

WULF

Mit 6 Bar geregelt geht die Druckluft durch das Ventil. Die eingesprühete Luft zerreißt den Fondant und sorgt für den gleichmäßigen, dünnen Auftrag.



Fotos: BackMedia

Einfach, schnell und sauber

Die Hans-Jürgen Klems GmbH & Co. KG, Langenfeld, zu der die Bäckerei Wulf in Langenfeld gehört, spart mit dem Einsatz eines Boyens Sprüh- und Glasierautomaten täglich nicht nur wertvolle Arbeitsstunden, sondern konnte durch das Zusammenspiel von Aprikotur und Fondant bei vielen Produkten das Finishing vereinfachen und die Optik verbessern.

Die Bäckerei Klems stammt ursprünglich aus Dortmund, wo die Familie seit 1939 bis zum Verkauf 1999 an die Kamps AG 80 Filialen im Raum Dortmund betrieb. Nachdem man lange einen geeigneten Betrieb für eine neue Bäckerei gesucht hatte, wurden Hans-Jürgen Klems und sein Sohn Sebastian in Langenfeld fündig, wo im April 2008 die Bäckerei Wulf mit ihren 33 Verkaufsstellen ein knappes drei Viertel Jahr nach der Insolvenz übernommen wurde.

Heute wird in den Produktionsräumen an der Hausinger Strasse in Langenfeld nach verschiedenen Neuinvestitionen, wie etwa in der Brtchenaufarbeitung, ein breites Sortiment von Backwaren in entsprechenden Mengen hergestellt, darunter natürlich auch diverse

Plunderspezialitten, von der einfachen Rosinenschnecke bis hin zum Erdbeerplunder mit Pudding und frischen Erdbeeren.

Einer der Arbeitsplätze, über die ein großer Teil der täglichen Feingebckproduktion läuft, wurde unweit der Kommissionierung geschaffen: der Platz zum Aprikotieren und Glasieren. Mit zwei Geräten – dem Jelly Concept zum Versprühen von Gelees und dem Glasier Boy 100 s zum gezielten und sauberen Versprühen von Fondant – ist hier die Firma Boyens Backservice vertreten. „Der gut fünf Jahre alte Jelly Concept ist für manche Anwendungen hier bei Klems heute schon fast zu klein“, wei Boyens Gebietsverkaufsleiter Michael Geers, denn speziell wenn es in der Erdbeerzeit an das Fluten von Gebäcken geht,

wird manchmal doch einfach mehr Leistung benötigt, wie sie etwa die größeren Jelly Geräte Compact oder Royal mit ihrem doppelt so hohen Anschlusswert gewährleisten. Für kleinere Betriebe empfiehlt der Fachmann die Economy Geräte mit der gleichen Sprühtechnik, allerdings kleinerem Durchlauferhitzer.

Glasieren, einfach und schnell

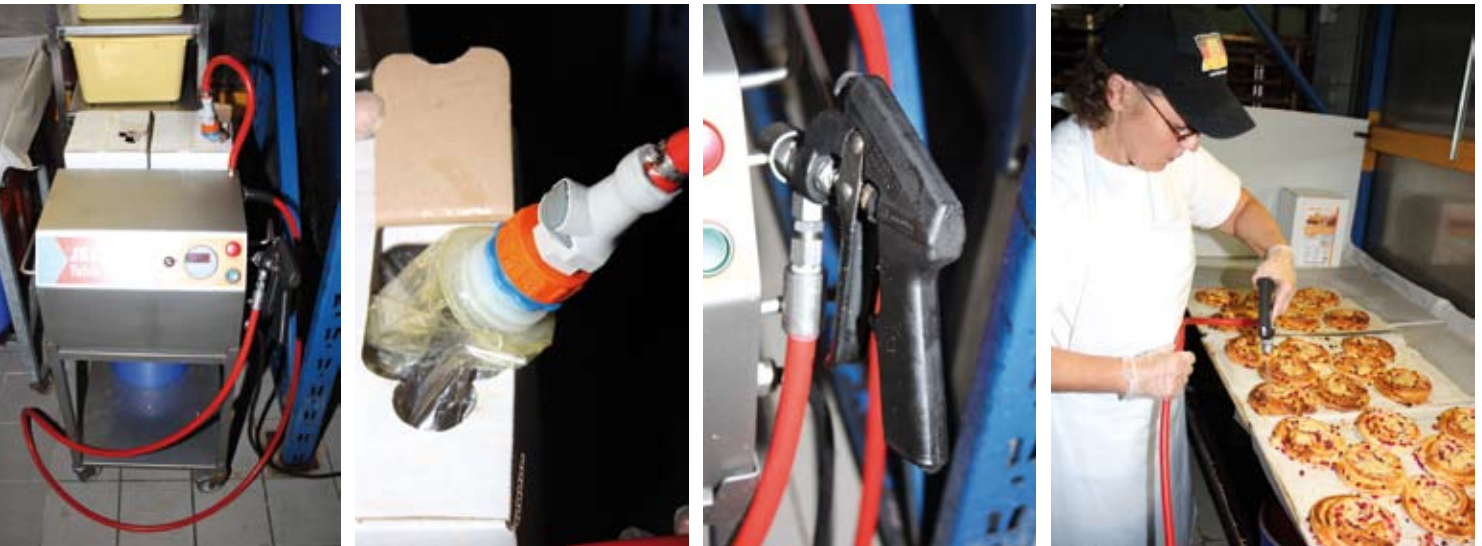
Etwa von 23:00 Uhr bis 2:30 Uhr ist die Anlage in Betrieb. Früher war eine ganze Schicht damit beschäftigt, die eher begann und viel später mit der Arbeit fertig war, erinnert sich der Produktionsleiter

