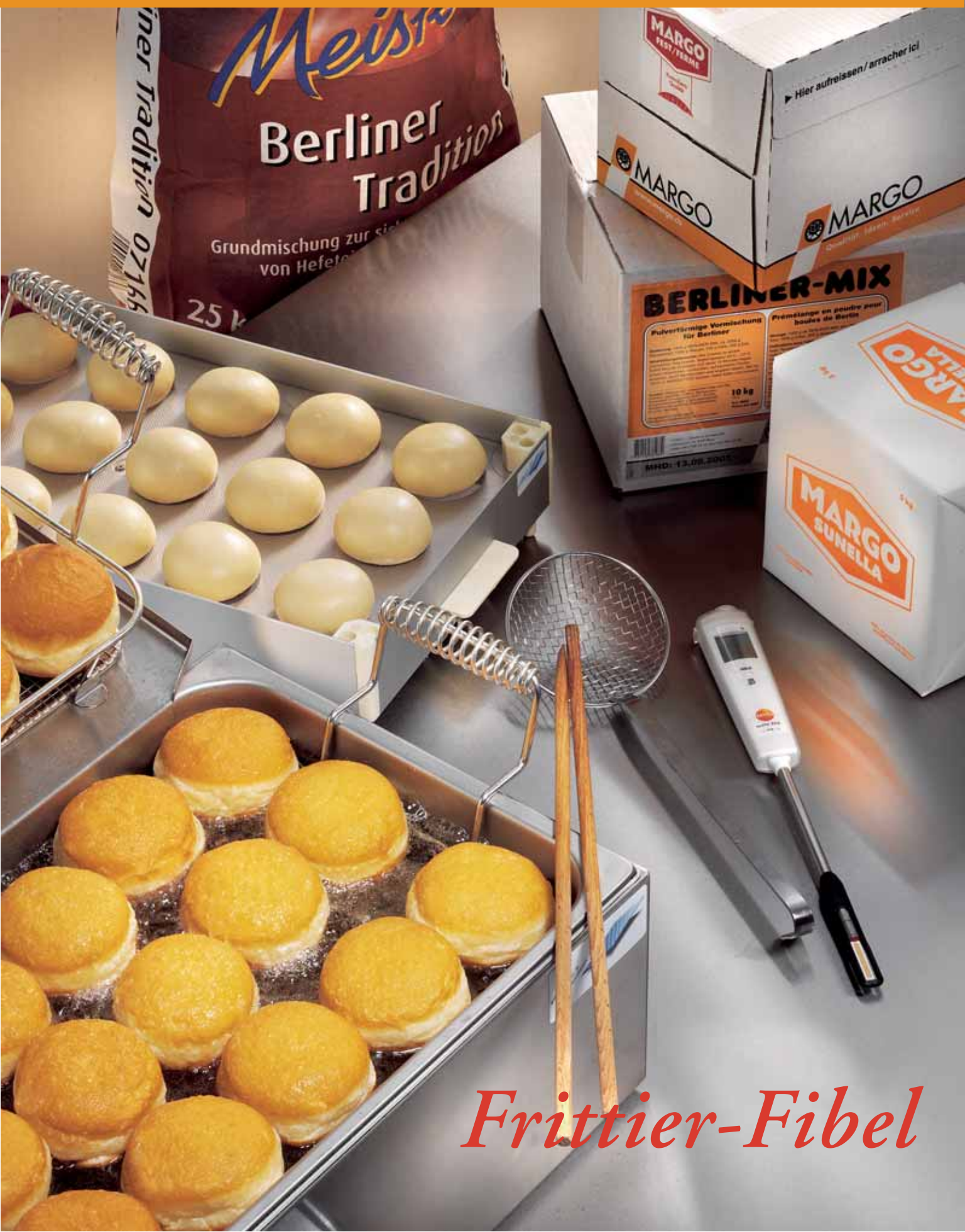


MARGOPOST

Trends und Informationen für das Bäcker-Konditorgewerbe

160



Frittier-Fibel

Geschätzte Kundin, geschätzter Kunde

Zahlreiche Schriftstücke und Überlieferungen zeigen, dass Frittiergebäcke eine uralte Tradition haben. Kein Wunder, war es doch einfacher, in einem Kessel mit heissem Fett zu backen, als einen Backofen zu bauen. Mit solchen historischen Informationen über die Namensgebung von Gebäcken und deren Entstehung lässt sich so manche Frittiergebäckaktion abrunden.

Berliner: Der Berliner soll als Gebäck aus Preussens Armee entstammen. Kugelrund sei der Berliner, weil ihn eben anno 1750 die preussische Artillerie "erfand". Besser gesagt ein Berliner, der sich als waffenuntauglich erwies aber als Feldbäcker beim Regiment bleiben durfte. Als Dank schuf er den ersten "Berliner", gab dem Hefeteig die Form einer Kanonenkugel und backte diese auf dem Feld in einer mit heissem Schmalz gefüllten Kessel-Pfanne über dem offenen Feuer. Schnell war der Name für dieses runde Gebäck gefunden: Berliner-Pfannkuchen, kurz Berliner genannt.

Donuts: Niederländische Auswanderer brachten frittierte Gebäcke mit nach Amerika. Die Ärmsten verzehrten den Teig oft roh oder halbgebacken, was bei verschimmelten oder kontaminierten Mehlen zu Krankheit und Tod führte. Gregory Hanson gilt als der "Erfinder" des Donuts mit dem Loch. Auch bei seiner Mutter waren die Gebäcke in der Mitte oft teigig, weshalb Sie dort eine Nuss (Nut) hineindrückte, woraus später der Gebäckname Doughnut (Teignuss), kurz Donut wurde. 1847 erschien Hanson im Traum ein Engel, der ihm frische Frittiergebäcke mit einem Loch in der Mitte anbot. Diese waren gut durchgebacken. Hanson versuchte sie und berichtete der Bevölkerung von seinem Traum. Das Gebäck mit dem "heiligen Loch" wurde gelobt, Hanson jedoch als Hexenmeister verbrannt.

