Wissensforum Backwaren
Berlin · Wien

Informationen aus dem Wissensforum Backwaren

Fehler bei Feinen Backwaren und deren Beseitigung

29

Gerhard Both, Hannover
Heinrich Münsterjohann, Bremen
Detlef Reinecke, Kulmbach

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Vorwort	5
Feinteige:	
Blätterteiggebäcke	
Die Gebäcke bleiben klein	6
Die Gebäcke ziehen wild hoch	6
Die Gebäcke sind beim Backen geschnurrt	7
Die Gebäcke sind grau	7
Die Gebäcke haben einen Speckstreifen	8
Die Gebäcke sind hartsplittrig und nicht zart genug	8
Croissants	
Die Margarine läuft beim Garen aus	9
Das Gebäck ist breitgelaufen	9
Croissants sind zu klein, die Porung ist zu dicht	10
Die Porung ist zu fein	10
Zu geringe Blätterung	11
Die Gebäcke sind grau	11
Die Croissants setzen sich nach dem Backen / fallen ein	12
Plunder	
Die Margarine läuft beim Garen aus dem Gebäck	13
Das Gebäck ist breitgelaufen	13
Das Gebäck ist schlecht entwickelt und ungenügend geblättert	14
Das Gebäck blättert ab	14
Die Gebäckfarbe ist grau	15

Berliner / Krapfen
Zu kleines Gebäck 16
Eingefallene, faltige Oberfläche 16
Eingefallener Kragen 17
Hohe Fettaufnahme 17
Zucker hält nicht an der Oberfläche 18

Blechkuchen / Hefe gelockert
Ungleichmäßiger Boden 19
Blasige Oberfläche 19
Kompakter, fester Boden 20
Grobporige, schnell austrocknende Krume 20

Hefestuten / Zöpfe
Eingefallene Seitenflächen / Taillenbildung 21
Grobporige, trockene Krume 21
Feinporige, feste Krume 22
Zöpfe mit zu wenig Ausbund 22

Stollen
Das Volumen der Stollen ist zu klein 23
Die Stollen sind eingefallen oder haben sich gesetzt 23
Die Kruste ist gerissen 24
Die Kruste ist zu dick 24
Die Porung ist zu grob (ungleichmäßig) 25
Die Porung ist zu dicht 25
Stollen hat einen Setzstreifen 26
Die Krume ist verfärbt 26
Die Krume ist zu trocken 27
Der Stollen ist hohlgebacken 27

Massen:

Käsekuchen

Rissige Oberfläche 28
Hohlräume am Rand 28
Klitsch / Wasserstreifen, eingefallene Oberfläche 29
Mangelnde Schnittfestigkeit, unzureichend durchgebackene Torte 29

Biskuitböden / hohe Kapseln

Engporige, feste Krume 30
Trockene, rissige Krume 30
Schlauchporen in der Krume 31
Geschwächte Krumenelastizität 31
Boden löst sich vom Ring 32
Blasige Oberfläche 32

Blechkuchen aus Rührmassen

Zu kleine Gebäcke, engporige Krume 33
Zusammengefallene Krume 33
Belag und Früchte sind abgesunken 34
Rötlichbraune Krumenverfärbung 34

Sandkuchen

Unzureichender Ausbund 35
Speckige, klitschige Krume 35
Zu dicke Kruste / rötlichbraune Krumenverfärbung 36
Schlauchporen in der Krume 36
Kruste blättert ab 37
Eingefallene Seitenfläche (Taillenbildung) 37

Brandmassen:

Windbeutel, Eclairs

Zu kleines Volumen 38

Breitgetriebene Form 38

Spritzkuchen

Gerissene Oberfläche 39

Zusammengefallener Spritzkuchen 39

Vorwort

Die Qualität von Feinbackwaren wird durch verschiedene Parameter bestimmt, beginnend bei den wertbestimmenden Zutaten, der Rezepturausgewogenheit, aber auch der Herstellungstechnologien, d. h. Produktionstechnik, sowie deren Kontrolle und den qualitätserhaltenden Maßnahmen nach dem Backprozess.

Diese Broschüre soll einen Überblick über typische Fehler, die bei der Herstellung von Feinbackwaren auftreten, geben. Da viele Fehler durch mehrere Ursachen bedingt sein können, sind bei der Fehleransprache die verschiedenen Möglichkeiten aufgeführt, ebenso die dazugehörigen Abhilfemaßnahmen.

Für eine sofortige Ursachenerkennung und Fehlerbeseitigung soll diese Broschüre ein wertvoller Helfer sein.

Feinteige:
Blätterteiggebäcke

Blätterteigteilchen als Windrad

Fehler: Die Gebäcke bleiben klein.

Ursache: Zu fester Teig, beim Tourieren zu dünn ausgerollt, ungeeignete Mehlqualität, zu warmer Teig, schmieriges Fett.

