öle (geh.), pfl. Öl, Emulgator (E 322, 471), Backtriebmittel (E 450, 500), Milcheiweiß, Magermilch, Salz, Maltodextrin, Aroma	Inhaltstoffliste