Was wir Ihnen in dieser MARGO Post vorstellen, ist keine Hexerei. Verschiedenste innovative Rezeptideen, wichtige Informationen rund ums Frittieren und hilfreiche Tipps, um beste Ergebnisse zu erzielen, bilden den Inhalt der vorliegenden Frittier-Fibel.

Ich wünsche Ihnen eine interessante Lektüre und viel Erfolg beim Umsetzen der Rezepte.



R. Hossle
Ihr Rolf Hossle

Chef Bäcker-Konditor,
MARGO - BakeMark Schweiz AG

MARGO – die beste Lösung für Berliner

Kennen Sie das Geheimnis von MARGOs neusten Berlinermischungen?

Der technische Fortschritt im Bereich der Berlinermischungen hat eine neue Dimension erreicht. In Zusammenarbeit mit Meistermarken, unserer deutschen Schwesterfirma, konnten wir die Verarbeitungseigenschaften und die Qualität der MARGO Berlinermischungen grundlegend verbessern. Die neuen Berlinermischungen wurden von rund 50 Schweizer Bäckern getestet und überzeugten diese durch die sehr guten Verarbeitungseigenschaften, die vollen Volumen sowie den hervorragenden Geschmack. Zudem sind wir dank verringerten Produktionskosten in der Lage, ein stark verbessertes Preis-Leistungs-Verhältnis zu bieten.

Als MARGO-Kunde profitieren Sie von diesem Fortschritt in jeder Hinsicht. Überzeugen Sie sich selbst!



Meistermarken, Bremen

Neue Rezeptur:

Berliner-Mix 50%

Pulverförmige Backvormischung zur rationellen Herstellung von Berlinern

- für ein optimales Volumen und einen schönen weissen Kragen
- beste Mürbung und Frischhaltung
- hervorragendes Aroma
- grosse Gärtoleranz

Neu: Meister Berliner

Tradition 100%

Pulverförmige Fertigmischung zur rationellen Herstellung von Berlinern

- absolute Gärtoleranz
- höchste Qualitätskonstanz
- einfachste Herstellung
- optimales Volumen, schöner weisser Kragen und bestes Aroma



Meister Berliner Tradition 100%
Pistor Art. 4886



Berliner-Mix 50%
Pistor Art. 4887



Meister Berliner Tradition 100%



SANGRIA-BERLINER

Rezept für ca. 78 Berliner

- | | |
|----------------------------|--------|
| MEISTER BERLINER TRADITION | 2000 g |
| Backhefe | 140 g |
| Vollei | 400 g |
| Wasser | 500 g |

Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten.
Teigtemperatur: 25 – 27°C.
 - Sofort Brüche von 1200 g abwiegen, rundwirken und zugedeckt 15 Minuten ruhen lassen.
 - Nach der Bruchgare die Brüche abpressen, rund wirken, auf Gärgutträger absetzen und gären lassen. Optimales Gärklima: ca. 35°C / ca. 80% r.F. Nach guter Gare Berliner ca. 10 – 15 Minuten im Kühlschrank absteifen lassen.
 - | | |
|---------------|-------|
| MARGO SUNELLA | 400 g |
|---------------|-------|

Berliner bei ca. 170 – 180°C im MARGO SUNELLA goldgelb backen.
 - Sangria-Füllung:**

Berliner-Marmelade	3200 g
Rotwein	600 g
Orangensaft	600 g
Cointreau	300 g
EISELLA SAFTBINDER	100 g

EISELLA SAFTBINDER knollenfrei in den Flüssigkeiten anrühren, danach unter die Berliner-Marmelade mischen. Je ca. 60 g Sangria-Füllung in die Berliner einspritzen.
 - | | |
|-------------------|-------|
| Fettglasur dunkel | 400 g |
|-------------------|-------|

Sangria-Berliner in die aufgelöste Fettglasur tauchen, damit diese einen "Fuss" bekommen. Mit Puderzucker leicht stauben und mit Röhrchen und Schirmchen ausgamieren.
- Gesamtgewicht 8640 g



BERLINER MIT MEISTER BERLINER TRADITION

Rezept für ca. 78 Berliner

- | | |
|----------------------------|--------|
| MEISTER BERLINER TRADITION | 2000 g |
| Backhefe | 140 g |
| Vollei | 400 g |
| Wasser | 500 g |

Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten.
Teigtemperatur: 25 – 27°C.
 - Sofort Brüche von 1200 g abwiegen, rundwirken und zugedeckt 15 Minuten ruhen lassen.
 - Nach der Bruchgare die Brüche abpressen, rundwirken, auf Gärgutträger absetzen und gären lassen. Optimales Gärklima: ca. 35°C / ca. 80% r.F. Nach guter Gare Berliner ca. 10 – 15 Minuten im Kühlschrank absteifen lassen.
 - | | |
|---------------|-------|
| MARGO SUNELLA | 400 g |
|---------------|-------|

Berliner bei ca. 170 – 180°C im MARGO SUNELLA goldgelb backen.
 - | | |
|--------------------|--------|
| Berliner-Marmelade | 1170 g |
| Zimtucker | 250 g |
| Staubzucker | 70 g |

Nach dem Backen mit ca. 15 g Berliner-Marmelade füllen, im Zimtucker wenden und leicht mit Staubzucker stauben.
- Gesamtgewicht 4930 g

KRAPFENTEIG FÜR SNACKS

- | | |
|------------|--------|
| Weggliteig | 1500 g |
| Kuchenteig | 1500 g |

Den Weggliteig nach dem Knetprozess flachdrücken und kurz tiefkühlen. Den Kuchenteig am Vortag herstellen und vor dem Tourieren in der Backstube auf Temperatur kommen lassen.
 - Den Kuchenteig rechteckig ausrollen, den vorgekühlten Weggliteig auflegen und in kurzen Abständen drei einfache Touren geben.
 - Vor dem Weiterverarbeiten den Krapfenteig eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- Gesamtgewicht 3000 g



