



PFANNEBERG

Alphabetisches Fachwörter-Lexikon

Fachwörter von D bis F und ihre Erklärungen

Fachwörter mit den Anfangsbuchstaben von D bis F

D

Dänische Brötchen

Als „Dänische Brötchen“ (auch: Splitterbrötchen) bezeichnet man Brötchen, die man aus einem Brötchenteig herstellt, der mit Ziehfett touriert ist.

Dänisches Plundergebäck

Für Dänischen Plunder touriert man mehr Ziehfett in den Grundteig aus Hefefeinteig ein als bei Deutschem Plunder, und zwar etwa 400 bis 800 g Ziehfett je kg Grundteig.

Dampfkammerbrot

So bezeichnet man Brotsorten, die man in einer speziellen Dampfbackkammer mit mäßiger Hitze backt.

Dabei bildet sich nur eine schwache Kruste aus.

Der Pumpnickel ist ein bekanntes Spezialbrot, das man in der Dampfbackkammer backt.

Dampfl

Dampfl ist eine österreichische Bezeichnung für den Vorteig eines Hefeteigs.

Dampfnudeln (Rohrnudeln)

Dampfnudeln sind eine aus Bayern stammende Spezialität aus Hefefeinteig, die ähnlich wie eine Süßspeise ist.

Man legt den geformten leichten Hefefeinteig in ein Butter-Milch-Gemisch ein. Dann backt man die Teiglinge in einem geschlossenen Gefäß mit dem sich bildenden Dampf.

Danziger Brot

Als „Danziger Brot“ bezeichnet man ein Brot aus gleichen Teilen Roggen- und Weizenmehl (Mischbrot).

Die Brotteiglinge stellt man in Körben auf Gare und backt sie freigeschoben. Danziger Brot ist nur mild gesäuert und hat eine feinporige, lockere Krumenbeschaffenheit.

Dariolen

Dariolen sind kleine, kegelstumpf-förmige Becherförmchen, die man zum Anrichten von Kremspeisen und Sülzen benutzt.

Die eingefüllten Massen werden in den Förmchen zum Erstarren gebracht und dann zum Servieren auf Teller gestürzt.

Datteln

Datteln sind glänzende, dunkelbraune und sehr süße Steinfrüchte.

Datteln verwendet man in der Bäckerei/Konditorei zu Früchtebrotten und einigen Süßwaren.

Dauerbackwaren

Als „Dauerbackwaren“ bezeichnet man die Feinen Backwaren, deren Genusswert durch eine lange Bevorratung unter angemessenen Bedingungen nicht beeinträchtigt wird.

Die lebensmittelrechtlichen Regelungen für Dauerbackwaren sind Bestandteil der „Leitsätze für Feine Backwaren“ des Deutschen Lebensmittelbuches.

Deklarationspflicht

Im Lebensmittel- und Gewerberecht bezeichnet man mit „Deklaration“ die Verpflichtung, beim Bereitstellen von Waren zum Verkauf nähere Angaben dazu zu machen, die dem Schutz der Verbraucher vor gesundheitlichen oder wirtschaftlichen Nachteilen dienen.

Die Verpflichtung zur Kenntlichmachung besteht

- 1) bei nachgemachten bzw. wertgeminderten Lebensmitteln,
- 2) bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an bestimmten Zusatzstoffen.

Im Bereich der Bäckerei/Konditorei muss man gemäß Ziffer 1) kenntlich machen:

- die Verwendung von kakaohaltiger Fettglasur als Überzugsmasse,
- die Verwendung von Persipanrohmasse als Ersatz für Marzipanrohmasse (in den zulässigen Anwendungsfällen),
- die Verwendung anderer Ölsamen als Mandeln für Bienenstichmasse,
- die Verwendung von Zuckerkulör in Brot und Kleingebäck, wenn damit der Eindruck eines höheren Anteils biologisch wertvoller Kornbestandteile erweckt wird.

