

Biskuit-Mixe für Rouladen im Praxistest

Die Redaktion von *brot+backwaren* testete 14 Biskuitmixe für Rouladen unter Praxisbedingungen. Merkliche Unterschiede zeigten sich bereits bei der Konsistenz und Streichfähigkeit. Nach dem Backen im Stikkenofen erhielten wir 14 unterschiedliche Ergebnisse.



Lebensmitteltechniker Bastian Borchfeld bei der exakten Verwiegung aller Zutaten. Die verwendete Waage war geeicht.

Ein Bäckermeister und ein staatlich geprüfter Lebensmitteltechniker Fachrichtung Bäckereitechnik mit Konditorausbildung, das dürfte zur Beurteilung von Biskuit-Mixen auf ihre Praxistauglichkeit mehr als genug sein. Ein einheitliches Prüfschema sicherte darüber hinaus die Vergleichbarkeit der Ergebnisse. Dennoch sind Tests, gerade bei komplexen Produkten oder Rohstoffkombinationen immer eine Momentaufnahme, die unter anderen Bedingungen auch andere Ergebnisse zeigen könnte.

Getestet wurde nicht nach wis-

senschaftlichen Kriterien und auch nicht nach DLG-Schema – schließlich sind Biskuit-Rouladen ein Produkt, das in jedem Fall weiterverarbeitet wird – sondern mit dem Blick des Praktikers. Gefragt waren Anschlagvolumen, Verarbeitbarkeit, Backergebnis, Volumen und Elastizität. Schließlich sollen Rouladen beim Aufrollen nicht brechen oder Risse zeigen. Der Geschmack der Rouladen war bei diesem Test zweitrangig, dafür sind im Endprodukt eher die Füllungen zuständig. Uns reichte, wenn der Biskuit nicht unangenehm

schmeckte oder Geschmacksnoten zeigte, die beim fertigen Endprodukt durchschmecken.

Sensorische Prüfung von Mix und Masse

Um mögliche Präferenzen für den einen oder anderen Hersteller zu vermeiden, wurden die Proben anonymisiert und mit Nummern versehen. In der sich anschließenden Auflistung wurden die Nummern den Produkten wieder zugeordnet.

Bei der Geruchsprüfung der Mixe sind nur solche Punkte aufgeführt, die man als dominant, oder auch abweichend vom Rest bezeichnen würde. Hierzu drei Beispiele: In einem Mix war das Ei in Form von Trockeneipulver bereits vorhanden, dies konnte ohne unser Wissen zweifelsfrei durch die Geruchsprobe festgestellt werden und ist deshalb so dokumentiert.

Gleiches gilt für einen weiteren Mix, der eine deutliche Vanillezugaube hatte. Insgesamt hatte die Probe fast den Geruch von Puddingpulver, was sich natürlich auch im Geschmack der fertigen Rouladen widerspiegelte.

Bei einem weiteren Produkt sorgte ein unserer Meinung nach nicht artgerechter Geruch zunächst für Verunsicherung. Nach der Auswertung und Zuordnung stellte sich dann heraus, dass der Hersteller auf der Verpackung ausdrücklich darauf hin-

Testverfahren

Aus den Mixen wurde nach Hersteller-Rezeptur unter Verwendung eines standardisierten Flüssigeiprodukts ohne jeglichen Zusatz (z.B. keine Zitronensäure, die hemmt das Aufschlagvermögen) eine Rouladenmasse hergestellt. Alle Massen wurden in der gleichen Anschlagmaschine (Hobart) aufgeschlagen. Als Aufschlagzeit wurde die mittlere Aufschlagzeit der Rezeptur gewählt.

Um den Volumenzuwachs beim Aufschlagen zu dokumentieren, haben wir nach der Hälfte der Aufschlagzeit und am Ende das Litergewicht bestimmt.

Ohne Zeitverzögerung wurde die Masse dann mit einem Nettogewicht von 700 g auf Dreirandbleche (60 x 40 cm) mit gefettetem Backpapier manuell (Winkelpalette) aufgestrichen. Eine Vorstellschiene wurde nicht verwendet.

Die Proben wurden in zwei Schritten, einmal direkt nach dem Aufstreichen und einmal nach einer Stehzeit von 30 Min. im Stikkenofen mit dem gleichen Backprogramm gebacken. Als Ofen diente ein WP-Rothotherm 10.20 mit drehendem Stikkenwagen. Das Backprogramm ist in einem Blindversuch getestet worden und hatte folgende Eckparameter:

Anbacktemperatur: 240 °C auf 230 °C fallend

Backzeit: 5 Min.