QUARK-HIMBEERTASCHEN

Rezept für 90 Himbeertaschen

- Berlinerteig mit MEISTER BERLINER TRADITION (Seite 4) 3600 g
 - Quark-Himbeer-Füllung:**

Magerquark	1100 g
VANI-Pulver	210 g
Himbeeren tiefgekühlt	500 g
EISELLA SAFTBINDER	5 g
Zitronensaft	8 g
Staubzucker	50 g

Magerquark und VANI-Pulver miteinander mischen. Himbeeren im EISELLA SAFTBINDER wenden und mit dem Zitronensaft und Staubzucker unter die Quarkmasse mischen.
 - Berlinerteig 3 mm dünn ausrollen und in Rechtecke von 8 x 10 cm schneiden. Die Schnittflächen mit Wasser anstreichen, dann je 20 g Füllung in die Mitte dressieren. Den Berlinerteig über die Füllung legen und gut festdrücken. Quark-Himbeertaschen gären lassen und vor dem Backen im Kühlschrank kurz absteifen lassen.
 - | | |
|---------------|-------|
| MARGO SUNELLA | 500 g |
|---------------|-------|

Quark-Himbeertaschen bei 180°C im MARGO SUNELLA frittieren. Anschliessend heiss im Zimtucker wenden.
- Gesamtgewicht 5973 g

Tipp: Zwetschgentaschen

Himbeeren durch gehackte Zwetschgen und Zitronensaft durch 10 g SWEET FLAKES ZIMT ersetzen. Staubzucker weglassen.



TEX MEX VEGI KRAPFEN

Rezept für ca. 90 Krapfen

- Krapfenteig für Snacks (Seite 4) 4000 g
Krapfenteig 2 mm dünn ausrollen, danach mit rundem, gezackten Ausstecher (12 cm Ø) ausstechen.
- Tex Mex Vegi Füllung* 3150 g
Den ausgestochenen Krapfenteig mit Ei bestreichen und in die Mitte je ca. 35 g Tex Mex Vegi Füllung geben. Den Rand von drei Seiten her über die Füllung legen und gut festdrücken.
- | | |
|---------------|-------|
| MARGO SUNELLA | 540 g |
|---------------|-------|

Die Tex Mex Vegi Krapfen bei ca. 170 – 180°C im MARGO SUNELLA frittieren.

Gesamtgewicht 7690 g

Tipp: Krapfen mit Indian Chicken Curry* oder mit Lachs Meerrettich* füllen.
*Artikel bei Pistor erhältlich



Meister Berliner Tradition 100%

Fertigmischung zur sicheren Herstellung von Hefeteig-Frittiergebäcken dank neuester Technologie. Berliner mit regelmässigem Volumen und auffallend schöner Kragenbildung.

- Vermeidung von Qualitätsschwankungen durch Fertigmischung (100%)
- grosse Gärtoleranz durch den Einsatz von sprühtkristallisierten Fettstoffen
- besonders gute Teigbeschaffenheit
- zarte Gebäcke mit langer Frischhaltung

Sack à 25 kg mit PE-Einlage, Pistor Art. 4886

Berliner-Mix 50%



BERLINER MIT BERLINER-MIX 50%

Rezept für ca. 115 Berliner

1. BERLINER-MIX 50%	1500 g
Weissmehl	1500 g
Vollei	600 g
Backhefe	210 g
Wasser	840 g

Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten.

Teigtemperatur: 25 – 27°C.

2. Sofort Brüche von 1200 g abwägen, rundwirken und zugedeckt 15 Minuten ruhen lassen.

3. Nach der Bruchgare die Brüche abpressen, rundwirken, auf Gärgutträger absetzen und gären lassen. Optimales Gärklima: ca. 35°C / ca. 80% r.F. Nach guter Gare Berliner ca. 10 – 15 Minuten im Kühlschrank absteifen lassen.

4. MARGO FEST	580 g
Berliner bei ca. 170 – 180°C im MARGO FEST goldgelb backen.	

5. Berliner-Marmelade	1725 g
Zimtzucker	370 g
Staubzucker	110 g

Nach dem Backen mit ca. 15 g Berliner-Marmelade füllen, im Zimtzucker wenden und leicht mit Staubzucker stauben.

Gesamtgewicht	7435 g
---------------	--------



BERLINER-STANGEN

Rezept für ca. 110 Berliner-Stangen

1. BERLINER-MIX 50%	1000 g
Weizenmehl Typ 550	1000 g
Vollei	400 g
Backhefe	140 g
Wasser	560 g

Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten. Teig nach kurzer Stockgare auf 8 mm ausrollen und in Rechtecke von 8 x 3 cm schneiden, auf Teigtücher absetzen und gären lassen.

2. Grand Marnier-Füllung	
VANI-Pulver	1470 g
Wasser	1850 g
CREMISSA	1470 g
Grand Marnier	700 g
Orangensaft	1100 g
Alle Zutaten zusammen mit groben Besen während ca. 3 Minuten im Schnellgang aufschlagen.	

3. MARGO FEST 500 g
Bei guter Stückgare die Berliner-Stangen bei ca. 180°C im MARGO FEST backen.

4. Die gebackenen Berliner-Stangen aufschneiden. Deckel aprikotieren, glasieren und mit dunklen Streuseln bestreuen. Berliner-Stangen mit je ca. 60 g Grand Marnier-Füllung füllen.

Gesamtgewicht	10190 g
---------------	---------

KRAPFENTEIG FÜR SÜSSE GEBÄCKE

1. Berlinerteig mit BERLINER-MIX 50% (Seite 5) 1500 g
Kuchenteig 1500 g
Den Berlinerteig nach dem Knetprozess flachdrücken und kurz tiefkühlen. Den Kuchenteig am Vortag herstellen und vor dem Tourieren in der Backstube auf Temperatur kommen lassen.

