

KOMPETENZ IN SIEDEGEBÄCK



BERLINER

| Produkt- bezeichnung Artikelnummer/ Gebindegröße | Convenience- grad | Grundrezept | Knetzeit | Teig- temperatur |
|---|---|---|--|---------------------|
| Berliner Wolken 1537025 / 25 kg | Feinback- mittel Eigenzugabe: Wasser, Eier, Hefe | 10000 g Berliner Wolken 2750 g -3000 g Wasser 2000 g Vollei 700 g Hefe <i>Alle Zutaten intensiv verkneten.</i> | Spiralkneter: 2 + 6 Minuten | 25-28 °C |
| Butter- Hefeteig 1493225 / 25 kg | Feinback- mittel Eigenzugabe: Wasser, Eier, Hefe | 10000 g Butter-Hefeteig 2750 g -3000 g Wasser, ca. 2000 g Vollei 750 g Hefe <i>Alle Zutaten intensiv verkneten.</i> | Spiralkneter: 2 + 6-8 Min. | 24-26 °C |
| Berliner CLASSIC 1534725 / 25 kg | Feinback- mittel Eigenzugabe: Wasser, Eier, Hefe | 10000 g Berliner CLASSIC 2500 g Wasser 2500 g Vollei 750 g Hefe <i>Alle Zutaten intensiv verkneten.</i> | Spiralkneter: 2 + 6 Minuten | 25-28 °C |
| Berliner Quick 1536725 / 25 kg | Feinback- mittel Eigenzugabe: Weizenmehl, Eier, Wasser, Backmargarine, Hefe | 10000 g Weizenmehl 2000 g Berliner Quick 3000 g Vollei 3000 g Wasser 1000 g Backmargarine 800 g Hefe <i>Alle Zutaten intensiv verkneten.</i> | Spiralkneter: 2 + 6 Minuten | 25-28 °C |

Nr. 434



Nr. 159



Nr. 435



Nr. 433



Tipps für die Verarbeitung von Berlinern

- Die Teige kalt schütten.
- Den Teig plastisch auskneten.
- Die Knetzeit richtet sich nach dem verwendeten Knetsystem und der Mehlqualität.
- Die Ballengare von ca. 15 Minuten berücksichtigen.
- Die Gärraumtemperatur sollte bei ca. 35 °C liegen, die relative Luftfeuchte bei 75-85%.
- Die Teiglinge nach der Gare mindestens 10 Minuten absteifen lassen.
- Backtemperatur: 170-175 °C
Backzeit: ca. 8 Minuten

Tip: Bei gezuckerten Berlinern Zucker mit **Kovanil** verwenden, dies gibt eine herrliche Vanillenote.

Aufarbeitung über die Kopfmaschine

- Die Berlinerteige müssen gut ausgeknetet sein.
- Eine Teigtemperatur von 22-24 °C darf nicht überschritten werden. Andernfalls besteht die Gefahr, dass der Teig in der Maschine anfängt zu schmieren.
- Es sollte eine Teigruhe von ca. 10 Minuten im Kessel eingehalten werden. Bei größeren Teigen eine entsprechend kürzere Kesselgare.
- Zu beachten ist, dass durch die niedrige Temperatur die Garzeit bei normalem Gärraumklima (32 °C und 75% relative Luftfeuchtigkeit) etwas verlängert wird.
- Garzeit: ca. 75-85 Minuten.

Wichtig: Die Wirktrommel der Anlage muss an die Teig-einwaage angepasst werden.