Dampfgabe: 1,5 l

Einwirkzeit 30 Sek.

Nach dem Backen wurden die Rouladen direkt vom Blech gelöst und bis zur sensorischen und technologischen Prüfung in einem Stikkenwagen mit Haube zwischengelagert.

Insgesamt wurden 14 Massen á ca. 3 kg hergestellt. Diese jeweilige Menge entsprach in etwa der max. Füllmenge der kleinen Anschlagmaschinen.



Bäckermeister Klemens Holthaus bei der Elastizitätsprüfung mit dem Rollversuch, bei diesem Muster gab es nichts zu beanstanden.

weist, dass neben einer schwachen Grundaromatisierung die Zugabe von Aromen nach Wahl erfolgen sollte. Die Feststellung des nicht artgerechten Geruchs beim Mix ist somit kein Makel, sondern kann sogar als zusätzliche Chance für individuellere Gebäcke beinhalten.

Die Massen wurden neben einer Geruchsprüfung auch einer geschmacklichen Untersuchung unterzogen, hierbei ging es im Wesentlichen auch nur darum, festzustellen, ob deutliche Abweichungen von der Norm vorlagen. Die Ergebnisse decken sich im Wesentlichen bereits mit den

wird dem Flüssigei aus Gründen der Haltbarmachung Citronensäure oder deren Salze zugesetzt (E330, E 331, E 332 oder E 333). Dies führt beim Aufschlagen der Masse dazu, dass die Citronensäure mit dem Natriumbicarbonat im enthaltenen Backpulver reagiert und so den Trieb bereits vor dem Backen aktiviert. Das Litergewicht nach dem Aufschlagen ist in Ordnung, vielleicht sogar leicht erniedrigt, beim Backen fehlt dann aber der notwen-

Der Preis ist heiß

Die Muster für unsere Proben haben wir soweit möglich direkt aus dem Markt bezogen. Hierzu haben wir, wie ein ganz normaler Kunde, beim Großhandel einmal quer durchs Sortiment eingekauft und bezahlt. Dennoch ist der Preisvergleich nur eingeschränkt möglich, da wir unterschiedliche Quellen nutzen mussten. Wir können die interne Kalkulation der Händler nicht rausrechnen. Außerdem sind die Produkte inhaltlich nicht immer voll vergleichbar, da beispielsweise bei einem Produkt neben dem Mix noch Weizenpuder, Mehl, Zucker und Ei, bei einem anderen Butter zugegeben werden mussten. Deshalb gibt es keine Preisangaben zu den einzelnen Produkten. Dennoch lässt sich sagen, dass die Preisspanne ganz erheblich ist. Für uns begann sie für 1 kg Mix bei 1,10 € und endete bei stolzen 6,05 € pro kg. (In der nachfolgenden Tabelle finden Sie die Ergiebigkeit auf Basis der Herstellerrezeptur berechnet, und zwar im Verhältnis 1 kg Mix ergibt x kg Masse.)

Feststellungen der Geruchsprüfungen.

Noch ein Tipp: Sollte bei der Verwendung von Flüssigei das Volumen der fertigen Rouladen merklich kleiner sein als bei der Verwendung von frisch aufgeschlagenen Eiern, so kann ein Blick auf die Flüssigeipackung das Problem lösen helfen. Vielfach

dige Ofentrieb durch das Backpulver. Besser sind Flüssigeisorten, deren Eigelbgehalt um 1 – 2% (von ca. 23%) auf (21 – 21,5%) bezogen auf die Trockenmasse verringert ist.

>> Weiter auf Seite 42

GUT... BESSER... BISKUIT von backaldrin

...sooo schön
...sooo gut
...sooo flaumig
...kann Biskuit sein.

Lassen Sie sich diesen Genuss nicht entgehen!

INTERNORGA
5.3. - 10.3.2004
Halle 5, Stand 05.EG.49

Nähere Infos erhalten Sie von Ihrem backaldrin-Betreiber
oder unter info@backaldrin.de