2. Den Kuchenteig rechteckig ausrollen, den vorgekühlten Berlinerteig auflegen und in kurzen Abständen drei einfache Touren geben.

3. Vor dem Weiterverarbeiten den Krapfenteig eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Gesamtgewicht	3000 g
---------------	--------



MALIBU-BERLINER

Rezept für ca. 150 Berliner

1. BERLINER-MIX 50%	1000 g
Weizenmehl Typ 550	1000 g
Vollei	400 g
Backhefe	140 g
Wasser	560 g

Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten. Teig nach kurzer Stockgare auf 8 mm ausrollen und in Quadrate von 4 x 4 cm schneiden. Teiglinge auf Teigtücher absetzen und gären lassen.

2. Malibu-Füllung:	
VANI-Pulver	640 g
Wasser	1300 g
Malibu (weisser Rum)	320 g
Alle Zutaten zusammen mit groben Besen während ca. 3 Minuten im Schnellgang aufschlagen.	

3. MARGO FEST 500 g
Bei guter Stückgare die Malibu-Berliner bei 180°C im MARGO FEST frittieren.

4. Die gebackenen Berliner mit je 15 g Malibu-Füllung füllen, im Zimtzucker wenden und evt. mit Staubzucker stauben.

Gesamtgewicht	5860 g
---------------	--------



APRIKOSEN-KRAPFEN

Rezept für ca. 90 Krapfen

1. Krapfenteig für süsse Gebäcke (Seite 6) 3600 g
Krapfenteig 2 mm dünn ausrollen und in Quadrate von 10 x 10 cm schneiden.

2. Aprikosen-Füllung:	
Magerquark	1000 g
BAMAND INSTANT angerührt	600 g
VANI angerührt	400 g
Aprikosen gedörrt, gehackt	650 g
Aprikosenmarmelade	500 g
Alle Zutaten miteinander mischen.	

3. Den Krapfenteig mit Ei bestreichen und je ca. 35 g Aprikosen-Füllung in die Mitte dressieren. Krapfenteig diagonal über die Füllung legen und gut festdrücken.

4. MARGO FEST	450 g
Zimtzucker	320 g
Aprikosen-Krapfen bei ca. 170 – 180°C im MARGO FEST frittieren. Nach dem Backen im Zimtzucker wenden.	

Gesamtgewicht	7520 g
---------------	--------

Berliner-Mix 50%

50%-Vormischung zur sicheren Herstellung von Hefeteig-Frittiergebäcken. Bis zu 20% grössere Volumen als mit herkömmlichen Vormischungen.



- grosse Gärtoleranz durch den Einsatz von sprühkristallisierten Fettstoffen
- hervorragender Geschmack
- zarte Gebäcke mit langer Frischhaltung
- kleine Verkaufseinheit (10 kg)

Karton à 10 kg mit PE-Einlage, Pistor Art. 4887

Auftauen und servieren



BERLINER GEFÜLLT, GEBACKEN BERLINER UNGEFÜLLT, GEBACKEN

Feiner gebackener Berliner gefüllt mit einer leichten Marmelade aus fruchtigen Himbeeren und frischen Johannisbeeren oder zum selber Füllen.

Diverse Rezepte für Füllungen finden Sie in der MARGO Rezeptdatenbank unter www.margo.ch.

BERLINER GEFÜLLT, GEBACKEN:

Art. Nr.: 8064
Stück / Karton: 40
Gewicht / Stück: 65 g

BERLINER UNGEFÜLLT, GEBACKEN:

Art. Nr.: 8065
Stück / Karton: 40
Gewicht / Stück: 45 g



QUARKLI QUARKTASCHE, GEBACKEN

Klein und fein, köstlich und kugelförmig, so präsentieren sich die hitverdächtigen kleinen runden Fertiggebäcke aus Quarkrührteig mit Vanillegeschmack - liebevoll Quarkli genannt.

Der Schweizer Quarkgebäck-Klassiker die Quarktasche, besticht durch seine feine Quark-Rosinenfüllung.

QUARKLI, GEBACKEN:

Art. Nr.: 8303
Stück / Karton: 140
Gewicht / Stück: 30 g

QUARKTASCHE, GEBACKEN:

Art. Nr.: 8066
Stück / Karton: 60
Gewicht / Stück: 85 g



FILLY CAPPUCCINO DONUT FILLY NUTS DONUT

Servieren Sie Ihren Gästen die Shooting Stars der Frittiergebäcke – die ersten gefüllten Donuts auf dem Schweizer Markt!

Die Filly Nuts und Filly Cappuccino Donuts sind gebacken und gefüllt mit einer Nuss-Nougat oder einer Cappuccino Füllung. Mit der weissen Fettglasur vom Filly Nuts Donut und der braunen kakaohaltigen Fettglasur vom Filly Cappuccino Donut, überzeugen beide Stars auch in der Theken-Auslage.

FILLY CAPPUCCINO DONUT:

Art. Nr.: 88470
Stück / Karton: 48
Gewicht / Stück: 75 g

FILLY NUTS DONUT:

Art. Nr.: 88116
Stück / Karton: 48
Gewicht / Stück: 75 g



BLACK & WHITE DONUT AMERICAN DONUT

Süsse Snacks im American Style! Ob mit dunkler kakaohaltiger Fettglasur, mit weisser Fettglasur mit leichter Vanillenote oder als neutraler Donut für die eigene Weiterveredlung, alle drei überzeugen durch Topqualität und ein tolles Esserlebnis.

BLACK DONUT:

Art. Nr.: 88417
Stück / Karton: 48
Gewicht / Stück: 52 g

WHITE DONUT:

Art. Nr.: 88418
Stück / Karton: 48
Gewicht / Stück: 52 g

AMERICAN DONUT:

Art. Nr.: 88684
Stück / Karton: 96
Gewicht / Stück: 45 g



MARGO – Ihr Spezialist für High Convenience Frittiergebäcke zu beziehen bei Lüchinger + Schmid AG.