Im Bereich der Bäckerei/Konditorei muss man gemäß Ziffer 2) folgende Zusätze zu den Produkten kenntlich machen:

- Konservierungsstoffe (ohne Angabe des spezifischen Konservierungsstoffs)
- Farbstoffe
- Antioxidationsmittel
- Geschmacksverstärker
- Schwefeldioxid (unter Umständen ab 10 ppm SO₂),
- Süßungsmittel

Die Kenntlichmachung obiger Zusatzstoffe ist auch für unverpackte Back- und Süßwaren sowie ihnen gleichgestellten Produkten vorgeschrieben.

Die Kenntlichmachung erfolgt bei **unverpackten Waren** auf einem Schild neben der Ware oder einer schriftlichen Aufzeichnung in der Verkaufsstelle, auf die an der Ware oder in einem Aushang hingewiesen wird (bei letzterer Option: alle verwendeten Zusatzstoffe).

Bei **vorverpackten Waren** erfolgt die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen im Zutatenverzeichnis der Packung.

Alle Kenntlichmachungen müssen gut sichtbar und leicht lesbar erfolgen.

Dekor

Dekor ist der Sammelbegriff für den Schmuck der Oberfläche von Kuchen und Torten.

Als Dekor verwendet man Puderraffinade, Glasuren, Krem- und Sahnegränierungen sowie aufgelegte Dekorteile.

Dekorpuder

Dekorpuder ist eine Puderraffinade, der pflanzliche Substanzen beigemischt sind, die wasserabweisend wirken.

Wenn man Gebäcke mit Dekorpuder bestäubt, sind diese also weniger empfindlich gegen Vernässen als bei Dekoration mit üblicher Puderraffinade.

Desserts

Desserts sind kleinstückige Feine Backwaren.

In der Gastronomie bezeichnet man damit auch die Nachspeisen.

Desinfektion

Desinfektion ist eine Behandlung von Händen und Gerätschaften, um die darauf befindlichen Keime abzutöten.

Der Desinfektion muss eine gründliche Reinigung vorangehen.

Zur Desinfektion kann man chemische Desinfektionsmittel nutzen.

Reste der Desinfektionsmittel muss man nach Einwirkung mit klarem Wasser entfernen.

Hitzefeste Geräte kann man auch mit heißem Wasser desinfizieren.

Detmolder Einstufensauer

Detmolder Einstufensauer (= DEF) ist ein Langzeitsauerteig mit einer Reifezeit von 15 bis 24 Stunden.

Man steuert die Reifung mit der Anstellgutmenge, der Sauerteigtemperatur und der TA 180.

Die Anstellgutmenge liest man aus einer Tabelle ab.

Die Tabelle ist nach den verwendeten Mehlannteilen von Roggen und Weizen und der Sauerteigtemperatur gegliedert.

Deutsche Krim

Deutsche Krim stellt man aus Vanille-Grundkrim und aufgeschlagenem Krimfett her.

Je nach Fettmenge, die man auf die Grundkrim zusetzt, unterscheidet man leichte bis schwere Krim.

Deutsche Krim, die ausschließlich Butter als Fettzusatz enthält, bezeichnet man als Butterkrim.

Deutsche Krim verhautet leicht bei trockener Aufbewahrung.

Bei zu langer und zu warmer Bevorratung kann die Krim säuern.

Deutscher Blätterteig

Das ist Blätterteig, bei dem man das Ziehfett zum Tourieren in den Grundteig einschlägt (Teig außen, Fett innen)

Deutscher Plunder

Das ist Plunderteig mit 170 bis 300 g Ziehfett zum Eintourieren in 1 kg Hefefeinteig.

Deutsches Lebensmittelbuch

Das ist die Sammlung von Leitsätzen, die von der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission erstellt werden.

In den Leitsätzen sind die anerkannten Lebensmittelstandards im Hinblick auf Zutaten, Herstellung, Beschaffenheit und sonstigen besonderen Merkmalen beschrieben.

Die Leitsätze haben den Charakter von Sachverständigengutachten.

Die Leitsätze sind keine Rechtsnorm.

Man darf von den Merkmalen abweichen, die in den Leitsätzen beschrieben sind.