www.backaldrin.com
Telefon 089 329 39 76

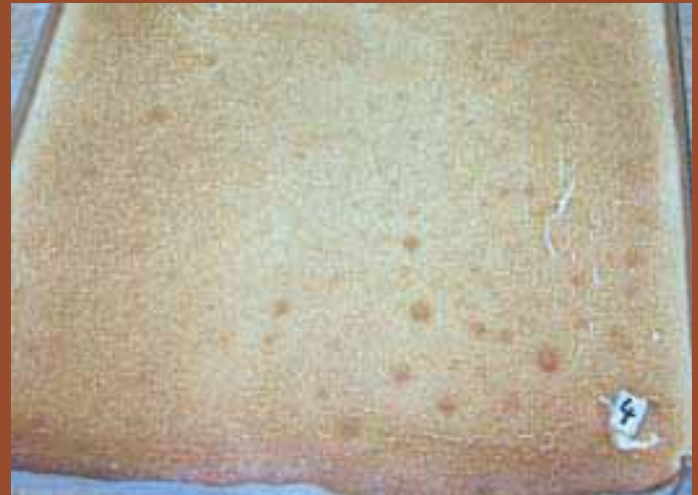
Feingebäck → Biskuit



Hersteller	Backaldrin	Siebin	Meistermarken	Braun	Eivo	Hemelter Mühle	Ireks
P-Name	Wiener Biskuitmix mit Ei	Blitz Biskuit	Meistermix Biskuit	Bisquisit 100	Biskuit-Mix	Rubina Biskuit	Mella Top Biskuit
Rezeptur							
Mix	1.500 g	250 g	1.000 g	1.000 g	1.000 g	1.000 g	2.000 g
Wasser	1.050 g	420 g	150 g	250 g	150 g	150 g	200 g
Eier		820 g	650 g	650 g	750 g	700 g	1.600 g
Mehl		500 g					
Weizenpulver		170 g					
Zucker		660 g					
Butter (flüssig)					150 g		
Ergiebigkeitsfaktor 1.000 g Mix = x g Masse)	1.700 g	11.280 g	1.800 g	1.900 g	2.050 g	1.850 g	1.900 g
Masse							
Farbe							
gräulich					x		
weiß		x	x	x	x	x	x
gelblich	x	x	x	x			x
gelb							
Besonderheiten bei Geruch und Geschmack	Trockenei	leicht zitronig	keine	Vanille	buttrig	keine	keine
Litergewicht							
nach (min.)	(5) 340 g	(2) 700 g	(3,5) 550 g	(3,5) 510 g	(3) 480 g	(3,5) 510 g	(3,5) 440 g
nach (min.)	(10) 330 g	(4) 490 g	(7) 370 g	(7) 360 g	(6) 390 g	(7) 350 g	(7) 380 g
Verarbeitungseigenschaften der Masse							
Konsistenz							
fließend		x					x
zähflüssig	x	x	x	x	x	x	x
fest	x		x			x	
Streichfähigkeit							
ausreichend							
befriedigend							
gut	x	x	x		x	x	x
sehr gut			x	x			
mangelhaft							
Backergebnisse im Stikkenofen							
Backzeit							
A (Direkt nach dem Aufstreichen gebacken)		+ 2		+ 1	+ 1		
B (30 Min. nach dem Aufstreichen gebacken)							
Gleichmäßigkeit A							
sehr gut							
gut		x		x	x	x	
befriedigend	x		x				x
ausreichend							
mangelhaft							
Bemerkungen	Aufstreichspuren	raue Oberfläche	verzeiht keine Aufstreichfehler	kräftige goldgelbe Farbe	glatte, eher offene Oberfl.	Stippen	Stippen
Gleichmäßigkeit B							
sehr gut						x	
gut		x			x	x	x
befriedigend	x		x	x			
ausreichend							
mangelhaft							
Bemerkungen	dunklere Färbung, Stippen, leicht feuchte Oberfläche	heller, dennoch leicht ungleich., Stippen, gelbe Punkte in Krume	dunklere Färbung, Stippen	weniger Blasenbildung, Risse, wenig Stippen, weiße Farbe	blasige Oberfl., Stippen, A u. B sehr unterschiedl.	glänzend, Stippen	Stippen
Sonstiges							A u. B: Oberfläche fest, leicht klebrig
Lösen vom Backpapier A							
sehr gut		x		x			
gut	x		x	x	x	x	x
befriedigend							
ausreichend							
mangelhaft							
Lösen vom Backpapier B							
sehr gut		x					
gut	x		x	x	x	x	x
befriedigend							
ausreichend							
mangelhaft							
Elastizität (Rollversuch) A							
sehr gut			x				
gut	x	x					x
befriedigend	x			x		x	x
ausreichend				x	x		
mangelhaft							
Elastizität (Rollversuch) B							
sehr gut			x				
gut		x		x		x	x
befriedigend	x				x		
ausreichend							
mangelhaft							
Durchschnittliche Dicke (Fünf Messpunkte) A	1,2	0,88	0,88	0,86	0,79	1,2	0,98
Durchschnittliche Dicke (Fünf Messpunkte) B	1,1	0,84	1,24	0,8	0,94	1,1	1,1
Besonderheiten bei Kaeigenschaften und Geschmack							
	zäh/ballend, Eipulverschmack	zäh/schmierend, leicht salzig	leicht zäh/ballend	ballend, stark nach Vanille	trocken	etwas trocken	zäh/ballend, unausgewogenes Aroma
Zutatenliste							
	Weizenmehl Zucker Eidotterpulver, Emulgator (E472b, E475) Sprüheweiß Maisstärke Backtriebmittel (Säuerungsmittel E450, E500) Magermilchpulver, Salz, Stabilisator, Xanthan, Aroma, Gewürze	Maisstärke Backtriebmittel: E500, Säuerungsmittel: E450 und E575 Emulgatoren: E472b, E475 Glucosesirup Magermilchpulver Salz Aroma	Zucker, W-mehl, W-stärke, Natriumcarbonate, Natriumaluminiumphosphat, Kaliumtartrate, Emulgatoren; Glucosesirup, Magermilchpulver, modifizierte Stärke, Xanthan; Stabilisator Diphosphate; Salz; Aroma, Gewürz, färbender Pflanzenextrakt	Zucker, Weizenmehl, Weizenstärke Backpulver: Backtriebmittel E500, Säuerungsmittel E575 und E450, Emulgatoren E472b, E475, Magermilchpulver, Trockenglucosesirup Aroma	Zucker, Weizenmehl, Weizenstärke, Emulgator E475/ E471 Backtriebmittel E450 / E500 Molkepulver, Salz	Zucker, Weizenmehl, Stärke, Eiweißpulver, Emulgatoren (E475/E471) Backtriebmittel (E450a/E500)	Zucker, Weizenmehl, Emulgator E472b, E477, Glucosesirup, Magermilchpulver, Backtriebmittel E450, E500, jodiertes Speisesalz Süßmolkepulver, Aroma, Enzyme