Bei sämtlichen hier vorgestellten Tiefkühlprodukten lautet die Devise: "Auftauen und servieren!"

- Herrliche Frische
- Grosse Flexibilität
- Echte Innovationen
- Keine Infrastrukturengpässe

Für weitere Informationen und Bestellungen wenden Sie sich an Ihren MARGO Verkaufsberater oder an die MARGO Hotline: Tel. 041 768 22 77 / Fax 041 768 22 99



Frittierfette richtig anwenden

MARGO Frittiersortiment – für jede Anwendung eine optimale Lösung

MARGO FEST MARGO FEST GESCHNITTEN

Reines Erdnussfrittierfett

- sehr hohe thermische Belastbarkeit
- extrem hoher Rauchpunkt (240°C)
- sehr lange verwendbar
- völlig neutral im Geschmack

MARGO FEST
Pistor Art. 4768
MARGO FEST GESCHNITTEN
Pistor Art. 4769

MARGO FRITURE

Rein pflanzliches Frittierfett

- tiefstmöglicher Trans-Fettsäuregehalt aller Frittiermedien
- speziell konzipiert für Anwender mit grossem Umschlag
- maximale Flexibilität
- einzigartiges Preis-Leistungs-Verhältnis

MARGO FRITURE
Pistor Art. 4783

NEU: MARGO SUNELLA

Reines Sonnenblumenfrittierfett

- keine allergenen Stoffe
- neutraler Geschmack
- stark reduzierter Frittiergeschmack im Raum

MARGO SUNELLA
Pistor Art. 8551

FETTVERDERB

Massgeblich für den Verderb von Fetten/Ölen sind das jeweilige Fettspektrum (Fettsäurezusammensetzung), der Kontakt mit Sauerstoff und natürlich die Temperatur und die Belastungsdauer beim Frittieren.


Das Fettspektrum ist von Bedeutung, weil unterschiedliche Fette/Fettsäuren unterschiedlich schnell verderben können. Für den Fettverderb von besonderem Interesse sind die Doppelbindungen der ungesättigten Fettsäuren. Diese sind besonders reaktionsfreudig und nutzen jede Möglichkeit, neue Verbindungen einzugehen, insbesondere mit Sauerstoff. Passiert das, kann die Kohlenstoffkette in kleinere Bruchstücke zerbrechen, die dann geschmacks- und geruchsintensiv sind. Bei diesem Prozess, der sogenannten Fettoxidation, entstehen Stoffe, die bereits bei geringer Konzentration den typischen Geschmack der Ranzigkeit hervorrufen.

Oxidierete Fettsäuren haben einen polaren Charakter und können quantitativ bestimmt werden. Für die Bestimmung gibt es viele validierte Methoden. Als Schnellmethode empfehlen wir die Bestimmung der polaren Anteile mit dem Gerät Testo 265.

Das Gerät misst direkt im heissen Frittierfett innerhalb von ca. 10 Sekunden die polaren Anteile (TPM) und die Fetttemperatur. Dabei können mehrere Messungen hintereinander erfolgen. So weiss der Verantwortliche immer genau, wann das Frittierfett gewechselt werden muss. Damit spart man nicht nur Kosten, sondern erhöht auch die Lebensmittelsicherheit. Die Schweizerische Lebensmittel-Verordnung (LMV) schreibt einen polaren Anteil vom max. 27% vor. Die Praxis zeigt allerdings, dass bereits Werte ab 20% beanstandet werden.

Hinzu kommt beim Frittieren ein weiterer Aspekt: Neben der Fettoxidation führt das Erhitzen auf Temperaturen von ca. 180°C zu Oxidationsprozessen, die eine Vernetzung einzelner Fettmoleküle zu grösseren Molekülen fördert. Diesen Vorgang nennt man Fettpolymerisation, die ebenfalls zu einem schnelleren Verderb des Fettes führt. Visuell zeigt sich das in zäherem, dunklerem und feinschaumigerem Fett. Die Bekömmlichkeit der Gebäcke ist dann nicht mehr gegeben.





Pitec AG, Bäckerei- und Gastrotechnik Telefon 071/7638111, Telefax 071/7638122
Staatsstrasse 51, 9463 Oberriet SG info@pitec.ch, www.pitec.ch

Sichern Sie die Bekömmlichkeit Ihrer Gebäcke mit TESTO 265

- Exakte Messresultate nach 10 Sekunden
- Keine Abkühlzeit notwendig
- Benötigt keine Teststreifen
- Mehrere aufeinanderfolgende Messungen bei heisser Fritteuse möglich
- Zeigt TPM % und Temperatur
- Leuchtdiode grün / gelb / rot und Resultatanzeige

Techn. Daten:
Messgrössen: % Total Polar Material (%TPM), Temperatur (°C)
Messbereich: 0.5% bis 40% TPM / +40° bis +210° C

016870 Testo 265 im Set mit Alukoffer Fr. 596.—
Spezialpreis für MARGO POST Leser bis 30.9.2005 nur Fr. 520.—

Frittierfette – richtig anwenden

Im Fettbackgerät dient das Frittierfett als Garmedium. Die zum Backen benötigte Hitze wird über das heiße Frittierfett auf das Backgut übertragen. Der Backprozess ist schneller, gleichmässiger und intensiver als im Backofen. Gleichzeitig wird die Struktur der Kruste und deren Geschmack durch das heiße Frittierfett entscheidend geprägt.

Vorsichtig aufheizen

Das Anheizen eines gefüllten Fettbackgerätes erfolgt bei 80 – 100°C. Erst kurz vor dem Backen wird das Frittierfett auf 170 – 180°C erhitzt.