Abhilfe: Teig weicher halten (damit beim Backen genügend Wasser für den Ofentrieb zur Verfügung steht), beim Tourieren nicht dünner als 8 mm ausrollen, ein Mehl der Type 550 mit guten Klebereigenschaften und guter Wasseraufnahme verwenden.

Blätterteigteilchen

Fehler: Die Gebäcke ziehen wild hoch.

Ursache: Falsch touriert, die Entspannungspausen waren zu kurz.

Abhilfe: Nacheinander eine einfache, eine doppelte, eine einfache, eine doppelte Tour geben. Für flachtreibende Blätterteiggebäcke eine einfache Tour zusätzlich geben, den fertigen Blätterteig und die aufgearbeiteten Teigstücke länger ruhen lassen (jeweils ca. 90 Minuten).

Blätterteigpastete

Fehler: Die Gebäcke sind beim Backen geschnurrt.

Ursache: Der Teig wurde beim Tourieren nur in eine Richtung ausgerollt, nicht genügend Teigruhezeit gegeben, die Teigstücke hatten nicht genügend Ruhezeit.

Abhilfe: Den Teig beim Tourieren häufig drehen, den fertigen tourierten Blätterteig länger ruhen lassen (ca. 90 Minuten).

Blätterteigteilchen als Windmühle

Fehler: Die Gebäcke sind grau.

Ursache: Zu fester Teig, zu viel Mehl beim Ausrollen verwendet, Teigstücke waren vor dem Backen zu stark verkrustet, Gebäcke wurden in zu trockner Backatmosphäre gebacken.

Abhilfe: Teig weicher halten, den auszurollenden Teig nur leicht mit Mehl bestauben, nach dem Ausrollen abfegen!, die aufgearbeiteten Teigstücke abgedeckt ruhen lassen, vor dem Einschieben etwas Schwaden geben.

Blätterteigteilchen im Anschnitt

Fehler: Die Gebäcke haben einen Speckstreifen (dicke Lagen).

Ursache: Dieser Fehler tritt auf, wenn Füllung mitgebacken wird und der Blätterteig sich unter der Füllung nicht entwickeln kann, zu kurz gebacken.

Abhilfe: Den Blätterteig an der Stelle, an der die Füllung aufgespritzt werden soll, vorher mit einem Teigdrücker oder einem kleinen Rollholz dünner drücken oder rollen und erst dann die Füllung aufspritzen; etwas länger backen, evtl. bei etwas niedriger Ofentemperatur.

Blätterteigteilchen

Fehler: Die Gebäcke sind hartsplittrig und nicht zart genug.

Ursache: Zu niedriger Fettanteil im Rezept, zu fester Teig oder ungenügende Fettverteilung.

Abhilfe: Auf 1.000 g Mehl 1.000 g Ziehmargarine verwenden, Teig weicher halten, sorgfältig tourieren und auf gleichmäßige Verteilung der Ziehmargarine achten.

Croissants

Croissantteigling

Fehler: Die Margarine läuft beim Garen aus.

Ursache: Zu hohe Gärraumtemperatur.

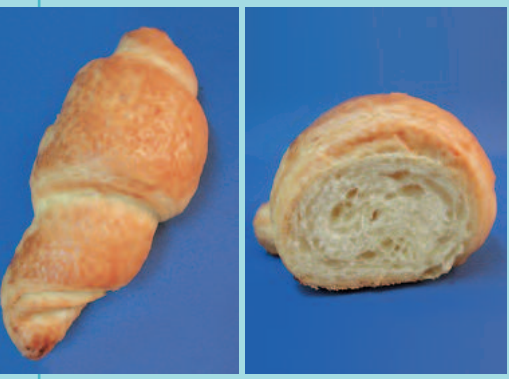
Abhilfe: Gärraumtemperatur ca. 30 °C, nicht über 35 °C.

Croissant

Fehler: Das Gebäck ist breitgelaufen.

Ursache: Die Teige hatten zuviel Gare, die Backtemperatur war zu niedrig.

Abhilfe: Croissants bei $^{3}/_{4}$-Gare abbacken, Übergare vermeiden, die beste Ofentemperatur für Croissants liegt bei ca. 210 °C (ca. 30 °C unter der Temperatur für Brötchen).



Croissant, rechts im Anschnitt

Fehler: Croissants sind zu klein, die Porung ist zu dicht.

Ursache: Der Teigling wurde zu straff gewickelt.

Abhilfe: Weniger straff wickeln, bei maschineller Aufarbeitung den Wickler neu einstellen.

Croissant im Anschnitt

Fehler: Die Porung ist zu fein (Hefeteigporung).

Ursache: Zu dünn touriert, beim Tourieren gerissen, zu warm touriert, das Verhältnis Teig / Ziehmargarine / Lagenzahl stimmt nicht.

Abhilfe: Max. auf 8 mm Teigstärke ausrollen, Lagenzahl (Touren) dem Ziehfettanteil anpassen (eine einfache + eine doppelte Tour oder 2 doppelte Touren).