Man muss diese Abweichung für die Verbraucher hinreichend kenntlich machen.

Dextringlasur

Dextringlasur verwendet man hauptsächlich zum Abglänzen von Lebkuchengebäcken.

Dextringlasur stellt man so her:

Man gibt Weizenstärke in dünner Schicht auf ein Backblech und röstet diese bei etwa 200 °C im Backofen ab, bis die Weizenstärke zu hellbraunen Dextrinen umgewandelt ist.

Für die Glasur kocht man 100 g Dextrinpulver in etwa 1 Liter Wasser auf, so dass die Glasur streichfähig ist.

Dextrose

Dextrose ist Traubenzucker.

Nach der ZuckerartenVO ist Dextrose gereinigter Traubenzucker.

Traubenzucker gibt es in einer kristallwasserfreien Form und in einer kristallwasserhaltigen Form.

Diabetes mellitus

Das ist die Zuckerkrankheit, eine weitverbreitete Krankheit, bei der die Verwertung der Kohlenhydrate im Stoffwechsel gestört ist.

Die an Diabetes mellitus erkrankten Menschen bezeichnet man auch als Diabetiker.

Diabetikerbackwaren

Diätetische Lebensmittel für Diabetiker sind nach neueren wissenschaftlichen Erkenntnissen nicht erforderlich.

Daher sind alle Bestimmungen über die Herstellung und die Kennzeichnung von Diätlebensmitteln für Diabetiker entfallen.

Diätetische Lebensmittel

Nach den Bestimmungen der Diätverordnung sind diätetische Lebensmittel solche Lebensmittel, die für eine besondere Ernährung bestimmt sind.

Den diätetischen Lebensmitteln gleichgestellt sind:

1. Lebensmittel, die für Säuglinge bestimmt sind,
2. Kochsalzersatz,
3. Fructose, Mannit, Sorbit, Xylit und die zugelassenen Süßstoffe (Cyclamat, Saccharin),
4. Lebensmittel, die zur Verwendung als Mahlzeit für Übergewichtige oder anstelle einer Mahlzeit für Übergewichtige bestimmt sind.

Lebensmittel, die nicht ausschließlich zu diätetischen Zwecken hergestellt worden sind, dürfen nicht als „diätetische Lebensmittel“ bezeichnet werden.

Für diätetische Lebensmittel gilt eine beschränkte Ausnahme vom Verbot der gesundheitsbezogenen Werbung.

Dickzuckerfrüchte

Als „Dickzuckerfrüchte“ bezeichnet man Früchte, die in Zuckerlösung erhitzt und eingezuckert wurden.

In der Bäckerei verwendet man sie als kandierte Früchte.

Bekannte Dickzuckerprodukte sind unter anderem Zitronat (Sukkade) und Orangeat.

Dinkel

Dinkel ist ein dem Weizen ähnliches Spelzgetreide (Brotgetreide). Dinkel wird in ernährungsphysiologischer Hinsicht höher als der Weizen eingestuft. Den Dinkelgebäcken wird auch eine gute Bekömmlichkeit zugeschrieben. In der Milchreife geerntetes und getrocknetes Dinkelkorn bezeichnet man als „Grünkern“. Grünkern verwendet man zur Herstellung von Suppen.

Dinkelbrot

Dinkelbrot wird aus mindestens 90 Prozent Dinkelerzeugnissen hergestellt, bezogen auf die Gesamtmenge der Getreideerzeugnisse.

Anmerkung:

Wenn man aus backtechnischen und sensorischen Gründen einen Dinkelanteil von mehr als 50 % und weniger als 90 % verarbeitet, muss man das Brot analog zu den Regelungen für andere Mischbrote als „Dinkelmischbrot“ bezeichnen.

Direkte Führung

Das ist die fachliche Bezeichnung für die Herstellung von Teigen in einem Arbeitsgang. Im Unterschied dazu stellt man bei indirekter Führung zunächst Vorstufenteig her, zum Beispiel ein Hefestück, einen Weizensauerteig oder einen Roggensauerteig.

