

Backen mit Beeren

In Backwaren wurden schon immer gerne Früchte verwendet. Natürlich gesund, farbig und voller Geschmack – verlockende Eigenschaften für Bäcker, die ansprechende und etwas andere Produkte herstellen wollen. Getrocknete Cranberry-Fruchstücke sind eine gesunde Alternative, die unkompliziert in der Verarbeitung sind.

Üblicherweise werden für Backwaren frische Früchte oder Fruchtpürees eingesetzt. Dabei entsteht eine Abhängigkeit vom Lieferanten, bei dem wiederum Menge und Preis der verfügbaren Ware von den Witterungsverhältnissen und anderen Einflüssen bestimmt werden. Frische Früchte müssen ausserdem vorsichtig transportiert und gelagert werden, um Beschädigungen zu vermeiden. Sie bestehen zu einem grossen Teil aus Wasser, das mittransportiert, gefroren oder gekühlt gelagert werden muss. Bei trockenen Früchten fallen all diese Probleme nicht an. Einige Früchte werden bereits seit Jahrhunderten mit Hilfe der Sonne haltbar gemacht. Rosinen, Backpflaumen und getrocknete Äpfel sind seit langem Bestandteile von traditionellen Desserts. Dank moderner Verarbeitungs- und Trocknungsverfahren steht nun eine umfangreiche Palette an Früchten zur Verfügung, bei der einheitliche Qualität garantiert ist. Ocean Spray ist ein Unternehmen, das auf dem Gebiet der Trocknung von Früchten Pionierarbeit geleistet hat, insbesondere mit seinen Cranberry-Produkten. Der folgende Beitrag zeigt die Trends in der europäischen Backindustrie auf und untersucht die Möglichkeiten, neuartige Backwaren mit Cranberries zu entwickeln.

Angereicherte Brote:

In Europa werden pro Jahr etwa 25 Millionen Tonnen Brot verkauft. Die Deutschen sind Meister im Brotverzehr, dicht gefolgt von den Briten (Quelle: Leatherhead R.A.). Gesund-

heit und Convenience sind die treibenden Kräfte, die diesen Markt anheizen. In Deutschland, den osteuropäischen und nordischen Staaten gehört dunkles Roggenbrot



schon seit langem zur normalen Ernährung. Die Hersteller reichern jetzt jedoch herkömmliche Produkte zusätzlich mit Rohfasern, Vitaminen und Mineralstoffen an, um den Trend nach mehr Gesundheit und Wohlbefinden gewinnbringend einzusetzen. In ganz Europa kann man einen Trend hin zu Functional Food beobachten. In mehreren europäischen Ländern gibt es Brote mit prebiotischen Eigenschaften. Cranberries enthalten viel Rohfasern und Vitamin C ebenso wie eine Vielzahl phytochemischer Verbindungen – ihre Anthocyanine sorgen für Farbe, Phenole für die antioxidativen Eigenschaften. Damit erfüllen diese Früchte die Anforderungen

hinsichtlich der ernährungsphysiologischen Aufwertung für alle Brotsorten. Diesen Trend bestätigen auch die erfolgreiche Einführung eines Cranberry-Brottes durch Warburton auf dem britischen Markt und der Vorstoss von Harry (Barilla) in Frankreich mit einem Cranberry-Brioche. Die Entwicklung eines Spezialbrottes mit Cranberries ist eine gute Möglichkeit für Hersteller, das Image des Grundnahrungsmittels Brot über den Preis aufzuwerten. Für Brot-

rezepturen können sowohl gefrorene als auch gesüsste, getrocknete Cranberries eingesetzt werden. Die gesüssten Trockenfrüchte haben eine ausreichende Restfeuchte, so dass sich ein Einweichen vor der Verwendung erübrigt. Ausgiebiges Einweichen kann ausserdem Zucker und Aromen auswaschen und die positiven Eigenschaften der Früchte ins Gegenteil kehren. Gesüsste getrocknete Cranberries eignen sich insbesondere für Hefebrote. Frische oder gefrorene Früchte werden hierfür nicht empfohlen, denn sie können bei der Zubereitung des festen und zähen Hefeteiges zermatschen und den Teig verfärben. Die gesüssten getrockneten Cran-

berries von Ocean Spray sind gezuckerte Trockenfrüchte mit einer typischen intensiv roten Farbe. Als werterhöhende Zutat erfreut sich die Cranberry insbesondere in Grossbritannien wachsender Beliebtheit. Sie wird wegen Ihrer Gesundheit unterstützender Eigenschaften, der Verarbeitungstoleranz und der Fähigkeit, die lebhafte Farbe auch während der Verarbeitung beizubehalten, in einer Vielzahl von Produkten eingesetzt. Die gesüssten getrockneten Cranberries können in maximal 0,3 mm dicke Scheiben geschnitten werden. Textur und Feuchtigkeitsgehalt lassen sich den Anforderungen des Kunden anpassen.

Original amerikanisch

Als eine von drei Früchten, die nur in Nordamerika heimisch sind, repräsentiert die Cranberry «The American Taste» und lässt sich zudem noch hervorragend kombinieren. Die wichtigsten geschmacksgebenden Bestandteile sind die drei organischen Säuren China-, Zitronen- und Äpfelsäure, die andere Fruchtaromen unterstreichen. Bei Muffins gelingt dies hervorragend durch die Kombination mit Orangen. Wegen des hohen Wassergehaltes des Teiges und der Eigenschaften des Endproduktes kommen hier gefrorene, in Scheiben geschnittene Cranberries, die direkt dem Teig zugegeben werden können, als gute und kostengünstige Lösung zum Einsatz. Trockenfrüchte müssten vorher eingeweicht werden, dabei nehmen sie Wasser auf, was die Konsistenz des Teiges verändert.