Nr. 70000



Nr. 390



Nr. 433



Nr. 70000



BERLINER

Fehler

Ursache

Abhilfe

| | | |
|--|--|--|
| sind nicht formschön | <ul style="list-style-type: none"> • Teig zu fest • Teiglinge verhauten zu stark | <ul style="list-style-type: none"> • Teigkonsistenz überprüfen, ggf. Schüttflüssigkeit anpassen • Teiglinge vor Zugluft schützen (vor Einbringung in den Garraum und nach der Stückgare) |
| ziehen rund hoch | <ul style="list-style-type: none"> • Teig zu fest • zu stramm gewirkt • zu knappe Stückgare | <ul style="list-style-type: none"> • siehe oben • Teigteiler optimal einstellen • Garzeit verlängern |
| haben Blasen an der Oberfläche | <ul style="list-style-type: none"> • Teiglinge zu feucht | <ul style="list-style-type: none"> • Garraumeinstellung überprüfen • länger absteifen lassen |
| sind zu klein | <ul style="list-style-type: none"> • Teig zu fest • Stückgare zu kurz • Stückgare zu lang | <ul style="list-style-type: none"> • siehe oben • Stückgare verlängern • Stückgare verkürzen |
| haben eine faltige Oberfläche und einen faltigen Kragen | <ul style="list-style-type: none"> • zu weiche Teige • Teiglinge zu feuchte Oberfläche • Backzeit zu kurz | <ul style="list-style-type: none"> • Teigkonsistenz anpassen • Teiglinge länger absteifen lassen • Backzeit überprüfen |
| sind zu stark gebräunt | <ul style="list-style-type: none"> • Teig zu jung • zu lange Backzeit • zu hohe Fetttemperatur | <ul style="list-style-type: none"> • angegebene Teigtemperatur und Ballengare einhalten • Backzeit optimieren • Fetttemperatur überprüfen Soll: 170-175 °C |
| haben eine zu hohe Fettaufnahme | <ul style="list-style-type: none"> • Backfett zu kalt • offener Schluss • Backgut ungenügend abgetropft | <ul style="list-style-type: none"> • Fetttemperatur einhalten (s. o.) • Wirkraumhöhe und Wirkzeit optimal einstellen • Gebäcke besser abtropfen lassen; auf Papier abkühlen |
| haben eine trockene Krume | <ul style="list-style-type: none"> • zu fester Teig • zu alter Teig | <ul style="list-style-type: none"> • Schüttflüssigkeit anpassen • Ballengare und Teigtemperatur einhalten |
| haben einen Fehlgeschmack | <ul style="list-style-type: none"> • hohe Fettaufnahme • verbrauchtes Siedefett/Backfett | <ul style="list-style-type: none"> • Backfett zu kalt • Siedefett erneuern (visuell kann man verbrauchtes Fett durch dunklere Farbe, feineren Schaum und eine höhere Zähigkeit erkennen) |

Nr. 380



Nr. 70000



Nr. 381



Nr. 49



QUARKBÄLLCHEN UND BRANDMASSEN

| Produkt- bezeichnung Artikelnummer/ Gebindegröße | Einsatzbereich | Convenience- grad | Grundrezept | Temperatur/ Schüttflüssigkeit |
|--|--|---|--|---|
| Spritzquick 1496515 / 15 kg 1496525 / 25 kg | <ul style="list-style-type: none"> • Spritzkuchen • Quarkbällchen • Rosinenkrapfen | Feinback- mittel Eigenzugabe: Wasser | 10000 g Spritzquick 22000 g Wasser <i>3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang glatt rühren (nicht schaumig) und ca. 10 Minuten quellen lassen.</i> | ca. 15-20 °C <i>Wird die Masse nicht mit der Spritzkuchenmaschine verarbeitet, kann die Wassermenge auf Wunsch um ca. 10% reduziert werden.</i> |
| BRAUN's Quarkbällchen 1484015 / 15 kg 1484025 / 25 kg | <ul style="list-style-type: none"> • Süße Quarkbällchen • Pikante Quarkbällchen • Gefüllte Quarkbällchen | Feinback- mittel Eigenzugabe: Wasser | 10000 g BRAUN's Quarkbällchen 13000 g Wasser <i>Quarkpulver ist bereits enthalten. Die Zutaten ca. 2-3 Min. verrühren.</i> | ca. 20 °C |
| BRAUN's Quarkbällchen- CLASSIC 1484215 / 15 kg | <ul style="list-style-type: none"> • Süße Quarkbällchen • Pikante Quarkbällchen • Gefüllte Quarkbällchen | Feinback- mittel Eigenzugabe: Wasser, Quark | 10000 g BRAUN's Quarkbällchen CLASSIC 6000 g Wasser, ca. 6000 g Quark <i>Die Zutaten ca. 2-3 Minuten verrühren.</i> | ca. 20 °C |
| Brandmassen- Mix 1450010 / 10 kg 1450025 / 25 kg | <ul style="list-style-type: none"> • Windbeutel • Eclairs • Brandmassenböden • Spritzkuchen • Quarkbällchen • Käsefours • Brandmassen-ornamente | Feinback- mittel Eigenzugabe: Wasser, | 10000 g Brandmassen- Mix 15000 g Wasser <i>Die Zutaten verrühren. Die angerührten Massen innerhalb von 30 Minuten verarbeiten.</i> | für Windbeutel usw. 40-50 °C für Spritzkuchen 15-20 °C |