Croissant im Anschnitt

Fehler: Zu geringe Blätterung.

Ursache: Grundteig und Ziehfett haben stark unterschiedliche Temperaturen und/oder Festigkeit, die Lagen werden beim Tourieren zerdrückt.

Abhilfe: Temperaturverhältnis anpassen.

Croissant

Fehler: Die Gebäcke sind grau.

Ursache: Teigstücke waren verkrustet, Teiglinge sind während der Stückgare abgetrocknet (häufiger Fehler, wenn die Teiglinge unsachgemäß im Froster gelagert werden).

Abhilfe: Auf ausreichende Luftfeuchte während der Stückgare achten (ca. 75 %), aufgearbeitete Teiglinge abdecken, Teiglinge im Froster abgedeckt lagern.

Croissant im Anschnitt

Fehler: Die Croissants setzen sich nach dem Backen / fallen ein.

Ursache: Zu viel Gare, Backtemperatur war zu niedrig, Backzeit zu kurz.

Abhilfe: Gärzeit reduzieren, Backtemperatur und -zeit anpassen, zum Ende der Backzeit den Zug ziehen.

Plunder

Plunderteigling nach der Gare

Fehler: Die Margarine läuft beim Garen aus dem Gebäck.

Ursache: Zu hohe Gärraumtemperatur.

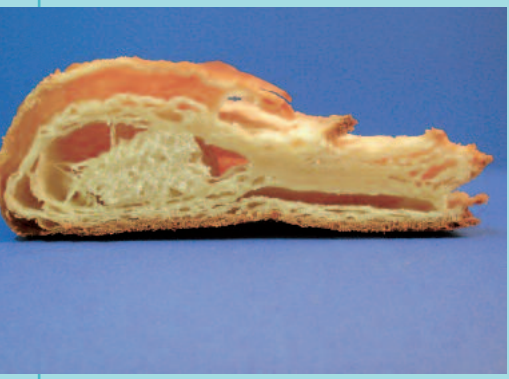
Abhilfe: Gärraumtemperatur ca. 30 °C, nicht über 35 °C.

Plunderteilchen (Hahnenkamm)

Fehler: Das Gebäck ist breitgelaufen.

Ursache: Die Teigstücke hatten zuviel Gare, die Backtemperatur war zu niedrig.

Abhilfe: Plunder bei $^1/_2$-Gare bis $^3/_4$-Gare abbacken, Übergare vermeiden, die beste Ofentemperatur für Plundergebäcke liegt bei ca. 200 °C (ca. 40 °C unter der Temperatur für Brötchen).



Plunderteilchen im Anschnitt

Fehler: Das Gebäck ist schlecht entwickelt und ungenügend geblättert.

Ursache: Zu fester Teig, zu wenig Margarine eingezogen, zu dünn touriert, zu knappe Stückgare.

Abhilfe: Den Teig auf mittlere Festigkeit einstellen, mindestens 200 g Ziehmargarine auf 1 kg Teig einziehen, beim Tourieren auf ca. 8 mm Teigstärke ausrollen, bei 1/2-Gare abbacken.

Plunderteilchen

Fehler: Das Gebäck blättert ab.

Ursache: Der Teig hat eine Tour zu wenig, der Teig war zu warm, die Stückgare war zu trocken.

Abhilfe: Plunderteig erhält in der Regel 3 einfache Touren, die beste Teigtemperatur für den Plunderteig ist ca. 18 °C oder kälter, im Gärraum eine relative Luftfeuchtigkeit von ca. 75 % einhalten.

Plunderteilchen (Hahnenkämme)

Fehler: Die Gebäckfarbe ist grau.

Ursache: Teigstücke waren verkrustet (häufiger Fehler, wenn die Teiglinge unsachgemäß im Froster gelagert werden).

Abhilfe: Aufgearbeitete Teiglinge abdecken, im Gärraum eine relative Luftfeuchtigkeit von ca. 75 % einhalten, Teiglinge im Froster abgedeckt lagern oder im Polybeutel einfrosten.

Berliner / Krapfen

Berliner zu klein

Fehler: Zu kleines Gebäck.

Ursache: Zu knappe Stückgare, zu fester Teig. Hefe nicht in Ordnung, zu trockene Gare.

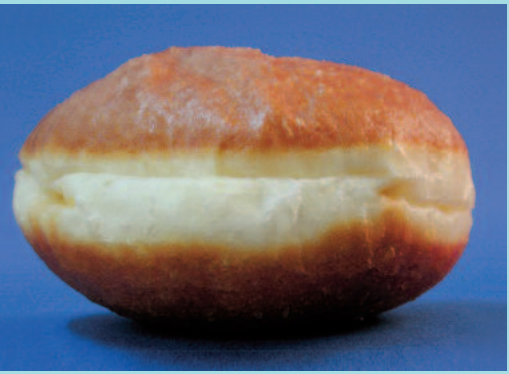
Abhilfe: $^{3}/_{4}$-Gare, Teige weicher führen, Hefe wechseln bzw. Menge erhöhen, Luftfeuchtigkeit von ca. 75 % einhalten.

