

Tipps & Tricks für den Umgang mit tiefgekühlten Backwaren

Tiefkühlbackwaren sind zerbrechlich

Schläge, Druckbelastungen, fallen gelassene oder sehr hart abgesetzte Kartons können zu Bruch und Beschädigung der Backwaren führen. Daher sind die wichtigsten Grundregeln für die Handhabung und Lagerung zu beachten:

- Originalkarton im Tiefkühler lagern; der Karton bietet guten Schutz vor Beschädigung.
- Nicht schütten; TK-Backwaren sind kein Schüttgut. Von Hand auf Gitter oder Backblech absetzen.
- Kartons nicht hochkant oder auf den Kopf stellen. Da die Kartons aus Qualitätsgründen nicht prall gefüllt sind, rutschen die Backwaren in umgedrehten Kartons, was zu Schäden führt.



Tiefkühlbackwaren sind Naturprodukte

Rohstoffe wie auch die Herstellung unterliegen natürlichen Einflüssen. Die Rohstoffe sind abhängig vom Wetter während der Wachstums- und Erntezeit. So hat beispielsweise das Mehl jeder Getreideernte ein anderes Backverhalten. Butter und Milch schmecken anders, je nachdem, ob die Kühe mit Trocken- (im Winter) oder mit Frischfutter (im Sommer) gefüttert worden sind. Gär- und Backprozesse hängen vom täglichen Klimawechsel (Föhn, Bise, schwüles Gewitterwetter usw.) ab. All diese Einflüsse lassen sich mit modernsten, computergesteuerten Anlagen minimieren. Kleine Nuancen sind aber ein Ausdruck der Natur.

Tiefkühlbackwaren sind ein Gefriergut, das schnell auftaut

TK-Backwaren enthalten sehr wenig gefrorenes Wasser. Sie tauen daher sehr schnell auf. Bei Raumtemperaturen sind vorgebackene Produkte in wenigen Minuten aufgetaut. Wie bei allen Tiefkühlprodukten schadet das Auftauen und Wiedereinfrieren. Typische Merkmale sind Austrocknen oder Geschmacksverminderung. Beachten Sie daher folgende Regel:

- Die Kartons sollten, wenn möglich, nie aus dem Tiefkühler genommen werden oder nur für die Zeit während der Produktentnahme. Anschliessend sofort wieder in den Tiefkühler stellen. Plastikbeutel verschliessen!

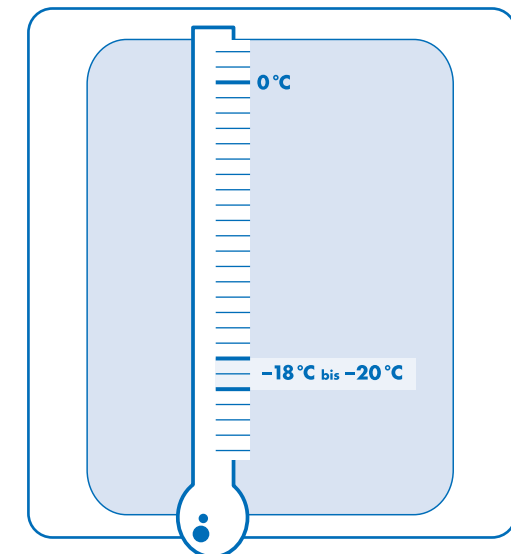
Tipps & Tricks für den Umgang mit tiefgekühlten Backwaren

„Der grösste Vorteil von tiefgekühlten Backwaren ist die schnelle Verfügbarkeit. Sie haben nie zu viel oder zu wenig im Angebot, da Sie jederzeit innert nützlicher Frist für Nachschub sorgen können.“

Haltbarkeit

Tiefkühlen ist die naturnaheste Konservierungsart. Lebensmittel werden dadurch ohne chemische Zusatzstoffe, Sterilisation oder Pasteurisierung lagerfähig. Bei den Backwaren beeinflussen drei Faktoren die Lagerdauer:

- Der geringe Wassergehalt schränkt vor allem bei den vorgebackenen Produkten die Lagerdauer ein.
- Die Hefe, welche als Mikroorganismus im gefrorenen Zustand langsam an Triebkraft verliert.
- Natürliche Aromastoffe, die sich auch im gefrorenen Zustand verflüchtigen.



Die Lagertemperatur für alle Tiefkühlbackwaren beträgt -18 °C bis -20 °C .

