

Glasuren

Definition

Funktion

Arten

Verwendung

Lagerung

Vertiefung



V-1



Was ist eine Glasur?

Eine Glasur ist ein schützender Überzug auf Gebäck.

Hauptbestandteil ist in der Regel Zucker, der mit anderen flüssigen Zutaten gekocht und/oder zu einer geschmeidigen Masse verrührt wird. Glasuren sind auf dem Gebäck transparent oder deckend und werden kalt oder heiß aufgebracht.

Zur geschmacklichen und farblichen Abrundung kommen häufig weitere Zutaten zum Einsatz, wie z.B.:

- Spirituosen (Liköre, Kirschwasser, Rum ...)
- Kakaopulver, Kuvertüre
- Nusspaste
- Zitronensaft
- ...

Glasuren werden flüssig auf Gebäcke aufgetragen und erstarren.



- Definition
- **Funktion**
- Arten
- Verwendung
- Lagerung
- Vertiefung

Wozu dienen Glasuren?

Viele Backwaren werden glasiert.
Daraus ergeben sich folgende Vorteile:

Verbessertes Aussehen

- generell schönere Optik
- attraktive, individuelle Gestaltung durch Kombination unterschiedlicher, teilweise farbiger Glasuren
- verbesserte Haftung weiterer Dekorelemente

Geschmacksverbesserung

- Einsatz aromatisierter, frucht-, kakao- oder nusshaltiger Glasuren

Verbesserte Lagerstabilität und Frischhaltung

- Aromaschutz
- Verhinderung des Austrocknens



Definition

Funktion

Arten

Verwendung

Lagerung

Vertiefung

Glasurarten

Zuckerglasuren

- Fondant
- Puderzuckerglasur
- Schokolade-Zuckerglasur
- Nuss-Zuckerglasur
- ...

Eiweißglasuren

- Eiweißglasur
- Eiweißspritzglasur
- Condéglasur (mit gehackten Mandeln)
- Royalglasur (besonders standfest)

Glanzglasuren

- Dextringlasur
- Stärkeglasur

Aprikoturen

- gekochte Aprikosenkonfitüre
- gekochte Gelees



Definition

Funktion

Arten

Verwendung

Lagerung

Vertiefung

Verwendung in Backwaren

Glasur	Backware	Erläuterung
Aprikotur	Unterglasur	Passierte, gekochte Aprikosenkonfitüre (oder Gelee), die auf das heiße Gebäck aufgetragen wird und schnell trocknet. Neben der Geschmacksgebung dient sie als Trennschicht zwischen der Oberglasur (Fondant) und dem Gebäck. Sie verhindert, <ul style="list-style-type: none">● dass das Gebäck nicht so schnell austrocknet und● das Gebäck der Glasur Wasser entzieht und diese auskristallisiert (abstirbt).
Fondant	Hefeteiggebäcke, Blätterteige, Teegebäcke, Torten, Amerikaner, Dauergebäcke	Wird in der Regel industriell hergestellt. Zucker und Wasser im Verhältnis 2:1 (und ggf. Glucose-/Stärkesirup) auf ca. 116 °C kochen und durch Tablieren zu einer weichen geschmeidigen Masse verarbeiten. Zu heißes Erwärmen von Fondant über 40 °C führt zum Auskristallisieren.
Puderrückerglasuren	Plundergebäcke, Gebäcke aus Blätterteigen	Puderrucker mit Wasser im Verhältnis 5:1 anrühren. Vor der Verwendung muss der Puderrucker vollständig gelöst sein (sonst stirbt er ab).

Fortsetzung >>



Definition Funktion Arten **Verwendung** Lagerung Vertiefung

Verwendung in Backwaren

Glasur	Backware	Erläuterung
Eiweißglasuren	Lebkuchen, Zimtsterne, Kekse	Pudertzucker mit Eiklar im Verhältnis 5:1 anrühren. Die Zugabe von Fruchtsäure bewirkt einen besseren Glanz.
Glanzglasuren	Lebkuchen, Früchtebrot	Für Dextringlasur Weizenstärke mittelbraun rösten, Dextrine mit Wasser im Verhältnis 1:6 aufkochen. Verwendung auf offenheißen Gebäcken.
Schokoladenzuckerglasur	Sachertorte, Mohrenköpfe	Hergestellt aus Schokolade/Kuvertüre, Zucker und Wasser. In die geschmolzene Schokolade werden Zucker und Wasser eingerührt. Die Masse wird gekocht und anschließend bei 37°C – 40°C tabliert.



Lagerung

Grundsätzlich sollen Glasuren kühl, trocken, lichtgeschützt und verpackt aufbewahrt werden.

Glasuren sind empfindlich gegenüber:

- Fremdgerüchen

Glasuren nehmen schnell den Geruch und Geschmack von stark riechenden Stoffen an

- Feuchtigkeit und Schimmelbefall

Feuchtigkeit führt bei Zuckerglasuren gerne zur Kondensatbildung, die an der betroffenen Stelle eine Verdünnung der Zuckerlösung bewirkt und die Gefahr von Schimmelbefall birgt.



Hier finden Sie vertiefende Informationen:

Beiträge aus bmi aktuell und backwaren aktuell

- bmi aktuell 3/1998, Seite 6
- bmi aktuell 3/2001, Seite 8
- bmi aktuell 1/2005, Seite 9

→ Diese Publikationen finden Sie auch auf www.wissensforum-backwaren.de als Download-PDFs.