Berliner

Fehler: Eingefallene, faltige Oberfläche.

Ursache: Übergare, zu kurze Backzeit, unzureichend im Fett gewendet, zu kurze Absteifphase, zu feuchte Gare.

Abhilfe: Gärzeit prüfen, Backzeit ca. 7 Minuten / 175 °C Fetttemperatur, 3 mal wenden.



Berliner

Fehler: Eingefallener Kragen.

Ursache: Unzureichend gebacken, Teigling war nicht ausreichend abgesteift, unzureichende Gare.

Abhilfe: Backzeit ca. 7 Minuten / 175 °C Fetttemperatur. Ca. 10 Minuten absteifen lassen.

Berliner ungefüllt im Anschnitt

Fehler: Hohe Fettaufnahme.

Ursache: Zu viel Fett im Grundteig, zu kaltes Fett, zu altes Fett, offener Schluss, Teig zu weich, zu geringer Eianteil.

Abhilfe: Grundrezept prüfen, Fetttemperatur 175 – 180 °C. Fett wechseln, Aufarbeitung optimieren, festere Teigführung.

Berliner

Fehler: Zucker hält nicht an der Oberfläche.

Ursache: Gebäck zu kalt, zu trockene Gare, Teiglinge vor dem Backen zu stark verhautet.

Abhilfe: Direkt nach dem Ausbacken zuckern, Luftfeuchtigkeit von ca. 75 % einhalten, Absteifzeit verringern.

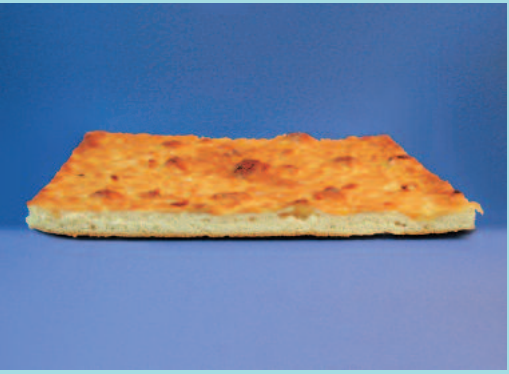
Blechkuchen / Hefe gelockert

Zwetschgenkuchen mit Streusel auf Hefeteigboden

Fehler: Ungleichmäßiger Boden.

Ursache: Teig nicht gleichmäßig ausgerollt, beim Auslegen des Teiges Falten geschlagen.

Abhilfe: Aufarbeitung optimieren.

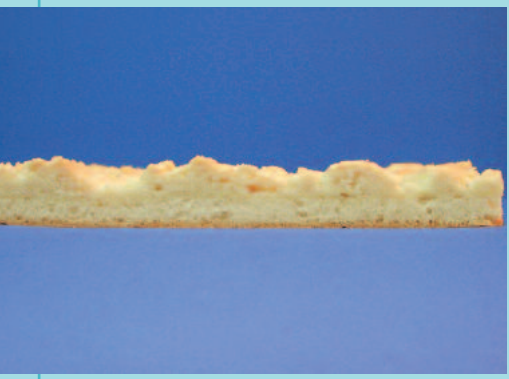


Mandelkuchen

Fehler: Blasige Oberfläche.

Ursache: Zu volle Gare, Boden nicht gestippt.

Abhilfe: Bei $^{3}/_{4}$-Gare abbacken und Boden stippen.



Streuselkuchen

Fehler: Kompakter, fester Boden.

Ursache: Unzureichende Gare, Hefe zu geringe Triebkraft.

Abhilfe: Bei $^{3}/_{4}$-Gare abbacken, Hefe wechseln bzw. Hefemenge erhöhen.

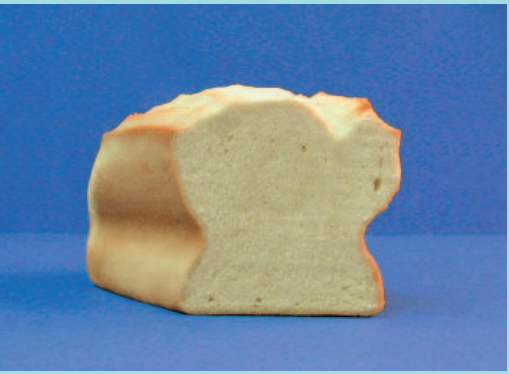
Butterkuchen im Anschnitt

Fehler: Grobporige, schnell austrocknende Krume.

Ursache: Zu lange Stückgare, zu lang und zu kalt gebacken.

Abhilfe: Gartemperatur erhöhen, Backzeit prüfen.