Nr. 70000



Nr. 329



Nr. 391



Nr. 70000



QUARKBÄLLCHEN UND BRANDMASSEN

**Tipps für die
Verarbeitung von:**

**Backtemperaturen
und Backzeiten:**

BRAUN'S Quarkbällchen / CLASSIC

- Die Massen glatt rühren – aber nicht schaumig werden lassen.
- Die Quark-Konsistenz beeinflusst die Menge der Wasserzugabe.
- Die Masse ca. 10 Minuten quellen lassen.

- Siedefetttemperatur:
ca. 165-175 °C
- Backzeit:
ca. 10 Minuten

Tipps: Quarkbällchen eignen sich sehr gut zum Füllen. Den Zucker zum Dekorieren z. B. mit **Orangella** aromatisieren.

Spritzquick

- Die Masse glatt rühren – aber nicht schaumig werden lassen.
- Größere Massen etwas länger rühren.
- Bei händischer Verarbeitung kann ca. 10% von der Schüttflüssigkeit abgezogen werden – stärkere Konturen.
- Die Masse ca. 10 Minuten quellen lassen.

- Siedefetttemperatur:
ca. 170-175 °C
- Backzeit:
ca. 10 Minuten
- Je Gebäckseite zweimal backen.

Tipps: Spritzkuchen eignen sich bestens zum Aufschneiden und Füllen.

Brandmassen-Mix

- Die Schüttflüssigkeit temperieren/ 40-50 °C unbedingt einhalten!
- Die Masse glatt rühren – aber nicht schaumig rühren.
- Die angerührte Masse innerhalb von 30 Minuten verarbeiten.
- Windbeutel unter einer Dose oder im Windbeutelkasten backen.
- Zur Herstellung von Käsefours oder Ornamenten der Masse etwas Öl zusetzen und ohne Schwaden backen.
- Brandmassengebäcke müssen gut ausgebacken werden.

- Backtemperatur:
ca. 230 °C
- Backzeit:
ca. 25 Minuten
- Beim Backen ohne Deckel oder Kästen leicht Schwaden geben und etwas mehr Masse einsetzen.

Für die Verarbeitung zu Spritzkuchen:

- Schüttflüssigkeit: 20 °C
- Siedefetttemperatur: ca. 170-175 °C
- Backzeit: ca. 7 Minuten

Nr. 370



Nr. 61



Nr. 244



Nr. 70000



Fehler**Ursache****Abhilfe****Quarkbällchen mit BRAUN's Quarkbällchen / CLASSIC**

| | | |
|--|---|---|
| fallen nach dem Backen zusammen | <ul style="list-style-type: none"> • Siedefett zu heiß, dadurch zu kurze Backzeit | <ul style="list-style-type: none"> • Fetttemperatur beachten |
| reißen beim Backen wild auf | <ul style="list-style-type: none"> • Masse zu fest | <ul style="list-style-type: none"> • Rührzeit beachten • ausreichend rühren |
| lassen sich schlecht portionieren | <ul style="list-style-type: none"> • Masse zu weich, zäh • zu lange gerührt | <ul style="list-style-type: none"> • Rührzeit beachten |
| bleiben auf dem Boden im Siedefett liegen | <ul style="list-style-type: none"> • Masse zu weich • Siedefett zu kalt | <ul style="list-style-type: none"> • Rührzeit beachten • Fetttemperatur erhöhen |
| verformen sich beim Backen | <ul style="list-style-type: none"> • Masse zu weich | <ul style="list-style-type: none"> • Quarkqualität überprüfen |