Disaccharide

Das sind die Doppelzucker: Milch-, Malz-, Rohr- und Rübenzucker.

Dobostorte

Typisches Kennzeichen der Dobostorte (gesprochen: Doboschtorte) sind die dünnen Dobosböden. Die Dobosböden bezeichnet man auch als „Prinzregentenböden“. Die Dobosböden backt man einzeln aus dünn aufgestrichener Wiener Masse. Die Dobostorte ist üblicherweise mit Pariser Krem (= Canache) oder Schokoladenbutterkrem gefüllt.

Dominosteine

Dominosteine sind würfelförmige, mit Gelee gefüllte Lebkuchengebäcke mit einer Marzipandecke und einem Überzug aus Schokolade oder mit kakaohaltiger Fettglasur.

Donuts

Donuts sind ringförmige Siedegebäcke aus einem mürbeteigähnlichen und mit Backpulver gelockerten Teig (nach amerikanischer Art auch aus Hefefeinteig).

Dresdner Stollen

Unter dieser Verkehrsbezeichnung dürfen nur Qualitätsstollen aus dem Verbandsgebiet „Dresdner Stollen“ geführt werden (geschützte Herkunftsbezeichnung).

Dressieren

Als „Dressieren“ bezeichnet man Arbeitsvorgänge, bei denen man mit einem Spritzbeutel – und Stern- oder Lochtülle – pastöse Zubereitungen ausformt, zum Beispiel: Massen, Krems und Füllungen.

Duchesse

Duchesse sind feine Teegebäcke, die man aus einer Art Hippenmasse (einer makronenähnlichen Masse) herstellt.

Duchesse sind aus zwei Gebäckteilen mit einer kremartigen Füllung zusammengesetzt.

Duchesse werden zu Kaffeespezialitäten und Tee gereicht, auch als Beilagen zu Eisspeisen.

E

Eclairs

Eclairs sind längliche Gebäcke aus Brandmasse, die üblicherweise mit leichter Vanillekrem oder Schlagsahne gefüllt sind.

Edinburger Kranz

Das ist ein kranzförmiges Gebäck, das man aus einer Sandmasse herstellt, die mit gehackten Nüssen angereichert ist.

Typisch ist auch eine kräftige Würzung mit gehacktem Ingwer und Kardamom sowie Zitronenabrieb.

Eichgesetz

Das Eichgesetz hat unter anderem die Zielsetzung, „den Verbraucher beim Erwerb messbarer Güter und Dienstleistungen zu schützen und im Interesse eines lauterer Handelsverkehrs die Voraussetzungen für richtiges Messen im geschäftlichen Verkehr zu schaffen.“

Neben der Eichpflicht für Messgeräte, die im geschäftlichen Verkehr eingesetzt werden, sieht das Gesetz weitere Maßnahmen zur Gewährleistung der Messsicherheit vor.

Eier (Vermarktungsnormen)

Durch eine Verordnung der EU sind in den Mitgliedstaaten der EU einheitliche Regelungen für den Handel mit Hühnereiern gültig.

Für den Bereich der Bäckerei und Konditorei sind diejenigen Vermarktungsnormen wichtig, durch die der Backbetrieb

– als Verarbeiter von Frischeiern als Backzutat betroffen ist

oder

– als eventueller Händler von Frischeiern in Kleinpackungen in Betracht kommt.

„Eier“ sind Hühnereier in der Schale, die zum Direktverzehr oder zur Verarbeitung durch die Nahrungsmittelindustrie geeignet sind, ausgenommen angeschlagene Eier, bebrütete Eier und gekochte Eier.

Eier unterscheidet und kennzeichnet man nach folgenden Güteklassen:

Klasse A oder „frisch“

Klasse B oder „2. Qualität oder haltbar gemacht oder für die Nahrungsmittelindustrie bestimmt“

Legefrische Eier dürfen bis zu 7 Tagen nach Legedatum mit der Bezeichnung „Extra“ gehandelt werden.