Hefestuten / Zöpfe

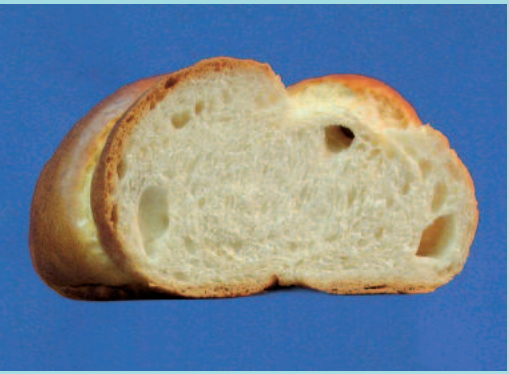


Hefestuten

Fehler: Eingefallene Seitenflächen / Taillenbildung.

Ursache: Teig nicht ausgeknetet, zu langsame Wärmeübertragung beim Backen, zu dicht nebeneinander gesetzt, zu volle Stückgare, zu niedrige Backtemperatur.

Abhilfe: Knetzeit optimieren, höhere Anbacktemperatur, Stückgare knapper, keine Weißblechformen verwenden.



Hefezopf im Anschnitt

Fehler: Grobporige, trockene Krume.

Ursache: Zu viel Hefe, zu geringe Fettmenge, zu volle Stückgare, zu warmer Teig.

Abhilfe: Hefe reduzieren, Rezept optimieren, Stückgare knapper, Teigtemperatur auf 27 – 28 °C einstellen.

Hefezopf im Anschnitt

Fehler: Feinporige, feste Krume.

Ursache: Zu fester Teig, zu wenig Hefe, zu knappe Stückgare.

Abhilfe: Teig weicher führen, Hefe erhöhen, Stückgare verlängern.

Hefezopf im Anschnitt

Fehler: Zöpfe mit zu wenig Ausbund.

Ursache: Zu kühler Teig, Teig zu jung, zu weicher Teig, zu straff geflochten, zu viel Eistreiche, zu feuchte Oberfläche.

Abhilfe: Teig wärmer führen, Teig fester führen, Teigstränge leicht in Roggenmehl wälzen, Teigstränge lockerer flechten, Eistreiche abtrocknen lassen, Temperatur und Feuchtigkeit im Gärraum überprüfen.

Stollen

Stollen, freigeschoben

Fehler: Das Volumen der Stollen ist zu klein.

Ursache: Der Teig war zu fest, ungenügende Teigentwicklung, Teig war zu kalt, Teig war zu jung, zu kurze Stückgare, zu schwerer Teig.

Abhilfe: Teigfestigkeit richtig einstellen, Teigtemperatur von ca. 27 °C einhalten, Teigruhe von ca. 30 Minuten einhalten, je nach Teigentwicklung die Stückgare variieren.

Christstollen, freigeschoben, im Anschnitt

Fehler: Die Stollen sind eingefallen oder haben sich gesetzt.

Ursache: Teig war zu weich, Stollen war ungenügend ausgebacken, zu lange Gare.

Abhilfe: Teig fester halten, vor allem bei frei aufgearbeiteten Stollen, Backzeit und Kerntemperatur überprüfen.

Christstollen, freigeschoben

Fehler: Die Kruste ist gerissen.

Ursache: Teig war zu warm, Teig war zu kalt, Teig war zu fest.

Abhilfe: Teigtemperatur von ca. 27 °C einhalten, Teigruhe nicht über 60 Minuten ausdehnen, Teigfestigkeit richtig einstellen, Teig etwas entspannen lassen.

Christstollen, freigeschoben, im Anschnitt

Fehler: Die Kruste ist zu dick.

Ursache: Backzeit war zu lang.

Abhilfe: Backzeit und Kerntemperatur überprüfen.

Christstollen, freigeschoben, im Anschnitt

Fehler: Die Porung ist zu grob (ungleichmäßig).

Ursache: Teig war zu warm, Teig war zu weich, Teig war zu alt, zu viel Hefe verwendet.

Abhilfe: Teigtemperatur von 27 °C einhalten, Teigfestigkeit richtig einstellen, Teigruhe nicht über 60 Minuten ausdehnen, Hefemenge von 6 – 8 % einsetzen.

Christstollen, freigeschoben, im Anschnitt

Fehler: Die Porung ist zu dicht.

Ursache: Teig war zu fest, ungenügende Teigentwicklung, Teig war zu kalt, Teig war zu jung, zu kurze Stückgare.

Abhilfe: Teigfestigkeit richtig einstellen, Teigtemperatur von ca. 27 °C einhalten, je nach Teigentwicklung die Stückgare variieren.

Christstollen, freigeschoben, im Anschnitt

Fehler: Stollen hat einen Setzstreifen.

Ursache: Teig war zu weich, Stollen ungenügend ausgebacken.

Abhilfe: Teig fester halten, Backzeit und Kerntemperatur überprüfen.

Christstollen, freigeschoben, im Anschnitt

Fehler: Die Krume ist verfärbt.