Uniferm Biskuit	Zeelandia Biskuit Instant	Plange Biskuit Mix	Komplet Biskuit	Phoenix Biskuit	Boehringer Biskuit	Kesso Biskuit Mix	Hersteller P-Name
1.000 g	1.800 g	1.000 g	1.000 g	1.000 g	1.000 g	1.000 g	Rezeptur
50 g	180 g	100 g	150 g	100 g	100 g	100 g	Mix
750 g	1.350 g	1.100 g	800 g	1.000 g	800 g	1.100 g	Wasser
							Eier
							Mehl
	kein Rouladenrezept	150 g		150 g		100 g	Weizenpulver
							Zucker
1.800 g	1.850 g	2.350 g	1.950 g	2.250 g	1.900 g	2.300 g	Butter (flüssig)
							Ergiebigkeitsfaktor 1000g Mix = x g Masse
							Masse
							Farbe
x							gräulich
x	x	x	x	x	x		weiß
	x	x		x	x	x	gelblich
							gelb
keine	keine	keine	keine	keine	keine	keine	Besonderheiten bei Geruch und Geschmack
							Litergewicht
(4) 570 g	(2,5) 410 g	(5) 570 g	(5) 410 g	(5) 400 g	(4) 450 g	(5) 430 g	nach (min.)
(8) 400 g	(5) 380 g	(10) 330 g	(10) 340 g	(10) 320 g	(8) 350 g	(10) 300 g	nach (min.)
							Verarbeitungseigenschaften
							Konsistenz
		x					fließend
x	x	x	x	x	x	x	zähflüssig
x				x	x		fest
							Streichfähigkeit
							ausreichend
	x	x					befriedigend
x	x		x	x	x	x	gut
							sehr gut
							mangelhaft
							Backergebnisse im Stikkenofen
							Backzeit
							A (Direkt nach dem Aufstreichen gebacken)
							B (30 Min. nach dem Aufstreichen gebacken)
							Gleichmäßigkeit A
							sehr gut
x		x	x	x	x		gut
x	x		x			x	befriedigend
							ausreichend
							mangelhaft
Stippen, etwas hell	Flecken, Abzeichnen der Aufstreichkontouren	glänzt, angenehm	Glanz, glatte Oberfläche	Flecken	leicht ledrig, ungleichmäßige Färbung	gleichmäßige offene Porung	Bemerkungen
							Gleichmäßigkeit B
		x					sehr gut
x	x		x	x	x	x	gut
							befriedigend
							ausreichend
							mangelhaft
Stippen, etwas hell, Oberfläche bei A offen, bei B geschlossen	kaum Flecken, Abzeichnen der Aufstreichkontouren	sehr guter Glanz, wenig Stippen, sehr ebenmäßig	dunklere Farbe als A, glänzende Oberfläche	graugelbe Färbung, wattige Oberfläche bei B. Tendenz zur Blasenbildung	weiche, fast klebrige Oberfl. gleichmäßigere Farbe, Flecken	deutlich dunkler, glänzend gelbe Flecken	Bemerkungen
							Sonstiges
							Lösen vom Backpapier A
		x					sehr gut
x	x		x	x	x	x	gut
							befriedigend
							ausreichend
							mangelhaft
							Lösen vom Backpapier B
		x					sehr gut
x	x		x	x	x	x	gut
							befriedigend
							ausreichend
							mangelhaft
							Elastizität (Rollversuch) A
							sehr gut
x	x	x	x	x	x	x	gut
							befriedigend
							ausreichend
							mangelhaft
							Elastizität (Rollversuch) B
							sehr gut
x	x	x	x	x	x	x	gut
		x	x		x		befriedigend
							ausreichend
							mangelhaft
1,32	1,3	0,96	1,04	1,16	0,98	1,22	Durchschnittliche Dicke (Fünf Messpunkte) A
1,34	1,42	1,2	1,06	1,14	0,98	1,08	Durchschnittliche Dicke (Fünf Messpunkte) B
							Besonderheiten bei Kaeigenschaften und Geschmack
zäh	zäh	saftig	leicht trocken	gut lösend, eher süß	ballend	saftig, deutlicher Vanillegeschmack	
							Zutatenliste
Zucker, Weizenstärke, Weizenmehl, Emulgatoren E471, E472 a und b, Backtriebmittel (E500, E450) Jodspeisesalz	Zucker, W-mehl, W-stärke, modifizierte Stärke, E 1414, Backtriebmittel E500, E336, E541, Emulgator E472 b Milchsäureester, E477, Glucosesirup, Magermilchpulver, Verdickungsmittel E 415, Aroma	Zucker, W-Mehl, W-Stärke, Emulgator Mono- und Diglycerid (E471), verestertes Mono- und Dglycerid (E472 a + b) / Polyglycerinester (E475), Backtriebmittel Phosphat (E450) / Natriumcarbonat (E500), Salz	Zucker, Weizenmehl, Stärke, Sorbit, Emulgatoren: E 471, E 472b, Magermilchpulver, Backtriebmittel: E 450a + Natriumcarbonat, jodiertes Meersalz (Kaliumjodat), Aroma	Zucker, W-Mehl, W-Stärke, Emulgator Polyglycerinester von Speisefettsäuren, Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate), Magermilchpulver, Curcuma-Wurzel-Extrakt, Paprika Extrakt	Zucker, W-mehl, W-stärke, Backtriebmittel, Emulgatoren Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, Propylenglycolester von Speisefettsäuren, Glucosesirup, Magermilchpulver, Salz, Sorbit	Zucker, Stärke (z.T. aus Weizen) Weizenmehl, Glucosesirup, Magermilchpulver, Emulgator (E472b, E475) Backtriebmittel (E500, E541) Salz, Aroma, Vanillin	