Eier der Klasse A werden nach folgenden Gewichtsklassen sortiert und gekennzeichnet:

XL – Sehr groß: 73 g und darüber

L – Groß: 63 g bis unter 73 g

M – Mittel: 53 g bis unter 63 g

S – Klein: unter 53 g

Diese Gewichtsklassen werden auf den Verpackungen ausgewiesen, und zwar entweder durch die Buchstaben oder die Begriffe oder eine Kombination beider Angaben, die durch eine Angabe der betreffenden Gewichtsspannen ergänzt werden dürfen.

Eier sind bei Beförderung und Lagerung sauber, trocken und frei von Fremdgeruch zu halten, vor Stößen, Witterungseinflüssen, Licht und starken Temperaturschwankungen zu schützen.

Verwendete Großpackungen dürfen nur wiederverwendet werden, wenn sie lebensmittelhygienisch einwandfrei sind und die zuvor gültigen Kennzeichnungen von der Packung entfernt sind.

Kleinpackungen dürfen nicht wiederverwendet werden.

Verpackungen mit gelben Banderolen oder Etiketten sind für herabgestufte Eier der Klasse A vorgesehen, soweit sie nicht neu sortiert wurden. Die Klassifizierungs- und Kennzeichnungsvorschriften gelten nicht für bestimmte Ausnahmen der Vermarktung.

Die Vermarktungsnormen insgesamt sind nicht bindend für die Abgabe von Eiern ab Hofstelle des Erzeugers oder auf Märkten unmittelbar an Endverbraucher zum Eigenbedarf, wenn die Eier aus der Erzeugung der Hofstelle stammen, nicht güte- und gewichtsklassifiziert und nicht mit Verpackungskennzeichnungen versehen sind.

Eierbackwaren

Als „Eierbackwaren“ darf man allgemein die Feinen Backwaren bezeichnen, die die hierfür geforderten Eigenschaften erfüllen.

Gefordert sind mindestens 18 kg Vollei und/oder eine entsprechende Menge an Vollei- oder Eigelbprodukten auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken.

Eierblatz

Als „Eierblatz“ bezeichnet man ein Flechtgebäck aus einem eihaltigen Hefefeinteig.

Eierhippenmasse

Diese Masse ist eine „falsche Hippenmasse“, weil man sie nicht aus Rohmasse und Eiklar herstellt, sondern aus Vollei, Puderraffinade und Weizenmehl. Eierhippenmasse verwendet man zur Herstellung von Ornamentdekors für Torten und Desserts.

Eierkeks

Als „Eierkeks“ bezeichnet man eine Dauerbackware, die den Ansprüchen für Eierbackwaren entspricht.

Eierkuchen

Als „Eierkuchen“ bezeichnet man allgemein mit Mehl gebundene Eierspeisen, die man in der Pfanne backt. Eierkuchen unterscheiden sich von Omeletts durch ihre Bindung mit Mehl. Typische Vertreter der Eierkuchen sind Pfannkuchen, Kaiserschmarren, Crêpes und Palatschinken.

Eierlikörkuchen

Das sind schwere Rührkuchen (aus Sandmasse), die mit Eierlikör oder Eierlikörpaste aromatisiert sind.

Eierschecke

Eierschecke ist eine ursprünglich sächsische Spezialität. Es ist ein Blechkuchen aus Hefefeinteig mit einer Quarkauflage (auch mit zugesetzten Rosinen, Apfelstücken oder einem Teil Mohnmasse), abgedeckt mit einem Guss aus Vollei, Zucker, Sahne und etwas Mehl.

Eierteigwaren

Das sind Teigwaren (Nudeln), die mit verbalen oder bildlichen Hinweisen auf hohen Eigehalt angeboten werden. Zur Herstellung von Eierteigwaren verwendet man auf 1 kg Weizengrieß oder Weizenmehl mindestens 200 g Vollei oder entsprechende Mengen an Eigelb oder

Vollei- bzw. Eigelbprodukten.
Eierteigwaren darf man nicht mit Farbstoff gelb färben.