Ursache: Unsaubere Früchte, der Teig wurde mit den Früchten zu lange geknetet, die Stollen wurden zu lange gebacken (Rotfärbung).

Abhilfe: Früchte waschen, Früchte nach der Teigruhe nur kurz und vorsichtig unter den Teig kneten, Backzeit und Kerntemperatur überprüfen.

Christstollen, freigeschoben, im Anschnitt

Fehler: Die Krume ist zu trocken.

Ursache: Die Trockenfrüchte oder Mandeln sind zu trocken verarbeitet worden, der Stollen hat bei der Lagerung Feuchtigkeit verloren.

Abhilfe: Trockenfrüchte und Mandeln wie im Rezept beschrieben behandeln, einweichen, Stollen nach dem Backen rundherum fetten und zuckern.

Mohnstollen im Anschnitt

Fehler: Der Stollen ist hohlgebacken.

Ursache: Die Stollen wurden nicht oder nur ungenügend gestippt, ungeeignete Füllung verwendet, Füllung enthält zuviel Flüssigkeit, Füllung zu weich.

Abhilfe: Gefüllte Stollen gut stippen, Füllung wie im Rezept beschrieben verwenden, Füllung und Teig sollen die gleiche Festigkeit haben, Flüssigkeit in der Füllung bis zu 50 % durch Vollei ersetzen.

Massen:

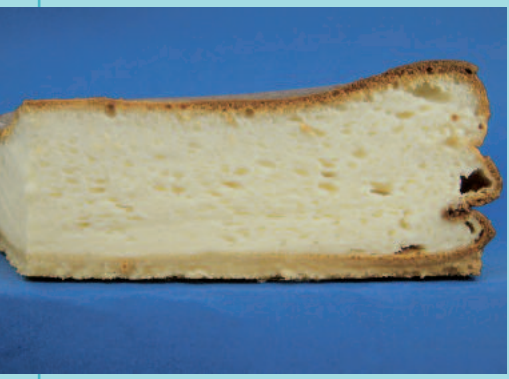
Käsekuchen

Käsekuchen-Torte

Fehler: Rissige Oberfläche.

Ursache: Zu hohe Anbacktemperatur, Rand klebt am Ring.

Abhilfe: Anbacktemperatur reduzieren, Ring fetten und zuckern (Puderzucker), Käsetorte nach der Anbackphase am Rand schneiden.



Käsekuchen-Torte im Anschnitt

Fehler: Hohlräume am Rand.

Ursache: Zu heiß gebacken, zu lange gebacken.

Abhilfe: Nicht in einem Zug durchbacken, 1 bis 2 mal unterbrechen.

Käsekuchen im Anschnitt

Fehler: Klitsch / Wasserstreifen, eingefallene Oberfläche.

Ursache: Zu wenig Unterhitze, Mürbeteigboden nicht vorgebacken, zu heiß und zu kurz gebacken.

Abhilfe: Unterhitze erhöhen, Boden vorbacken, Backzeit optimieren, Zutaten temperieren.

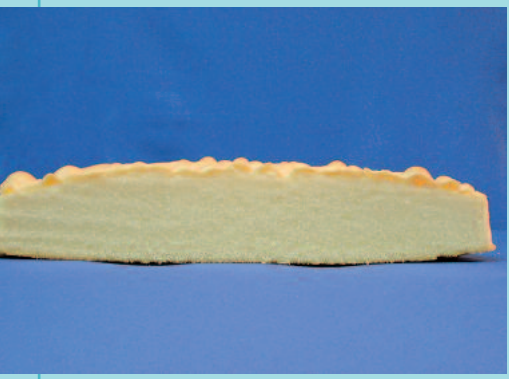
Käsekuchen-Torte im Anschnitt

Fehler: Mangelnde Schnittfestigkeit, unzureichend durchgebackene Torte.

Ursache: Zu kalte Masse, zu kurz gebacken.

Abhilfe: Quark und Eier temperieren, Massentemperatur auf ca. 25 °C einstellen, bis zur Kerntemperatur von 84 – 86 °C backen.

Biskuitböden / hohe Kapseln

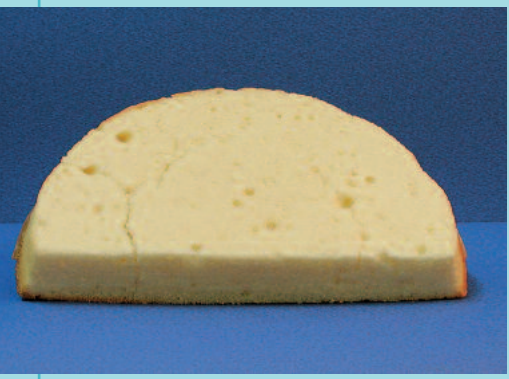


Biskuittortenboden im Anschnitt

Fehler: Engporige, feste Krume.

Ursache: Masse unter- oder überschlagen.

