



Der neue Überzug lässt sich problemlos in industriellen und in handwerklichen Bäckereien anwenden.

Die Verschmutzung der Produktträger fällt mit dem neuen Überzug deutlich geringer aus als bei herkömmlichen Fondants.

## Fondant, der nicht klebt

*Einen Fondant, der frosterfest und taustabil ist, nicht an der Verpackung klebt und obendrein so elastisch bleibt, dass er beim Handling der Produktverpackungen nicht absplittert – Technologieberater Ulrich Gerhard, Ulrich Gerhardt Consulting GmbH, Abtsteinach, hat einen Gebäcküberzug entwickelt, der Produktions- und Marketingleute ruhiger schlafen lässt.*

Auf einer industriellen Linie glasierte Schnecke: Farbe und Transparenz des Fondants lassen sich individuell steuern.

Wenn etwas fondant/fondante ist, dann beschreibt dies im Französischen, dass es sich hierbei um etwas Butterweiches handelt, das zudem Schmelz besitzt. Genau diese Eigenschaften sind es, die der gekochten Zuckermasse den Namen Fondant und den Bäckern Sorgen bescherten. Denn die immer an der Grenze zur Fließfähigkeit schwankende Masse verweigert jede Konstanz. Es ist ihr

egal, woher sie die Feuchtigkeit zieht, mit der sie sich nach dem Applizieren aufs Gebäck dünne macht, ob aus der Luft oder aus dem Gebäck, der Fondant nimmt, was er kriegt. In Verpackungen greift er vornehmlich nach dem Wasser im Gebäck und lässt es altbacken schmecken. Trägt man einen möglichst festen Fondant auf, splittert er gerne ab, wenn die Verpackungen ins Regal gestapelt werden. Enthält der Fondant zu viel Wasser, klebt er an Verpackungen und Fingern statt auf den Gebäcken und mindert den Genuss bei jedwedem Verzehr, der nicht in unmittelbarer Nähe eines Waschbeckens stattfindet. Dass Frosten und Auftauen seinem flüchtigen Verhalten Vorschub leisten, erklärt sich aus den Reaktionen des Wassers. Bei allem unfreund-

lichen Verhalten bringt der Fondant einen kaum zu überbietenden Vorteil mit sich: Er ist beliebt bei Alt und Jung und verursacht jene wohligen Schauer, die entstehen, wenn der Genuss spielend jede Ernährungsvorschrift überwindet.

Die Zucker- wie die Backmittelhersteller haben in den vergangenen Jahren eine ganze Reihe von Entwicklungen auf den Markt gebracht, durchaus mit einigem Erfolg. Die Stabilität wurde erhöht, die Aggressivität gegenüber der Gebäckfeuchte verringert etc, doch alles in begrenztem Ausmaß, was vor allem jene Hersteller trifft, die ihrer Ware nicht nur eine mehrere Tage währende Haltbarkeit bescheinigen müssen, sondern auch eine Optik, die zum Kauf reizt. Als Alternative verwenden deshalb viele Gebäckproduzenten inzwischen Fettglasuren, die zwar stabil sind, aber die sensorischen Erwartungen der Kunden deutlich verfehlen.

Ulrich Gerhardt, international gefragter Technologieberater der





Beide Nusszöpfe wurden vor 24 Stunden mit Fondant überzogen. Links ein marktüblicher Fondant, der bereits beginnt, sich aufzulösen, rechts der neue Fondant, er hält die Form und klebt nicht an der Verpackung.

Nach 24 Stunden Lagerdauer hat sich der herkömmliche Fondant (links) aufgelöst, da keine Feuchtigkeit entweichen kann. Der rechte Fondant, das neue Produkt, klebt noch nicht mal an der Folie.

Backwarenindustrie, hat am Firmensitz in Abtsteinach etliche Monate an einer Lösung getüftelt und jetzt ein neues Produkt präsentiert, das Maßstäbe setzt.