Auch hier gelingt der Rollversuch ohne Beanstandungen, bei den beiden Vorgängern hat allerdings das Überschlagen zum Brechen der Roulade am Knickpunkt geführt.

Das fand sich nur bei einem Produkt: Risse in der Außenhaut. Der Ofennachtrieb hielt hier länger an, als die Haut zur Bildung brauchte.

Konsistenz und Streichfähigkeit

Die überwiegende Zahl von Betrieben setzt zur Herstellung von Rouladen inzwischen Aufstreichergeräte oder sogar spezielle Dressieranlagen ein. Für diese Anlagen ist es wichtig,

das die Konsistenz einer aufgeschlagenen Masse so eingestellt ist, dass die Masse problemlos, also ohne sich zu entmischen, ohne Maschinenteile zu verschmutzen und ohne unregelmäßig zu kleben geführt werden kann. Eine zu feste Massenkonsistenz führt

bei automatisierten Prozessen zu ungleichmäßiger Dosierung und bisweilen zur Entmischung der Komponenten beim Einwirken mechanischer Kräfte auf die Masse. Zusätzlich besteht dann eine deutlich größere Gefahr, dass die eingeschlagene

HARTMANN

Moderne Schneide- und Verpackungstechnologie im Dienste der Backwarenindustrie.