Abhilfe: Litergewicht der Masse auf 360 – 390 g einstellen.



Biskuittortenboden im Anschnitt

Fehler: Trockene, rissige Krume.

Ursache: Zu niedriges Litergewicht, zu kalt und zu lange gebacken, unsachgemäße Lagerung (offen nicht abgedeckt).

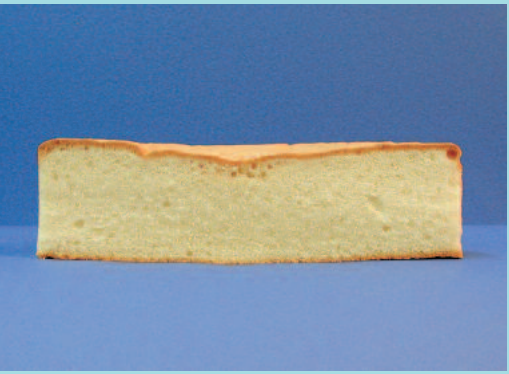
Abhilfe: Aufschlagzeit der Masse verkürzen, Backzeit und -temperatur optimieren, Lagerung in Polybeutel.

Biskuittortenboden im Anschnitt

Fehler: Schlauchporen in der Krume.

Ursache: Zu starkes Weizenmehl, falsches Backpulver.

Abhilfe: Schwächeres Weizenmehl, z. B. Type 405 verwenden.



Biskuittortenboden im Anschnitt

Fehler: Geschwächte Krumenelastizität.

Ursache: Zu niedriges Litergewicht.

Abhilfe: Aufschlagzeit der Masse verkürzen.

Wienerboden in der Backform

Fehler: Boden löst sich vom Ring.

Ursache: Zu hohe Backtemperatur, zu lange Backzeit, zu trockene Backatmosphäre.

Abhilfe: Backzeit und -temperatur optimieren und auf gute Belegung im Ofen achten.

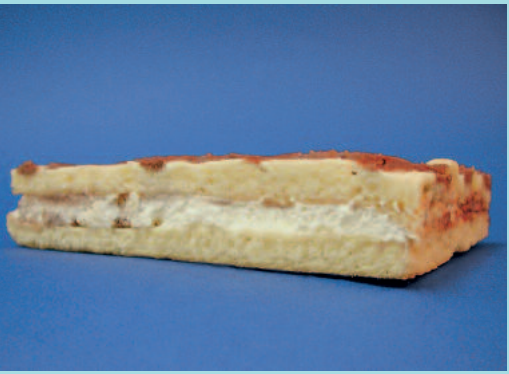
Biskuitboden

Fehler: Blasige Oberfläche.

Ursache: Zu hohe Backtemperatur, zu trockene Backatmosphäre.

Abhilfe: Backtemperatur optimieren und mit etwas Schwaden backen.

Blechkuchen aus Rührmassen

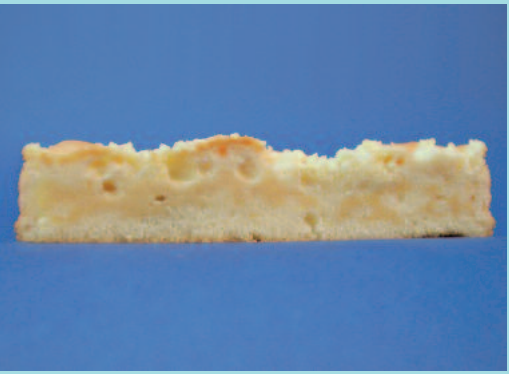


Blechkuchen aus Rührmasse, im Anschnitt

Fehler: Zu kleine Gebäcke, engporige Krume.

Ursache: Zu feste Masse, zu geringe Rührzeit.

Abhilfe: Masse weicher halten, Rührzeit verlängern.



Sandkuchenschnitte mit Streusel im Anschnitt

Fehler: Zusammengefallene Krume.

Ursache: Zu weiche Masse, zu schaumige Masse, zu kurz gebacken, Erschütterung der Masse im Ofen.

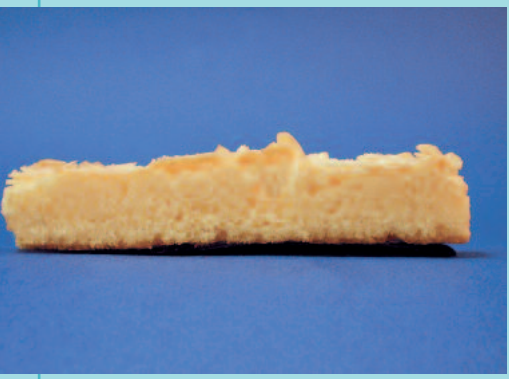
Abhilfe: Masse fester halten, Rührzeit verkürzen, Backtemperatur reduzieren, Backzeit verlängern, umsetzen der Formen bzw. Bleche beim Backen im Ofen vermeiden.

