

Wenn **Blechkuchen** Früchte tragen

BACKTUELL ERÖFFNET DIE BLECHKUCHENSAISON 2009 MIT DEM EXPERTENTIPP VON HANNES PEHERSTORFER, BACKALDRIN-KONDITIONSMEISTER.



Richtig rühren

Rührmassen werden mit einem Rührbesen verarbeitet und somit weniger beansprucht als mit einem Eiweißbesen. Bei All-In-Biskuitmassen, wie z. B. WienerBiskuitMix, ist mehr Luftigkeit in der Masse gewünscht, hier kommt der Eiweißbesen zum Einsatz, die Masse wird intensiver und auch länger bearbeitet. Für ein optimales Rühr- bzw. Aufschlagergebnis bei Rührmassen passen Sie die Kesselgröße an die Massenmenge an und halten Sie die angegebenen Rührzeiten ein.

Schwebender Fruchtgenuss


Bei backaldrin-Blechkuchen sind die Früchte immer oben, dort wo sie hingehören und vom Kunden gewünscht sind. Alle Rezeptangaben sind auf ein optimales Verhältnis zwischen Tragfähigkeit von Früchten und Verarbeitungsqualität der Masse ausgerichtet. Bei backaldrin-Rezepten wird auch auf ein ausgewogenes Masse-/Früchteverhältnis geachtet.

Backen mit Gefühl

In den Rezepten angegebene Backtemperaturen verstehen sich als Empfehlung und sollten auf Ofentyp bzw. Heizsystem (z. B. Kombidämpfer, Etagen- oder Stikkenöfen) abgestimmt werden. Auch die Kuchen- bzw. Fruchtart beeinflusst die Backzeit. Bei TK-Früchten beispielsweise reagiert das Backpulver durch den kalten Belag deutlich später und die Backzeit kann sich um

5–10 Minuten verlängern. Auf alle Fälle sollten Sie Blechkuchen im vorgeheizten Ofen backen. Das Ende der Backzeit wird mit einem Drucktest in der Blechmitte festgestellt – bleibt die Masse stabil, ist der Kuchen fertig gebacken.

Wahrer Augenschmaus

Jeder Kuchen, der abgeliert und ausgefertigt wird, gewinnt an Qualität, denn Farbe, Glanz, Geschmack und Frischhaltung werden mit Gelee optimiert. Besonders gut eignen sich dafür FruttiGel Erdbeere, Aprikose oder neutral sowie andere Produkte aus dem backaldrin-Sortiment. Vor der Endverarbeitung sollte der Kuchen jedoch auskühlen. In der Vitrine verleitet eine sortenreine und variantenreiche Blechkuchenpräsentation zum Zugreifen. backaldrin bietet dafür All-In-Produkte mit großer Rezeptvielfalt für viele Fruchtarten. So bleibt der Blechkuchen das ganze Jahr ein beliebtes Gustostück. 

P.S.: Wenn die Kuchen gekühlt werden, ist darauf zu achten, dass Fremdgerüche von anderen Lebensmitteln vermieden werden.

Ich wünsche Ihnen guten Start in die Blechkuchensaison und mögen Ihre Kuchen Früchte tragen!

Ihr Hannes Peherstorfer



Er ist federführend bei der Entwicklung von Blechkuchen und kennt aus seiner langjährigen Tätigkeit mögliche Fehlerquellen bei deren Zubereitung. Erfahren Sie, wie auch Ihre Blechkuchen Früchte tragen und wie Sie die All-In-Massen von backaldrin rasch, sicher und rationell verarbeiten.

Für eine rasche Zubereitung von Massen lohnt es sich, vorab Rezepte durchzulesen, alle Zutaten und Rohstoffe zu besorgen und bereitzustellen. Halten Sie sich möglichst genau an die exakt

ausgewogenen und fein abgestimmten Rezeptangaben. Messbecher sind sehr oft ungenau, deshalb sollten Sie flüssige Zutaten wiegen anstatt sie zu messen. Für eine exakte Gewichtsbestimmung von Eiern werden diese zu einem homogenen Eiweiß-/Dottergefüge gerührt und erst dann gewogen. Besonders wichtig ist es, die Rohstoffe vor der Zubereitung der Blechkuchenmasse zu temperieren! So lassen sie sich leichter verarbeiten und ergeben eine schöne Masse mit gutem Volumen.

Hannes Peherstorfer, backaldrin-KonditionSmeister, weiß worauf es bei Blechkuchen ankommt. Mit seinen Anregungen tragen auch Ihre Kuchen Früchte.

Backfrisch ins Osternest

Steht das Osterfest auf dem Kalender, macht sich auch der ersehnte Frühling breit. Jeder freut sich über Sonne im Gesicht, bunte Blumen in der Wiese und duftendes Ostergebäck. backaldrin hat auch dieses Jahr wieder viele neue Ideen für genussvolle Momente und präsentiert Osterhase, Osterlamm & Co von ihren schönsten Seiten. Ihr Backberater auf www.backaldrin.com und Ihr backaldrin-Fachberater zeigen Ihnen die neuen Rezepte rund um Ostern. Frohes Fest!



backaldrin serviert neue Ideen zum Osterfest: www.backaldrin.com