**Georg Hartmann
Maschinenbau GmbH**

Schwalbenweg 24
D-33129 Delbrück

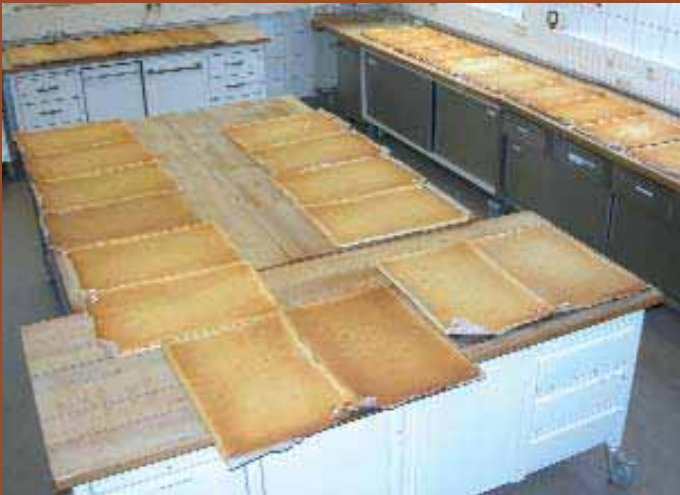
Telefon : (0 52 50) 98 43 - 0
Telefax : (0 52 50) 98 43 - 33
Internet: www.ghd.net
eMail : info@ghd.net

IHR VORTEIL: ALLES AUS EINER HAND

Die Abbildung zeigt die Schneidemaschine Schneidu 90 in Kombination mit dem Verpackungsautomaten GDK 420.



Brot-Schneidemaschinen • Verpackungsautomaten • Clip-Verschließgeräte • Sondermaschinen



Die Tester hatten reichlich Vergleichsobjekte und auch eine Menge Arbeit mit den insgesamt 28 Gebäcksmustern, die bewertet wurden.



Mit kritischem Blick wurde jede Probe genau betrachtet.

Luft entweicht und entsprechend das Volumen beim Gebäck reduziert wird. Die Konsistenz und Streichfähigkeit einer Biskuitmasse ist maßgeblich abhängig davon, wie lange aufgeschlagen wird und lässt sich somit bei den meisten Produkten spezifisch auf Anwendung bzw. Anlage einstellen. Diese Option kann allen Produkten uneingeschränkt zugesprochen werden. Die stark unterschiedlichen Aufschlagzeiten von 4 – 10 Minuten im Mittel sind auf die unterschiedliche Komposition und Dosierung der Aufschlagemulgatoren zurückführbar. Die Erfahrung zeigte, dass Litergewichte zwischen 350 und 400 g zum Ende der Aufschlagzeit ein gutes bis sehr gutes Ergebnis beim Endprodukt erwarten lassen.

Backen im Stikkenofen

Grundsätzlich galt bislang die Prämisse, dass man gerade dünne Feinbackwaren in einem Stikkenofen nur ab einer Belegung von mindestens 50% gleichmäßig backen kann. Durch die Option, dass wir ein Massenmuster

immer erst 30 Minuten nach dem ersten einschießen wollten, kam es einige Male vor, dass das zurückgestellte Muster aus ablauftechnischen Gründen allein im Stikkenofen gebacken wurde. Auf das Backergebnis hatte dies aber keinen signifikanten Einfluss. Dies kann für den Ofen sprechen, aber auch für die Stabilität der Mixe, die von ihrer Rezeptur offensichtlich mehrheitlich dafür ausgelegt sind, gewisse Standzeiten ohne Qualitätseinbußen zu überstehen.

Bei einigen Backergebnissen fanden wir Wasserflecken auf der Oberseite der Rouladen, die sich mit herabtropfendem Kondenswasser während des Backens erklären. Die Schwadengabe war somit bei der von uns gewählten Beschickungsdichte von ca. 6 Blechen pro Backvorgang zu hoch dosiert. Um nicht alle Versuche wiederholen zu müssen, haben wir die Einstellung des Ofens nicht verändert, im Gegenzug fanden die Tropfenflecken aber auch keine Berück- >>

Karte schon weg?
Aber Sie möchten mehr wissen
über die feine neue Konditorkunst?
Kein Problem!

Einfach die kostenlose Hotline 0800 / 418 418 1 anrufen
und einen Originalsack Meister Biskuit à 25 kg bestellen.
Zum Ausprobieren natürlich kostenlos!
Und nur bis zum 31. März 2004

MEISTERMARKEN



sichtigung bei der Bewertung. Verändert haben wir allerdings die Backzeit. Rouladen, die offensichtlich nach Beendigung des Backprogramms noch nicht fertig gebacken waren (deutlich zu hell) wurden ganz nach Notwendigkeit 1 – 2 Minuten länger gebacken.

Allen Produkten konnte beim Backen eine gute Stabilität bescheinigt werden. Mit Absicht haben wir auf eine Vorstellschiene verzichtet, dennoch sind alle Rouladen artig dort liegengeblieben, wo wir sie mit der Winkelpalette hingestrichen hatten.