Sandkuchenschnitte mit Kirschen und Streuseln

Fehler: Belag und Früchte sind abgesunken.

Ursache: Zu weiche Masse, zu schaumige Masse, Früchte nicht meliert.

Abhilfe: Masse fester halten, Litergewicht prüfen, Früchte vor Verarbeitung melieren.



Rührkuchenschnitte

Fehler: Rötlichbraune Krumenverfärbung.

Ursache: Zu kalt und zu lange gebacken.

Abhilfe: Backzeit und -temperatur optimieren. Kerntemperatur 94 – 96 °C anstreben.

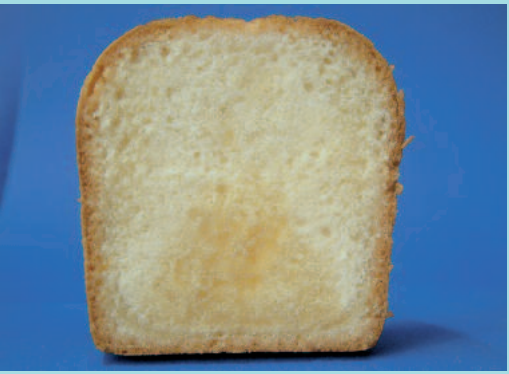
Sandkuchen

Sandkuchen

Fehler: Unzureichender Ausbund.

Ursache: Zu früh oder zu spät geschnitten, zu kalt gebacken.

Abhilfe: Zeitpunkt des Schneidens optimieren, heißer anbacken.



Sandkuchen im Anschnitt

Fehler: Speckige, klitschige Krume.

Ursache: Zu weiche Masse, zu schaumige Masse, zu heiß und zu kurz gebacken.

Abhilfe: Masse fester halten, Rührzeit verkürzen, bis Kerntemperatur 94 – 96 °C backen.

Sandkuchen im Anschnitt

Fehler: Zu dicke Kruste / rötlichbraune Krumenverfärbung.

Ursache: Zu lange und zu kalt gebacken.

Abhilfe: Backzeit und -temperatur optimieren.

Sandkuchen im Anschnitt

Fehler: Schlauchporen in der Krume.

Ursache: Zu heiß gebacken, zu starkes Weizenmehl.

Abhilfe: Backzeit optimieren, schwächeres Weizenmehl einsetzen.

Sandkuchen im Anschnitt

Fehler: Kruste blättert ab.

Ursache: Zu weiche Masse.

Abhilfe: Masse fester halten.

Sandkuchen im Anschnitt

Fehler: Eingefallene Seitenfläche (Taillenbildung).

Ursache: Zu langsamer Wärmeübergang, zu schaumige Masse, zu niedrige Backtemperatur.

Abhilfe: Rührzeit verkürzen, Backzeit und -temperatur optimieren.

Brandmassen:

Windbeutel, Eclairs

Eclair

Fehler: Zu kleines Volumen.

Ursache: Zu feste Masse, zu wenig Ei im Rezept, zu kalter Ofen, Schwadengabe zu gering.

Abhilfe: Masse auf optimale Festigkeit einstellen, Ofentemperatur auf ca. 220 °C einstellen, erhöhte Schwadengabe.

Eclairs, Windbeutel

Fehler: Breitgetriebene Form.

Ursache: Zu weiche Masse, zu kalter Ofen, Masse zu schaumig.

Abhilfe: Masse auf optimale Festigkeit einstellen, Ofentemperatur auf ca. 220 °C einstellen, Masse quellen lassen.

Spritzkuchen

Spritzkuchen

Fehler: Gerissene Oberfläche.

Ursache: Zu weiche Masse, in zu kaltem Fett gebacken, zu früh gewendet, zu heißes Fett.

Abhilfe: Masse auf optimale Festigkeit einstellen, Fetttemperatur ca. 180 °C.

Spritzkuchen

Fehler: Zusammengefallener Spritzkuchen.

Ursache: Zu kurze Backzeit, zu schaumige Masse.

Abhilfe: Masse quellen lassen, Backzeit verlängern.

Die vorliegende Broschüre ist das Ergebnis der Diplomarbeit von Herrn Andreas Moog an der Fachhochschule Lippe und Höxter, Back- und Süßwarentechnologie, mit freundlicher Unterstützung von Herrn Professor Dr. H.-G. Ludewig, Lemgo.

Wissensforum Backwaren e.V.

Geschäftsbereich Deutschland
Neustädtische Kirchstraße 7A
10117 Berlin
Telefon +49 (0) 30/6 80 72 23-20
Telefax +49 (0) 30/6 80 72 23-29
Internet www.wissensforum-backwaren.de
e-Mail info@wissensforum-backwaren.de

Geschäftsbereich Österreich
Smolagasse 1
12201 Wien
Hotline +43 (0) 810/00 10 93
Internet www.wissensforum-backwaren.at
e-Mail info@wissensforum-backwaren.at

3. unveränderte Auflage, August 2012