Befindet sich im Fettbackgerät bereits erstarrtes Frittierfett, so ist auch dieses zuerst auf niedriger Stufe schonend zu schmelzen. Erst wenn das Fett vollständig flüssig ist, wird auf die gewünschte Backtemperatur aufgeheizt.



Da Frittierfett bei hohen Temperaturen schneller verderbt, ist eine Überhitzung zu vermeiden. Es ist ratsam, die Frittierfetttemperatur zu kontrollieren und sich nicht nur auf das eingebaute Thermostat zu verlassen!

Fettpflege

Die Fettpflege fängt bereits bei der Auswahl des Frittierfettes an. Es sollte zu einem hohen Anteil aus gesättigten Fettsäuren bestehen, da diese den hohen Belastungen besser widerstehen und nicht so schnell verderben wie ölige, mehrfach ungesättigte Fettsäuren.

Filtern verlängert die Haltbarkeit

Frittierfette müssen nach Gebrauch gefiltert werden. Bei Grossanlagen sind die Fettfiltersysteme in Form von Permanentfiltern ausgelegt. Sobald die Anlage arbeitet, wird das Fett ständig durch die Filter geleitet. Die Filterleistung der Fettbomben muss hierbei im richtigen Verhältnis zur eingesetzten Fettmenge stehen. Um eine optimale Reinigungswirkung zu erzielen, gehen die Hersteller der Filteranlagen davon aus, dass das Frittierfett mindestens viermal komplett durch den Filter laufen muss. Durch die ständige Filtration lässt sich die Haltbarkeit des Fettes deutlich verlängern.

Bei kleineren, handwerklichen Fettbackgeräten soll das Frittierfett nach jedem Backprozess durch einen Filter ablaufen. Wird das Fett danach in der Fettpfanne gelagert, ist es mit einem luft- und lichtdichten Deckel zu verschliessen.

Achtung Trennmehl

Ein Grund für schnellen Fettverderb ist auch der übermässige Einsatz von Mehl als Trennmittel bei der Gare. Grundsätzlich sollte, wenn überhaupt, nur Kartoffelpuder zum Ausstauben der Gärgutträger verwendet werden. Dies bietet die perfekte Trennung durch reine Stärke bei geringem Materialeinsatz. Dennoch gelangt beim Beschicken der Frittierfettpfanne ein Teil des Staubmehles/Puders in die Fettpfanne, verbrennt und sorgt somit für Verunreinigungen. Inzwischen gibt es aber auch Gärgutträger, die ganz ohne Trennmittel auskommen.

Frittierfett rechtzeitig erneuern

Auch sensorisch macht sich der Verderb bemerkbar. Frittierfett ist verdorben bei:

- Starkem andauernden Schäumen nach Einbringung des Backgutes (Bläschen)
- Qualmen des Fettes bei Arbeitstemperatur (180°C)
- Zunehmender Verfärbung des Fettes (braun/dunkelbraun)
- Bildung von braunen, harzartigen Ablagerungen am Boden/Rand des Fettbackgerätes
- Schlechtem Geruch und Geschmack des Fettes (scharf, kratzend, bitter)



Frittiergebäcke – richtig backen

Ein wichtiges Qualitätskriterium für einen exzellenten Berliner ist der etwa zwei Zentimeter breite, helle Kragen. Ist dieser faltig oder deutlich zu schmal, gilt dies als eindeutiges Indiz dafür, dass bei der Gare bzw. beim Backen Fehler gemacht wurden. Oft wurde dann bei der Aufarbeitung die Zwischengare vernachlässigt oder die Garzeit nicht eingehalten.

Was bestimmt die Fettaufnahme von Frittiergebäcken?

Entgegen der Annahme, dass Frittiergebäcke besonders fettreiche Backwaren seien, sind sie mit ca. 25% Fettanteil am Gesamtgewicht durchaus vergleichbar mit schweren Hefeteigen, Mürbteigen, Sandmassen und tourierten Teigen. Das meiste Fett befindet sich in der dünnen Kruste und prägt den Charakter der Frittiergebäcke hinsichtlich Optik und Geschmack.

Aber Fettgebäck ist nicht gleich Fettgebäck. Die durchschnittliche Fettaufnahme eines Berliners liegt bei ca. 10%, kann aber durch Rezept-, Gar- und Backfehler leicht das Doppelte betragen.

Steigt die Fettaufnahme der Berliner beim Backen auf über 10% bezogen auf das Ausbackgewicht, führt dies zu einer spürbar schlechteren Qualität. Die Gebäcke schmecken nicht mehr arteigen sondern fettig.

Die Fettaufnahme von Frittiergebäcken wird in erster Linie durch zwei Phänomene beeinflusst: Einerseits dringt Fett im Austausch gegen Wasserdampf in die äusseren Gebäckzonen ein und trägt dort zur Krustenbildung bei. Andererseits haftet Fett äusserlich an der Kruste, ohne tatsächlich in das Gebäck einzudringen. Letzteres ist in einem gewissen Masse notwendig, um z. B. eine ausreichende Zuckeranhaftung zu ermöglichen.

Frittierfett: Ein entscheidender Faktor bei der Fettaufnahmen ist das Alter des Frittierfettes. Mit zunehmender Gebrauchsdauer steigt die Viskosität (Zähflüssigkeit) des Frittierfettes an. Dadurch wird der Wärmeübergang vom Frittierfett zum Gebäck schlechter. Die Folge ist eine erhöhte Fettaufnahme.

Frittierbacktemperatur: Das richtige Mass an Fettaufnahme wird entscheidend von der Frittierbacktemperatur beeinflusst. Optimal sind Temperaturen um 180°C, die zu einer raschen Ausbildung der Kruste führen, wodurch eine weitere Absorption von Fett verhindert wird. Eine zu niedrige Frittierbacktemperatur kann die Fettaufnahme um bis zu 50% steigern. Daher ist es wichtig, die Leistung des im Frittierfett-Backgerät eingebauten Thermostates regelmässig zu prüfen. Dazu hält der Fachmann ein geeignetes Zusatzthermometer oder ein Teig- oder Kerntemperaturmessgerät direkt ins Frittierfett.