Eierzwieback

Als „Eierzwieback“ darf man Zwieback anbieten, der mit mindestens 18 kg Vollei auf 100 kg Getreideerzeugnisse hergestellt ist.

Eigelb (Eidotter)

Das ist der innere Teil des Hühnereies, der neben Eiweißstoffen auch Fett und Lecithin enthält.

Eidotter verwendet man in der Bäckerei für Emulsionsteige und -massen.

Eidotter bewirkt eine Gelbfärbung der Gebäckkrume und bräunt die Glanzkruste.

Eigelbmakronen

Eigelbmakronen sind kleine aufgespritzte Makronengebäcke (Teegebäcke), die mehr abgeflämmt als durchgebacken sind.

Eigelbmakronen sind zum Teil mit Mandeln, Belegkirschen oder Dickzuckerfrüchten belegt und mit Gummi arabikum (getrockneter Akaziensaft) abgeglänzt.

Eigenkontrollen (Lebensmittelhygiene)

Die EG-Verordnung über Lebensmittelhygiene gilt als unmittelbares Recht in allen EU-Ländern.

Sie fordert unter anderem die Erarbeitung und Durchführung eines betrieblichen Eigenkontrollsystems zur Gewährleistung der gesundheitlichen Unbedenklichkeit von Lebensmitteln.

Das soll durch ein Konzept geschehen, das der Identifizierung von Gefahren, ihrer Bewertung und Beherrschung dient.

Das geforderte Eigenkontrollsystem ist damit kein Instrument zur Umsetzung von allgemeinen Hygienemaßnahmen, sondern es baut darauf auf.

Mängel in der Grundhygiene und im Hygieneverhalten des Personals sind vor der Erstellung des Eigenkontrollsystems auszuschließen, weil diese sonst bei jedem Produktions- und Verteilungsprozess zu einer Hygienegefahr werden würden.

Das **Eigenkontrollsystem** bezieht sich auf alle Stufen der Produktion und Verteilung eines Lebensmittels/einer Lebensmittelgruppe im betrieblichen Durchlauf (von der Rohstoffannahme bis zur Abgabe der Fertigerzeugnisse an die Verbraucher).

In diesem Prozessablauf sind die Gefahrenpunkte für die jeweiligen Lebensmittel zu identifizieren.

Als **Gefahren** gelten Ereignisse und Umstände, die ein Produkt derart negativ beeinflussen, dass dadurch unmittelbar die Gesundheit der Verbraucher gefährdet wird.

Maßgeblich für die Berücksichtigung eines Gefahrenpunkts ist, dass die festgestellte Gefahr im weiteren Prozessablauf andauert und nicht durch nachfolgende Schritte beseitigt oder hinreichend minimiert wird (z. B. Milch wird zu gekochter Kream verwendet, und dadurch wird die Gefahr etwa enthaltener Keime beseitigt).

Für die identifizierten Gefahrenpunkte muss das **Risiko** abgeschätzt werden, und zwar nach der Wahrscheinlichkeit, dass daraus eine Gesundheitsgefahr entsteht.

In der Praxis kann bei der Erstellung des Eigenkontrollsystems die Risikoabschätzung aufgrund von Erfahrungswerten mit bestimmten Kategorien erfolgen (z. B. „gering“, „mittelmäßig“, „hoch“).

Die Risikoeinstufung hat Folgen für die Überwachungsdichte des Gefahrenpunkts. Wird eine Gefahr dahingehend beurteilt, dass diese durch gezielte kontrollierbare Maßnahmen beseitigt oder auf ein akzeptables Niveau verringert werden kann (= Risikobeherrschung), dann handelt es sich hier um einen kritischen Punkt (= CCP). Das heißt: In das Eigenkontrollkonzept sind nur solche CCPs aufzunehmen, die beherrschbar sind.

Risiken, die zwar erkannt werden, aber nicht beherrschbar sind, sollten nicht berücksichtigt werden (z. B. das Risiko, dass in einer Verkaufsstelle das Glas der Thekenabdeckung zersplittert und dadurch die ausgestellten Waren nachteilig beeinflusst werden, ist nicht durch praxismäßige geeignete Kontrollen und Maßnahmen zu beherrschen).