Lösen vom Backpapier

Alle Backpapiere wurden vor dem Bestreichen mit Masse gleichmäßig mit einem Spezialtrennwachs besprüht. Nach dem Erkalten der Rouladen wurden diese zunächst mit einem sauberen Backpapier belegt und gewendet. Auf den in vielen Betrieben üblichen Einsatz von Kartoffelmehl als Trennmittel haben wir bei allen Proben verzichtet. Das Lösen vom Backpapier ist naturgemäß ein kritischer Moment, denn die Roulade könnte dabei beschädigt werden, auch ist es möglich, das übermäßig viel Rouladenkrume am Backpapier haften bleibt. Diesen Test haben alle 14 Produkte mindestens mit einem Befriedigend, meistens jedoch mit einem Gut bestanden. Grundsätzlich ist es so, dass sich die saftigeren, soften und insgesamt dickeren Rouladen besser und einfacher vom Papier lösten als dünnere. Da dieser Versuch bei allen Testrouladen gleichzeitig vorgenommen wurde, war die Lagerung unter einer Folie nach dem

Backen sinnvoll, um Austrocknungsverluste zu vermindern.

Rollversuch

Für die Herstellung von Sahne- oder Cremerouladen ist es besonders wichtig, dass sich die Biskuitrouladen gut aufrollen lassen und insgesamt elastisch sind. Hierzu haben wir die Testkandidaten mit Hilfe des jetzt unten liegenden Backpapiers aufgerollt und anschließend beobachtet, ob sich die Roulade von selbst wieder plan auf den Tisch zurückrollt. Hierbei gab es erhebliche Unterschiede und die sollte man nun auch richtig bewerten. Die besten ließen sich problemlos einrollen und wickelten sich ebenso problemlos in Sekunden von selbst zurück. Dabei zeigten sich keinerlei Risse und selbst in den Randbereichen fielen keine bis nur wenige Krümel ab. Andere taten sich dabei schwerer, hier konnte man durchaus beobachten, dass die ersten noch engen Windungen direkt beim Aufwickeln bereits brachen und das Zurückrollen auch nur mit Verzögerung oder erst durch manuelles Nachhelfen erfolgte. Der Rollversuch ist eine einfache und auch von jedem Betrieb selbst durchführbare Prüfmethode, um die Qualität einer Biskuitroulade zu testen.

Zusätzlich haben wir nach dem Rollversuch noch eine Ecke der Roulade genommen und diese zu einem Dreieck bis auf die andere Seite der Roulade geschlagen. Bei den Besten im Test knickte die Roulade nicht in der Mitte durch, bei den Übrigen entweder sofort oder nach zeitlicher Verzögerung.

Wichtig für die Optik: Volumen

Zu dünne Kapseln brechen leichter und trocknen auch leichter aus. Dickere Kapseln lassen sich naturgemäß einfacher rollen und sind bei der Aufarbeitung allein schon deshalb besser, weil sie deutlich mehr Feuchtigkeit aus Füllungen und Früchten aufnehmen können. Der wichtigste Aspekt der Volumenausbeute bei

Biskuit ist die Optik für den Verbraucher. Wir haben uns bei der Volumenmessung nicht für eine wissenschaftliche, sondern für eine praxisnahe Methode entschieden und die fertige Kapsel an fünf verschiedenen Punkten gemessen und daraus den Mittelwert errechnet.

Geschmack der fertigen Rouladen

Geschmacksbeurteilungen sind immer subjektiv. Dennoch haben wir uns durch alle 14 Biskuitrouladen gegessen und unsere in der Gruppe besprochenen Eindrücke dokumentiert. Sehr wohl wissend, dass der Rouladengeschmack im fertigen Produkt durch aromatisierte Sahne und Creme oder durch Konfitüren, Mürbteige, Fruchtfüllungen und anderes kompensiert werden kann. Auffallend war dennoch, dass jedes Produkt anders schmeckte, die Palette reichte hierbei von saftig, aromatisch bis stumpf oder sehr neutral.

Im übertragenen Sinne galt dies auch für das Kauverhalten im Mund, hier reichte das Bild von gut lösend über ballend bis hin zu trocken und bröselig. Wichtig ist aber wohl die Feststellung, dass es erhebliche Unterschiede zwischen den Produkten gibt.