Um die Eisbildung im Karton zu vermeiden, stellen Sie die Kartons nie direkt auf den Boden des Tiefkühlraums.

Tipps & Tricks für den Umgang mit tiefgekühlten Backwaren

Backen

Beachten Sie die Backanleitung auf der Etikette. Backofen vorheizen! Wichtig ist, dass vorgebackene Produkte immer im gefrorenen Zustand (direkt vom Tiefkühler in den Ofen) fertig gebacken werden. Teiglinge hingegen sollten Sie vor dem Backen einige Zeit antauen lassen (vorgegarte Buttergipfel zirka 15 Minuten, Blätterteigprodukte 30 Minuten). Dadurch erreichen Sie eine Volumenvergrößerung.

Backen mit Dampf: Buttergipfel-Teiglinge sollten unter Zugabe von Dampf gebacken werden. Die Menge ist vom Ofen abhängig. Wenn die Oberfläche der Buttergipfel während des Backens feucht erscheint, können Sie davon ausgehen, dass die Menge der Dampfzugabe richtig bemessen worden ist.

Bei vorgebackenen Produkten ist der Kern nach dem fachgerechten Aufbacken noch gefroren. Lassen Sie deshalb die Backwaren etwa zehn Minuten stehen, bevor sie zum Konsum angeboten werden. Bei den von Grund auf gebackenen Produkten ist es besonders wichtig, diese auskühlen zu lassen, da sie im heissen Zustand noch sehr weich sind und deshalb leicht zerdrückt werden können.

Präsentation

Nehmen Sie sich die nötige Zeit, die fertig gebackenen Produkte ansprechend zu präsentieren. Glasieren, stauben, bestreuen – lassen Sie dabei Ihrer Fantasie freien Lauf.

Frische

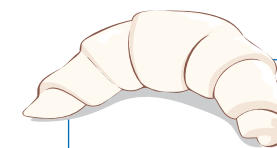
Einmal aufgetaute und produktgerecht aufgebackene Tiefkühlbackwaren bleiben genauso lange verkaufsfrisch wie von Grund auf erstellte Tagesproduktionen. Zu beachten sind die gesetzlichen Vorschriften für die Aufbewahrung bis zum Verkauf. So müssen beispielsweise Torten und Patisseries in gekühlten Vitrinen (maximal 5 °C) präsentiert werden. Torten, die Schlagcreme enthalten, sind innert Tagesfrist zu konsumieren, während beispielsweise Rüebl-, Linzer- und Sachertorten gekühlt problemlos vier Tage haltbar sind. Einzeln verpackte Produkte sind nach der Entnahme aus dem Tiefkühler mit einem Haltbarkeitsdatum zu versehen.

Auf einen Blick



Eine Gaumenfreude für Liebhaber von rustikalen und würzigen Broten sind die Artikel aus der Produktlinie «Grossvaters Backrezepte», die sich allesamt an den Künsten der Vorfahren orientieren. Die chüschtigen Brote sind handgefertigt, sie unterscheiden sich in Aussehen und Gewicht voneinander – jede Köstlichkeit ist einzigartig.

Convenience-Stufen



Ungegärte Teiglinge

Eine entsprechende Infrastruktur sowie Fachkenntnisse sind bei ungegärten Teiglingen erforderlich. Die Produkte eignen sich für Bäckereien und Konditoreien und sind nach zirka zwei Stunden Zubereitungszeit zum Verkauf bereit.

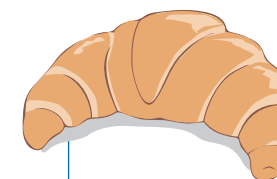
1



Vorgegärte Teiglinge

Für Shops, Gastronomiebetriebe und Bäckereien. Das Handling dieser Teiglinge ist sehr einfach, die Produkte sind nach zirka 18-minütigem Backen servierbereit.

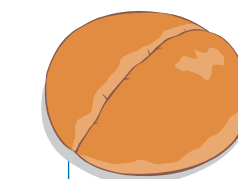
2



Vorgebackene Produkte

Schnell verfügbar für den kurzfristigen, flexiblen Bedarf in der Hotellerie und der Gastronomie. In nur drei bis maximal zehn Minuten sind die vorgebackenen Produkte parat zum Verzehr.

3



Fertige Produkte

Nur auftauen und geniessen. Zum Beispiel Laugensilser, Laugenstange, Laugenbrezel, Weggli, Torten, Tischwaren, Cakes etc.

4