Eianteil: Aber auch rezepturseitig lässt sich die Fettaufnahme beeinflussen. Erhöhte Eianteile wirken sich positiv auf die Verringerung der Fettaufnahme aus, während ein hoher Fettgehalt im Teig das Gegenteil bewirkt. Fett im Teig: Wird der Fettanteil in einem Teig verdreifacht, verdoppelt sich die Fettaufnahme beim Backprozess.

Gärtoleranz: Eine offenere Teig-Oberfläche, wie sie durch Übergare entsteht, führt zu einer um ca. 20% erhöhten Fettaufnahme.



Perfekt backen

Zur Herstellung von Berliner-Teigen ist eine perfekt ausbalancierte Rezeptur zu empfehlen. Sicherheit bei manueller und besonders bei maschineller Aufarbeitung bieten spezielle Backmischungen und Vormischungen. Diese liefern plastische, besonders gärstabile Teige. Wichtig ist auch bei Backmischungen, die jeweilige Rezeptempfehlung, Knetzeit, Teigruhe und Teigtemperatur genau einzuhalten.

Es ist wichtig, dass die Teige stets nach Rezeptempfehlung gut ausgeknetet werden. Manche Teige fühlen sich zunächst feucht an, steifen jedoch durch die in der Backmischung enthaltenen hochwertigen Zutaten und speziellen Mehlkomponenten während der Teigruhe spürbar nach.

Teige mit hoher Gärtoleranz bieten entscheidende Vorteile für den Backprozess. Für optimale Resultate müssen die Teiglinge ausreichend angegart und stets gut abgesteift sein. Durch die relativ trockene aber noch nicht verhäutete Oberfläche können sich die äusseren Poren schnell schliessen und versperren so dem Frittierfett den Zugang in das Innere des Gebäcks.

Um einen schönen weissen Kragen zu erhalten, ist es wichtig, dass die erste Backphase unter geschlossenem Deckel erfolgt. Dabei bildet sich Wasserdampf, der wie Schwaden wirkt, die Teigoberfläche geschmeidig hält und so eine optimale Teigaufdehnung ermöglicht.

Qualitätseinfluss der Rohstoffe

MARGO-Tipps für die Berlinerherstellung

Knackpunkt Mehl

Die Formgebung hefegelockerter Frittiergebäcke ist sehr vielfältig. Dabei spielen die Belastung der Teige und die Mehlqualität eine wichtige Rolle. Je weniger der Berlinerteig geformt und bearbeitet wird, desto stärker reagiert er auf schwankende oder schwache Mehleigenschaften.

Berliner benötigen daher Mehle mit besonders guten Backeigenschaften.

Die elastischen Kleber- und Teigstrukturen müssen ausgebildet und die Verkleisterungsfähigkeit der Stärke einwandfrei sein. Letztere ist bei Berlinern von grosser Bedeutung: Von der Festigkeit des verkleisterten Stärkegerüsts hängt der Erhalt des im Frittierfett erreichten Gebäckvolumens entscheidend ab. In MARGO-Berlinermischungen werden daher keine Standardmehle, sondern speziell ausgewählte, besonders kleberstarke Mehle mit optimalen Eigenschaften eingesetzt.

Einfluss der Fettanteile im Teig

Der Fettanteil im Teig beeinflusst ebenfalls die Aufnahme von Frittierfett während des Backprozesses. Ein hoher Fettanteil führt zu einer kürzeren Teigstruktur. Diese lässt beim Backprozess mehr Fett in das Gebäck und damit in die Kruste eindringen. Fettarme Teige wirken der Frittierfettaufnahme entgegen. Sie führen jedoch zu deutlichen Qualitätseinbussen im Gebäck. Die Berliner sind trocken und zäh in der Krume. Hier heisst es, den richtigen Kompromiss zu finden.



Einfluss der Eizugabe im Teig

Mit der Zugabe und Menge an Eiern kann die spätere Fettaufnahme des Gebäckes beim Backprozess gesteuert werden. Eine Zugabe von drei Volleiern und zwei Eigelben auf 1000 Gramm Mehl führte bei Tests im MARGO Backforum zu einer besonders niedrigen Fettaufnahme. Die emulgierende Wirkung der Eier verbessert die Teigstruktur. Aufgrund der dadurch optimierten Oberflächenstruktur des Teiges wird beim Backprozess die Aufnahme von Fett in der sich bildenden Kruste vermindert. Gleichzeitig bildet sich um den Berliner der "weisse" Ring bzw. Kragen als Qualitätsmerkmal besser aus. Im fertigen Gebäck fördert der Eianteil die zarte Kruste.

Auch hier bieten unsere leistungsfähigen Spezialprodukte zur Berliner-Herstellung dem Bäcker zusätzlich Sicherheit durch praxiserprobte Rezepte, bei denen alle Zutaten optimal aufeinander abgestimmt sind.

Gärtoleranz

Schlechte Backergebnisse können verschiedene Ursachen haben. Neben der Mehlqualität spielt auch die Gärtoleranz und die Gärtoleranz der Teige eine entscheidende Rolle. Gerade bei der Endgare und in der ersten Backphase reagiert das zarte Teiggefüge und das ausgeprägte Netz aus Klebersträngen besonders empfindlich.

Eine zu knappe oder zu lange Stückgare aber auch zu alte und zu kalte Teige machen sich in der Gebäckqualität negativ bemerkbar. Wer heute noch Berliner mit einem traditionellen Rezept herstellt, muss akribisch auf die Gärzeit und die Rohstoffschwankungen achten. Wird die Gärtoleranz überschritten, verliert der Berliner-Ballen schnell an Volumen. Das gilt bei klassischen Teigführungen übrigens auch, wenn der Teigling Zugluft bekommt.