Produkthighlight



Rheinischer Landkuchen

Der Rheinische Landkuchen ist ein Renner. Jeweils zwei der Kuchen mit einem Durchmesser von 38 cm werden auf einem Blech gebacken. Die Basis ist ein guter Hefeteig, der mit verschiedenen Obstsorten, Pudding und Streusel belegt wird. Ein Kuchen ergibt sechs Stcke, die zu je 2,49 Euro verkauft werden.



Fotos: BackMedia

Das Gelee ist direkt aus der Bag-in-Box Verpackung zu verarbeiten, zusätzlich garantiert das System eine völlige Restentleerung. Eine Schnellkupplung sorgt, wenn gewünscht, für ein einfaches Tauschen der Behälter, denn es gibt die Gelees in den Geschmacksrichtungen Neutral, Rosso und Aprico.

H. J. Wilke noch gut. Dazu kam die Mehrarbeit, denn die Aprikotur wurde gekocht und auch beim Fondant war es nicht einfach, diesen immer auf der richtigen optimalen Verarbeitungstemperatur zu halten. So kam es das eine oder andere Mal doch zu Fehlern, weil diese Temperatur nicht eingehalten wurde.

Ein Vorteil einer solchen Anlage ist die konstant eingehaltene vorgeählte Temperatur des Gelees, was lange anhaltende Schnittfähigkeit und guten Glanz garantiert. In den knapp 5 Minuten, die zum Einrichten des Arbeitsplatzes benötigt werden, mit dem Heranholen des Stikkenwagens und den Ablagemöglichkeiten, ist die Anlage soweit bereit, dass temperiert gearbeitet werden kann. Im Regelfall genügt das ca. 3100 Euro kostende Jelly Concept vollkommen zum Versprühen von Aprikotur aus einer BIB-Bag in Box (der Kunststoffbehälter mit dem sprühfertigen Gel steht in einem festen Karton).



Boyens Gebietsverkaufsleiter Michael Geers.

Der große Vorteil: Das Gelee ist direkt aus der Bag-in-Box Verpackung zu verarbeiten, zusätzlich garantiert das System eine völlige Restentleerung. Eine Schnellkupplung sorgt, wenn gewünscht, für ein einfaches Tauschen der Behälter, denn es gibt die Gelees in den Geschmacksrichtungen Neutral, Rosso und Aprico. Die Bäckerei Wulf setzt allerdings nur letztere ein. „Wir haben die Anlage wie auch die Gelees vorher ausgiebig getestet. Heute werden in den Aprikoturen überwiegend Pektine eingesetzt, im Gegensatz zu den Carrageenen, die früher Bestandteil waren. Das Pektin zersetzt sich nicht so schnell.“

Zur Reinigung wird die Box einfach gegen ein Wasserbad ausgetauscht, die Lanze eingesteckt und schon zieht das Gerät Wasser statt Gelee und reinigt sich: Bei Inbetriebnahme dann das restliche, im System verbleibende Wasser kurz absprühen, bis wieder Gelee austritt, und schon ist das Gerät bereit. „Einfacher und sicherer geht es kaum“, so Wilke.

Anschließen und loslegen

Der Durchlauferhitzer beheizt den Schlauch bis circa 70 °C und hält so das Gelee flüssig und sprühfähig. Dank verschiedener, leicht austauschbarer Rund- und Flach-

Die Gebäcke erfahren durch die Aprikotur und den Fondantauftrag eine deutliche Aufwertung in Geschmack wie Aussehen.