Spritzkuchen mit Spritzquick

| | | |
|-------------------------------------|---|---|
| Spritzkuchen platzen auf | <ul style="list-style-type: none"> • zu früh gewendet, es hat sich keine Kruste gebildet | <ul style="list-style-type: none"> • erst nach ca. 3 Minuten wenden |
| Spritzkuchen fallen zusammen | <ul style="list-style-type: none"> • Siedefett zu heiß, dadurch zu kurze Backzeit • Masse zu schaumig gerührt | <ul style="list-style-type: none"> • Fetttemperatur überprüfen • Masse langsam glatt rühren |
| Fettaufnahme zu hoch | <ul style="list-style-type: none"> • Siedefett zu kalt • zu weiche Masse | <ul style="list-style-type: none"> • Fetttemperatur überprüfen • Masse etwas fester halten |

Spritzkuchen mit Brandmassen-Mix

| | | |
|--------------------------------------|--|--|
| Spritzringe platzen auf | <ul style="list-style-type: none"> • zu weiche Masse • zu kaltes Fett | <ul style="list-style-type: none"> • Masse fester halten • Siedefetttemperatur erhöhen |
| zusammengefallene Spritzringe | <ul style="list-style-type: none"> • zu kurze Backzeit • Masse zu schaumig | <ul style="list-style-type: none"> • Backzeit verlängern • Masse nur glatt rühren |
| zu hohe Fettaufnahme | <ul style="list-style-type: none"> • zu weiche Masse • Siedefett zu kalt | <ul style="list-style-type: none"> • Masse fester halten • Siedefetttemperatur erhöhen |

Nr. 61



Nr. 70000



Nr. 370



Nr. 432



SIEDEFETT

Siedegebäcke gelten landläufig als fettreich, obwohl sie mit ca. 25% Fettanteil am Gesamtgewicht durchaus vergleichbar mit schweren Sandmassen, Hefe- oder Mürbeteigen sind.

Aber Siedegebäck ist nicht gleich Siedegebäck. Die durchschnittliche Fettaufnahme eines Berliners liegt z. B. bei ca. 10%, kann aber auch das Doppelte betragen. Wesentlich dafür ist die Fettabsorption des Gebäcks. Das richtige Maß an Fettaufnahme wird entscheidend **von der Siedetemperatur** beeinflusst – optimal sind **170 bis 175 °C**. Ausschlaggebend sind aber auch die **Qualität und das Alter des Siedefetts**. Mit zunehmender Gebrauchsdauer steigt die Viskosität des Fetts – und somit die Fettaufnahme der Berliner.

Für die Zartheit, Frischhaltung, den Geschmack und die Verträglichkeit eines Siedegebäcks ist also – neben einem hochwertigen Teig – auch ein geeignetes Siedefett erforderlich, das sowohl der **hohen thermischen Belastung** als auch der **Belastungsdauer** beim Frittieren standhält. Außerdem beeinflusst die Qualität des Siedefetts in hohem Maße die **sensorische Gebäckqualität**. Wir empfehlen **100% reines Erdnussfett**, das geschmacksneutral, extrem hitzestabil (hoher Rauchpunkt) und lange belastbar ist.

Die **Siedefetttemperatur** ist auch für den Porenschluss bzw. eine **gute Krustenbildung** bedeutsam. Auf keinen Fall sollte die Temperatur über 175 °C liegen, um darüber hinaus die vermehrte Bildung von Acrylamid zu verhindern.



Wird **Butterreinfett** zum Sieden verwendet, empfiehlt sich eine Temperatur von **170 °C** (maximale thermische Belastung 170 °C). Zu niedrige Temperaturen jedoch fördern die zu starke Fettaufnahme auf Grund des zu langsamen Schließens der Poren an der Gebäckoberfläche.

Tipp: Überprüfen Sie von Zeit zu Zeit den Thermostat am Backgerät, um diese Fehlerquelle auszuschließen.

Die wichtigsten Anforderungen an Siedefett auf einen Blick:

- hoher Rauchpunkt (> 200 °C)
- muss lange hitzestabil sein
- darf beim Backen nicht schäumen
- muss in Geruch und Geschmack neutral sein
- sollte regelmäßig gefiltert werden, um den Einsatzzeitraum zu verlängern

Offizieller
Förderer



MARTIN BRAUN KG

Tillystraße 17-21, 30459 Hannover
www.martinbraun.de, verkauf@martinbraun.de

Fachliche Beratung

Tel. 05 11/41 07 380, Fax 05 11/41 07 389

Bestellung

Tel. 05 11/41 07 333, Fax 05 11/41 07 317

Ein Unternehmen der

MARTIN BRAUN · GRUPPE