Keks mit Pfiff

Der Markt für Kekse wächst in zwei gänzlich unterschiedlichen Segmenten, nämlich im Bereich Gesundheitsaspekt und im Premium-Bereich. Durch den Zusatz auf Cranberry-Basis kann der Hersteller reichhaltige Premiumpro-



dukte, die mit negativen Eigenschaften wie einem zu hohen Fettgehalt in Verbindung gebracht werden, vorteilhafter positionieren. Beeren sind seit langem für ihre gesundheitlich positive Wirkung bekannt und haben sich daher auf dem Markt für nutrazeutische Produkte bestens etabliert. Seit 1984 haben viele Untersuchungen gezeigt, dass sich Cranberries möglicherweise in mehrfacher Hinsicht positiv auf die Gesundheit auswirken können. Allem voran hat man einem «Anti-Haft-effekt» gegenüber bestimmten Bakterien entdeckt. Diese allgemein bekannte Information wirft ein positives Licht auf die Verwendung von Cranberries in Lebensmittelprodukten. In erster Linie werden für Kekse gesüsste, getrocknete Cranberries wie auch aromatisierte Fruchtstückchen eingesetzt, denn Keksteige sind in der Regel schwer und zerstören empfindliche Früchte. Die getrockneten Früchte haben trotzdem eine ausreichende Feuchte, sodass kein Einweichen erforderlich wird. Fruchtwürfel oder -stückchen sind ein kostengünstiger Weg, in den Backwaren Farbpunkte zu setzen und trotzdem die Gewinnspannen nicht zu vernachlässigen. Bei der kleinsten Sortierung kommen etwa 15 000 Cranberrystückchen

auf 450 g und erweitern damit die möglichen Einsatzbereiche auf solche Produkte, bei denen eine gleichmässige Verteilung der Farbtupfer gewünscht wird.

Zum Verwechseln ähnlich

In Italien, Frankreich und Deutschland haben handwerkliche Backbetriebe immer noch eine grosse Attraktivität und treue Kunden. Traditionell verwenden Bäcker Früchte der Saison. Im Sommer gibt es Backwaren mit Himbeeren, Pflaumen und Kirschen, während Rosinen das ganze Jahr über verwendet werden. Cranberries bieten nun die Möglichkeit, unabhängig von der Jahreszeit Backwaren mit Früchten herzustellen, die zudem weder geschält, noch entkernt, entsteint oder geschnitten werden müssen. Die aromatisierenden Fruchtstückchen von Ocean Spray sind getrocknete gesüsste Zutaten, die den Geschmack und das Aussehen frischer Früchte nachahmen. Sie werden aus Cranberries hergestellt, die mit Fruchtsaft oder Extrakt getränkt und dann getrocknet werden. Diese Fruchtstückchen haben eine Reihe von Vorteilen im Vergleich zu frischen oder anderen getrockneten Früchten. Sie sind 12 Monate lang haltbar, färben

kaum, haben eine höhere Verarbeitungstoleranz und tragen zur Senkung der Produktionskosten bei. Beispielsweise werden die aromatisierten Fruchtstückchen der Geschmacksrichtung «Blaubeere» in der gleichen Grösse wie natürlich getrocknete Blaubeeren in Würfelform angeboten und sorgen für Kosteneinschränkungen von bis zu 60 Prozent.

Cranberries sind die Lösung

Die nordamerikanische Cranberry überwindet erfolgreich die Konflikte der heutigen Backwarenindustrie, in der es gilt Convenience, Gesundheit und Genuss unter einen Hut zu bringen. Ob nun ein Bäckermeister oder ein industrieller Backwarenbetrieb seinem Gebäck mehr Pepp verleihen will – Cranberries sind die Lösung.

Typical Swiss

In Zusammenarbeit mit der Fachschule Richemont in Luzern hat die Schweizer Vertretung der Ocean Spray, die Staerkle & Nagler AG in Zollikon, ein Seminar durchgeführt, an welchem diverse Rezepte mit Cranberries (Madeleines, Torten, Stollen etc.) entwickelt wurden. Diese Rezepte stellt die Staerkle & Nagler AG Interessenten gerne zur Verfügung.

Ocean Spray Ingredient
Technology Group.
In der Schweiz vertreten durch
Staerkle & Nagler AG
Alte Landstrasse 101
Postfach
CH-8702 Zollikon
Tel. 043-499 50 50
Fax 043-499 50 51
stnag@staerkle-nagler.ch
www.staerkle-nagler.ch



Staerkle & Nagler AG

Leading the way in raw materials

Ihr Partner für Lebensmittelzutaten

- Hydrokolloide
- Aromen
- Spezialitäten

Viele Faktoren tragen zur Qualität unserer Lebensmittel bei. Was möchten Sie beeinflussen? Wir beraten und unterstützen Sie gerne mit unseren Rohstoffen.

Staerkle & Nagler AG

Alte Landstrasse 101
Postfach
CH-8702 Zollikon
Telefon +41 (0)43 499 50 50
Fax +41 (0)43 499 50 51
stnag@staerkle-nagler.ch
www.staerkle-nagler.ch