Resümee

Der Preis ist heiß, relativiert sich vor der Schlussfolgerung, dass die Qualitäten unterschiedlich sind. Es lohnt sich also, die eigenen Ansprüche und Verwendungsoptionen mit dem am Markt vorhandenen Angebot abzugleichen. Kein Mix zeigte sich als glatter „Versager“. Selbst der Mix für Tortenböden, leider fand sich weder auf noch im Gebinde eine Rouladenrezeptur, machte bei den Rouladenkapseln eine durchaus annehmbare Figur. ■ KH



rehon
90x63

**Fehler bei Biskuit und Wienergebäcken im All-In-Verfahren
(eigene Rezeptur mit Aufschlagmittel)**

Gebäckfehler	Ursache	Abhilfe
Oberfläche hochgezogen bzw. blasig	- zu heißer Ofen - Masse schlecht aufgeschlagen	- Backtemperatur senken - Masse voll aufschlagen (guter Stand)
Böden bekommen Risse und trocknen aus	- zu kalt gebacken	- Backtemperatur erhöhen
Obstböden zu dünn und brüchig	- Masse zu schwach aufgeschlagen - zu kalt gebacken	- Masse voll aufschlagen - Backtemperatur erhöhen
Rouladen werden brüchig	- zu kalt gebacken	- Backtemperatur erhöhen
niedriges Gebäckvolumen	- Masse zu warm - Masse schlecht aufgeschlagen	- Zutaten etwas temperieren - Masse voll aufschlagen
zu feine Porung, wattig	- Unter- und Überdosierung des Aufschlagmittels - zu geringe Backpulverzugabe	- Herstellerangaben beachten - Erhöhung der Backpulverzugabe
zu grobe Porung	- zu hohe Backpulverzugabe - zu hohe Wasserzugabe	- Backpulveranteil reduzieren - Wasseranteil zugunsten des Eianteils reduzieren

Fehler bei konventioneller Herstellung von Biskuit und Wienermassen

Gebäckfehler	Ursache	Abhilfe
Wellige Oberfläche	- Masse zu zäh - Masse zu wenig Aufgeschlagen	- Puderanteil erhöhen - Masse besser aufschlagen
Trockenrisse in der Krume	- Masse zu warm - Masse zu fest	- Massentemperatur 24 – 26 °C - Mehl- und Puderanteil reduzieren
Ringbildung bei Wiener Böden	- Fett nicht emulgiert	- Fett nach und nach in die fast fertige Masse geben. Sorgfältig unterheben
Niedriges Gebäckvolumen	- Über- oder Unterschlagen - zu langes Untermelieren - Fettzugabe zu warm	- besseres Aufschlagen - schonender Untermelieren - Fett temperieren
zu feine Porung	- zu hoher Puderanteil - zu wenig Zucker - zu hoher Eianteil	- höherer Mehlanteil - höherer Zuckeranteil - Eianteil reduzieren
zu grobe Porung	- zu hoher Mehlanteil - zu hoher Zuckeranteil - zu hohes Litergewicht	- Puderanteil erhöhen - Zuckeranteil reduzieren - länger aufschlagen

Halten Sie sich fest!
...denn wir sorgen für frischen Wind auf der Internorga in Hamburg vom 05.03. bis 10.03.2004

Der Einmalige!
Oft kopiert, aber nie erreicht!

Unser Volumenteigsteller der Spitzenklasse:

Der Leistungsstarke!
Unser leistungsstarker Steinbackofen gehört in jede Backstube!

Das Highlight!
Unser fahrbarer Holzbackofen ist ein "Muss" für jeden Marktbeschicker.

ACHTUNG!
Diesen Ofen finden Sie auf dem Frey-Gelände, Halle 4 EG, Stand 04.EG.21

Dies und vieles mehr finden Sie bei uns in Halle 04.EG, Stand 04.EG.20. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

JOHANNES SCHEURER

Rudolf-Diesel-Str. 3, 28857 Syke, Tel.: 04242-5557-0, Fax: 5557-22
www.johannes-scheurer.de / e-mail: scheurerj@t-online.de

BREZEL-SCHLING-ROBOTER

- Der erste wirtschaftliche Brezel-Schling-Roboter.
- Kompakt und fahrbar (Aufstellfläche ca. 5x1m).
- Nicht länger als Langroller mit Schlingtisch!!!
- Schlingt 1.500 Stück pro Std. mit nur einer Person.
- Nun auch mit bewährtem Strang-Langroller.
- Brezel, Stangen, Hörnchen etc. auf der gleichen Maschine!



FREY KANDEL Frey Sondermaschinen
Elsässer Straße 32
76870 Kandel

Telefon: (0 72 75) 16 22 • Telefax: (0 72 75) 86 38

<http://www.frey-sondermaschinen.de>

Besuchen Sie unser Funktionsvideo im Internet!

Besuchen Sie uns auf der IHM: Halle A3, Stand: 320