DRUCKLUFT

Druckluft ist ein durchaus teures Medium, weiß Produktionsleiter H.-J. Wilke. Man spart mit einem guten und dichten System, das energieökonomisch arbeitet, einen bis zu fünfstelligen Eurobetrag im Jahr. Ein 600-Liter Zwischentank sorgt dafür, dass stets ein ausreichendes Polster von 6,5 Bar vorhanden ist.

strahldüsen mit unterschiedlichen Durchflussmengen ist der Sprühstrahl komplett zu verändern und punktgenau zu dosieren, was einen sparsamen Materialeinsatz garantiert, denn schließlich soll das Gebäck aprikotiert werden und nicht das Papier auf dem es liegt. Zum Fluten von Erdbeerschnitten sind z. B. Düsen mit besonders großem Durchfluss erforderlich.

Der Jelly Concept hat einen eigenen Kompressor von 220 Volt und 3,5 KW Anschluss. „Anschließen und loslegen“, nennt Wilke als großen Vorteil, die digitale Bedien- und Überwachungseinheit zeigt genau an, in welchem Betriebszustand sich



das Gerät befindet und welche Temperatur eingestellt ist.

Die Anlage wird eingesetzt vom Einzelstück bis zum runden Rheinischen Landkuchen, ein Renner im Programm, der für eine bessere Optik und Frischhaltung ebenfalls aprikotiert wird. Einige Hundert von diesen Kuchen mit einem Durchmesser von 38 cm werden in der Woche hergestellt. Ein großer Aufwand wird z. B. bei Gebäcken mit Dänischem

Luft und Fondant

Während der Jelly Concept nur eine beheizte Leitung benötigt, arbeitet der größere Glasierboy mit einem Airmix-System und damit zwei Schläuchen für Material und Luft. Die notwendige Leistung bedingt den Anschluss an die Druckluftversorgung. Der Fondantsprüher benötigt 380 Volt und hat mit 7 KW eine deutlich höhere Heizleistung. Voraussetzung dafür, dass der Fondant

für den gleichmäßigen, dünnen Auftrag. Alle materialführenden Schläuche sind beheizt, dadurch sind Arbeitsunterbrechungen kein Problem. Nichts kann in dieser Zeit verstopfen. Ergebnis: glänzender Fondant, glänzendes Gebäck, gleichmäßige Glasur mit einer immer exakten Temperatur – und das völlig unabhängig von der Außentemperatur. Etwa zehn Sorten verschiedener Kuchen und Feingebäcke werden



Während der Jelly Concept nur eine beheizte Leitung benötigt, arbeitet der größere Glasierboy mit einem Airmix-System und damit zwei Schläuchen für Material und Luft. Handelsüblicher Fondant aus dem Eimer lässt sich leicht dosieren, bis zu 13 Kilo fasst der Vorratsbehälter.

Plunder, Pudding und Frischobst betrieben, denn sie durchlaufen bis zur endgültigen Fertigstellung an den verschiedenen Stationen nahezu den kompletten Betrieb. Die jeweilige Person aprikotiert, glasiert und kommissioniert damit auch gleichzeitig vor. Ein Korb ist eine Bestelleinheit. Das hat die ganze Arbeit noch einmal beschleunigt.



immer gut temperiert und flüssig ist. Auch hier sorgt Wasser für eine einfache und komplette Reinigung, dazu ist allerdings ein Anschluss mittels Schlauchkupplung an ein Leitungssystem notwendig. Handelsüblicher Fondant aus dem Eimer lässt sich leicht dosieren, bis zu 13 Kilo fasst der Vorratsbehälter. „Im Vorfeld haben wir einige Sorten ausprobiert und uns dann für einen Fondant entschieden.“ Im Umfeld von Karneval und Silvester wird der Fondant auch schon mal eingefärbt. Mit 6 Bar geregelt geht die Druckluft durch das Ventil. Die eingesprühete Luft zerreißt den Fondant und sorgt

Produktionsleiter H.-J. Wilke hebt den deutlichen verringerten Arbeitsaufwand durch den Einsatz der beiden Geräte hervor.

jeden Tag in größeren Mengen über die beiden Anlagen verkaufsfertig gemacht.

Die Optik der Gebäcke bewertet Wilke als sehr gleichmäßig. „Wir haben ein standardisiertes Produkt, setzen immer die gleichen Mengen ein, bieten immer den gleichen Geschmack. Und ein ganz großer Vorteil: Die Aufbereitung ist immer gleich hygienisch. So gehören zum Beispiel Pinselhaare auf dem Gebäck der Vergangenheit an. Die Arbeit ist einfach sauberer und natürlich schneller, außerdem entfällt ein mögliches Anbrennen. Der Auftrag erfolgt sehr schnell, und selbst die Mandarinen-Sahnetorte lässt sich leicht und punktgenau aprikotieren.“

hk/kleinemeier@backmedia.info
Tel.: 0234 90199-32

— Anzeige

Holzbacköfen
www.backofen.de