Es ist eine Mischung aus standardisiertem Zucker, Emulgatoren, Agar Agar und Johannisbrotkernmehl, die unter speziellen Parametern in einem patentierten Verfahren zu einem Pulver mit speziellen Eigenschaften wird. Aufgekocht mit Wasser wird daraus die Grundlage für beliebig viele verschiedene Fondants, die gleich mehrere Eigenschaften mitbringen, die für die Anwendung sowohl in der handwerklichen, aber mehr noch in der industriellen Bäckerei von Vorteil sind.

- Der Fondant bindet auf dem Gebäck sehr schnell ab, so dass zügig weiterverarbeitet werden kann.
- Er bleibt stabil, d.h. er zieht praktisch kein Wasser aus dem Gebäck noch aus der Luft, und zeigt deshalb auch keine Auflösungserscheinungen.
- Die Oberfläche klebt nicht, weder an den Fingern noch an der Verpackungsfolie und diese Eigenschaft bleibt auch über Tage und Wochen erhalten. Selbst nach drei Monaten ist der Überzug nicht von einem frisch aufgetragenen zu unterscheiden.
- Dennoch bringt der Fondant eine Elastizität mit, die dafür sorgt, dass durch Druck oder Stapeln der Verpackungen der Fondant nicht abspaltert.
- Während ein „normaler“ Fondant spätestens bei 55 °C „abstirbt“, also

zerfällt, ist der Gerhardt'sche Fondant bis 65 – 70 °C temperaturstabil und lässt sich problemlos verarbeiten. Mit höherer Temperatur wird er lediglich flüssiger.

- Die aufgekochte Grundmasse lässt sich nicht nur herkömmlich mit Puderzucker zu einem Fondant verarbeiten, sondern auch mit vielen anderen Zuckerarten wie Glukosesirup, Invertzucker oder auch Honig. Dazu ist lediglich die Anpassung der ursprünglichen Wassermenge notwendig.
- Je nach Verarbeitung und Zutaten lässt sich die Farbe des Fondants von schneeweiß bis creme variieren oder gar mit Fruchtsäften einfärben.
- Eine zusätzliche Erhöhung des Schmelzes ist durch Zugabe von maximal 10% eines herkömmlichen Fondants möglich, ohne dass die Eigenschaften des Überzugs darunter leiden.
- Minimale Fettzugaben polieren den Glanz auf.

Erfinder Ulrich Gerhardt, der unter anderem bereits Frittierfette aus Sonnenblumen mit weniger als 1% Transfettsäuregehalt und Hochproteinmehle entwickel-

te, vermarktet die Mischung für Industriekunden über seine Unternehmensberatung. Handwerkliche Anwender, so Gerhardt, werden in wenigen Wochen die Chance haben, bei einem Backmittler einen fertigen Fondant zu ordern. ■

Anzeige

# Leasingangebote ... bei uns knallhart kalkuliert! Rufen Sie an!

*Wer rechnet greift jetzt zu!*

## PM 200 E

Die bärenstarke Planeten- Rühr- und Knetmaschine. Per Computer gesteuert und überwacht, wird die Teig- und Massenzubereitung auch in Spitzenzeiten nicht zum Wettlauf mit der Uhr.

## DG 45-80 Automatik Durchlaufgatter

Mit Packvorrichtung für einfaches Einbeuteln in Poly- oder Papiertüten. Schneidet alle Weiss- und Toastbrotarten (auch Mischbrote) schnell und präzise. Vielseitig ausbaubar.

Für den täglichen Dauereinsatz in der modernen Grossbäckerei



**Fragen Sie nach unserem TOP - Leasingangebot!**

**REGO HERLITZIUS GMBH**  
Bäckerei- und Konditoreimaschinen

Rheinische Straße 6 • 42781 Haan • Telefon 0 21 29/34 66-0  
Fax 0 21 29/34 66 69 • mail@rego-herlitzius.com • www.rego-herlitzius.com