

# Die empfohlenen BÖCKER Produkte im Überblick

## BÖCKER Mailänder "Le Chef"

Zur Nutzung als Starter für die hauseigene Weizen-Fermentation. Anwendung mit und ohne Backhefe möglich. Info zu Führungsparametern erhältlich.

## BÖCKER Reinzucht Sauerteig Weizen

Der Sauerteig-Starter für weizentypisches Aroma. Als 1 kg Block erhältlich, Frischeprodukt mit 4 Wochen MHD. Info zu Führungsparametern erhältlich. Auch im Abo beziehbar.

## BÖCKER Weizen Vorteig Sauer

Der getrocknete Sauerteig für helle Weizengebäcke. Wirtschaftliche Dosierung, im 25 kg Sack. Ungeöffnet 12 Monate haltbar.

## BÖCKER Germe

Getrockneter Sauerteig aus Weizenkeimen mit kraftvoller Säureleistung. Für eine goldfarbene Kruste. Ungeöffnet 12 Monate haltbar.

## BÖCKER Germe 80

Getrockneter Sauerteig aus Weizenkeimen mit milderer Säureleistung. Für eine goldfarbene Kruste, wirtschaftliche Dosierung von 3–4 % auf Mehl. Ungeöffnet 12 Monate haltbar.

## BÖCKER Duo aromatique

Flüssiger Sauerteig fermentiert aus Weizenkeimen und Roggen. Für beste aromatische Weizengebäcke. Flüssig, im 15 kg-Bag-in-Box Gebinde. Ungeöffnet ohne Kühlung 9 Monate haltbar.

## BÖCKER Direkt 25

Der fertige flüssige Weizensauerteig mit milder Säureleistung. Für verbesserte Teigeigenschaften. Flüssig, im 15 kg-Bag-in-Box Gebinde oder im 1000 l-Container.



Gleich Rezepte und  
Produktinfos anfordern:  
Tel. +49 571 83799-0  
info@sauerteig.de



...natürlich mit Sauerteig von BÖCKER:

## Die Anwendung von Sauerteig-Produkten in automatisierten Herstellverfahren

### ANWENDUNGSBEISPIELE & VORTEILE

- für Gebäcke im Halbbackverfahren
- für Gebäcke über ungegart gefrorene Teiglinge hergestellt

# Sauerteig-Produkte in automatisierten Herstellverfahren: Vorteile für Produktion und Gebäckqualität

Das Anwendungsteam der Ernst Böcker GmbH & Co. KG hat Rezeptbeispiele für das Halbbackverfahren und für Gebäcke über ungegärt gefrostete Teiglinge entwickelt – ... natürlich mit Sauerteig



Kleingebäcke wie Baguette, Ciabatta, Croissants und Plunder können unter Verwendung von Sauerteig-Produkten in bester Qualität hergestellt werden. Rezepturen, die für die IBA ausgearbeitet wurden, sind z.B. ein Baguette und ein Ciabatta, beide können durch den backenden Betrieb über das Halbbackverfahren produziert werden. Je nach Anforderung kann hier entweder ein gebrauchsfertiger flüssiger oder eingetrockneter BÖCKER Sauerteig eingesetzt werden. Das Gebäck

wird halb gebacken gefrostet. Weitere Rezepturen für Croissants und Plunder werden vorgestellt. Auch bei diesen beiden Rezepten kann der Einsatz des jeweiligen Sauerteig-Produktes individuell verschieden sein, je nach Anforderung. Croissants und Plunder können vom backenden Betrieb über ungegärt gefrostete Teiglinge hergestellt werden.

Der besondere Vorteil der Verwendung von Sauerteig-Produkten in diesen gängigen Herstellverfahren liegt zum einen in den verbesserten Verarbeitungseigenschaften der Teige. Sie sind plastischer und formstabiler. Darüber hinaus wird das Geschmacksprofil der fertigen Gebäcke abgerundet. Die Frischhaltung der fertigen Gebäcke wird verbessert, und durch den Einsatz von Sauerteig-Produkten wird

der Schimmelschutz und der Schutz vor Fadenziehern erhöht.

Die nebenstehende Tabelle zeigt, dass die Beispielgebäcke in den beschriebenen Herstellverfahren entweder über eine haus eigene Fermentation mit Hilfe eines Starters von BÖCKER produziert werden können, oder aber mit einem flüssigen Sauerteig-Produkt oder einem getrockneten Sauerteig-Produkt. Welches die richtige Anwendung ist, hängt von den betrieblichen Anforderungen ab.



Abbildung: Im Versuch (MG/142) wird unter Verwendung von 5 % des flüssigen Sauerteig-Produktes BÖCKER Duo Aromatique und Butterplatte das beste Ergebnis im Hinblick auf Aroma, Geschmack und Mundgefühl erzielt. Blätterung, Farbe und Krumenstruktur sind optimiert.

## Empfohlene Sauerteigprodukte für automatisierte Herstellverfahren (Anwendungsbeispiele)

Gebäcke	Starter (für haus eigene Fermentation)	Pulver (Konzentrat für röstige Aromakomponenten)	flüssig (Fermentationsleistung enthalten)	Vorteile Herstellung	Gebäckvorteile
	möglich	BÖCKER M (1–2 % auf Mehl)	<b>BÖCKER Duo Aromatique</b> (3–5 % auf Mehl)	formstabile Teiglinge, hohe Gewichtsgenauigkeit	abgerundeter Geschmack, attraktivere Krustenfarbe
	möglich	BÖCKER Weizen Vorteig Sauer (2–4 % auf Mehl)	<b>BÖCKER Direkt 25</b> (3–5 % auf Mehl)	formstabile Teiglinge, hohe Gewichtsgenauigkeit	abgerundeter Geschmack, verlängerte Frischhaltung
	<b>BÖCKER Mailänder "Le Chef"</b> (10–20 % versäuerter Mehlanteil)	BÖCKER Germe 80 (3–4 % auf Mehl)	möglich	verbesserte Gärstabilität, längere Verarbeitungstoleranz, Schutz vor Fadenziehern	abgerundeter Geschmack, verlängerte Frischhaltung
	BRS Weizen (5–10 % versäuerter Mehlanteil)	<b>BÖCKER Germe</b> (1–2 % auf Mehl)	möglich	verbesserte Gärstabilität, Schutz vor Fadenziehern, bessere Maschinengängigkeit	saftige Krume, verlängerte Frischhaltung, optimales Krustenaroma

Alternative Anwendungsempfehlung