Die speziellen Rohstoffkompositionen moderner Backmischungen, wie sie MARGO anbietet, bieten mehr Sicherheit und deutlich grössere Gärtoleranzen, um perfekte Backergebnisse zu erzielen.

FEHLER	URSACHE	ABHILFE
Bruch verhautet Teiglinge verhauten zu stark	Teigtemperatur zu hoch	Teigtemperatur einhalten, evtl. Eiswasser verwenden
Bei Bruchgare keine Entwicklung Zu schleppende Stückgare	Teigtemperatur zu kühl	Teigtemperatur beachten, evtl. wärmer schütten
Zu wenig Gärtoleranz	Teiglinge steifen nicht lange genug ab Übergare Teig zu weich	Länger absteifen lassen Kürzere Stückgare Schüttflüssigkeit reduzieren
Teiglinge sind unförmig oder rissig beim Rundwirken	Einstellen des Wirkautomaten nicht korrekt Bruchgare zu kurz Bruchgare zu lang	Einstellung überprüfen Bruchgare überprüfen Bruchgare überprüfen
Schluss der Berliner öffnet sich während der Gare bzw. beim Backen	Kein optimales Aufarbeiten über den Wirkautomaten	Wirkraumhöhe genau einstellen und Umdrehung der Wirksteller erhöhen, Bruch gleichmässig auf den Wirksteller aufbringen
Teiglinge kleben am Gärgutträger	Mehl als Streumittel verwendet Zu feuchtes Klima im Gärraum Gefrostete Teiglinge zu kalt in den Gärraum gebracht	Weizen-/Kartoffelpuder verwenden Temperatur und Feuchte im Gärraum überprüfen Vor dem Einbringen in den Gärraum ca. 1 Std. bei Raumklima auftauen lassen
Teiglinge zu stark verhautet	Zu wenig Feuchte im Gärraum Teigtemperatur der Teiglinge zu hoch	Feuchte im Gärraum erhöhen Kühlere Teige herstellen
Berliner schrumpfen in der Pfanne	Teig nicht optimal geknetet (zu kurze Knetzeit)	Knetzeit überprüfen und Teig optimal auskneten (Ziehprobe machen)
Berliner backen unförmig	Teiglinge zu stark verhautet Teig zu fest	Teiglinge vor Zugluft schützen Teigkonsistenz überprüfen
Kugelförmige Berliner, die sich in der Fritteuse selber wenden	Zu fester Teig Teiglinge nur rundgewirkt Zu knappe Stückgare	Teigflüssigkeit erhöhen/Mehl reduzieren Nach dem Rundschleifen flachdrücken Optimale Stückgare einhalten
Berliner haben eine faltige Oberfläche Faltiger Kragen	Zu feuchte Oberfläche des Teiglings Zu weiche Teige Backzeit zu kurz Übergare	Teiglinge gut absteifen lassen Teigkonsistenz überprüfen Backzeit überprüfen Optimale Gärzeit einhalten
Blasenbildung an der Oberfläche der Berliner	Zu feuchte Oberfläche der Teiglinge	Teiglinge vor dem Backen ganz leicht antrocknen lassen
Zu kleine Berliner	Stückgare zu kurz Übergare Backen ohne Deckel	Stückgare verlängern Stückgare verkürzen Abdecken der Berliner bis zum ersten Wenden Backtemperatur von 170 - 180°C einhalten
Frittierfettverbrauch zu hoch	Zu niedrige Temperatur des Frittierfettes Backdauer zu lange Ungenügendes Abtropfenlassen des Backgutes Zu geringer Eianteil in der Rezeptur Zu hoher Fettanteil in der Rezeptur Offener Schluss beim Berliner (grössere Oberfläche)	Backtemperatur etwas erhöhen Gebäcke länger abtropfen lassen Veränderung der Rezeptur durch Erhöhen des Eianteils Fettanteil in der Rezeptur herabsetzen Wirkeinstellung überprüfen
Teiglinge verhauten bei der Gärverzögerung	Luftfeuchtigkeit während der Kühlung zu gering Teiglinge standen vor den Ventilatoren	Luftfeuchtigkeit erhöhen auf 80 - 95%

MARGO – Frittiersaison 2005

- Hohe Qualität
- Grosse Sortimentsbreite
- Viele Neuheiten
- Tolle Aktionen

MARGO – Ihr Frittierprofi!

AKTION
vom 15.08. bis 14.10.2005
(siehe Beilage)

MACHEN SIE AUF IHR ANGEBOT AUFMERKSAM!

Erfolgreicher Verkauf beginnt mit einer guten Kommunikation. Durch Werbematerial wie Handzettel, Plakate oder einem Inserat in Ihrem Lokalblatt machen Sie den Kunden auf Ihre Spezialitäten aufmerksam. Alles, was Sie zur Erstellung von Werbematerial brauchen und vieles mehr zur 160. Ausgabe der MARGO Post finden Sie auf unserer CD:

- **Bilder • Rezepte • Kalkulationen • Deklarationen**
- **Vorlagen zur Herstellung von individuellem Werbematerial**

Bei einer Bestellung von:

- mindestens 120 kg MARGO Produkten oder
 - mindestens 60 kg MARGO Produkten davon mindestens einer Verkaufseinheit Berliner-Mix 50% oder Meister Berliner Tradition
- erhalten Sie die CD auf Wunsch gratis.

Wenden Sie sich bitte an Ihren MARGO Verkaufsberater, an den MARGO Telefonverkauf (041 768 22 77) oder senden Sie uns Ihre Bestellung von mindestens 120 kg MARGO Produkten mit dem Vermerk „CD zur MARGO Post 160“ per Fax (041 768 22 99) oder per E-Mail (info@margo.ch).



MARGO – BakeMark Schweiz AG, Lindenstrasse 16, 6340 Baar
Telefon 041/768 22 22, Fax 041/768 22 99, www.margo.ch



MARGO

Qualität, Ideen, Service