Für die kritischen Kontrollpunkte (= CCPs) sind kritische Werte (Grenzwerte), Mess- und Überwachungsvorschriften sowie die Maßnahmen bei Überschreiten der Grenzwerte festzulegen (z. B. beim Kühllager der Grenzwert 7 °C, der täglich durch Thermometer zu kontrollieren ist; bei Grenzwertüberschreitung soll die Funktion durch den dafür verantwortlichen Mitarbeiter überprüft werden und bei andauernder Störung müssen die Kühlwaren in ein anderes Kühllager umgelagert werden).

Eifeler Brot

„Eifeler Brot“ ist eine Gattungsbezeichnung (keine Herkunftsbezeichnung) für ein laibförmiges Weizen- oder Roggenmischbrot mit einer bemehlten Oberfläche.

Einback

So bezeichnet man Gebäcke aus leichtem Hefefeinteig, die entweder frisch abgegeben oder durch Rösten zu Zwieback weiterverarbeitet werden.

Einfachzucker

Das ist die Sammelbezeichnung für die Zuckerstoffe, die nur aus einem Zuckermolekül bestehen (= Monosaccharide): Traubenzucker, Fruchtzucker, Schleimzucker.

Ein-Kessel-Masse

Als Ein-Kessel-Masse bezeichnet man ein Verfahren zum Aufschlagen von Massen, insbesondere von Eimassen.

Dabei schlägt man die Vollei-Zucker-Masse in einem Kessel warm auf und schlägt sie dann kalt zu Ende.

Einstufensauerteige

Als Einstufensauerteige fasst man die Führungen zusammen, die nur eine Reifestufe haben.

Beispiele: Berliner Kurzsauer, Detmolder Einstufensauer, Weinheimer Qualitätssauerteig, Monheimer Salzsauer.

Einwiegeverlust

Das ist ein Gewichtsunterschied, der sich aus dem rezepturmäßigen Teiggewicht im Vergleich zum Gewicht der insgesamt daraus ausgewogenen Teiglinge errechnen lässt.

Eiprodukte

Die „Verordnung über die hygienischen Anforderungen an Eiprodukte“ (Eiprodukte-Verordnung) regelt das gewerbsmäßige Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Eiprodukten in hygienischer Hinsicht, soweit diese zur Verwendung als Lebensmittel bestimmt sind.

Die Bestimmungen der obigen Verordnung finden keine Anwendung:

1. auf Lebensmittel, die unter Beigabe von Eiprodukten hergestellt worden sind,
2. auf Eiprodukte, die ohne Vorbehandlung in Betrieben hergestellt wurden und dort zur unmittelbaren Herstellung von haltbar gemachten Lebensmitteln verwendet werden, die direkt an den Verbraucher abgegeben werden.

Eiprodukte nach der obigen Ziffer 2 sind unter anderem die im Produktionsbereich der Bäckerei/Konditorei beim Trennen von Frischeiern anfallenden Eiklar- und Eidottermassen.

Diese muss man unmittelbar verarbeiten oder gegebenenfalls gekühlt oder tiefgekühlt bis zu ihrer Verwendung aufbewahren.

Eistorten

Eistorten sind Torten aus Biskuit- oder Baiserböden, die mit Speiseeis oder Halbgefrorenem gefüllt sind. Auch Sahnefüllungen mit Früchten oder gehackter Kuvertüre sind üblich.

Die zusammengesetzten Torten werden in der Tiefkühlung gehärtet und anschließend mit Schlagsahne, Belegfrüchten und anderen Dekors verziert.

Eiweißspritzglasur

Eiweißspritzglasur ist eine Dekor-Spritzmasse aus Puderraffinade und Eiklar.

Für Eiweißspritzglasur verwendet man 6 Teile Puderraffinade und 1 Teil Eiklar.

Um die Bindigkeit zu erhöhen, kann man etwas Zitronensaft oder Essig zusetzen.

Elisenlebkuchen

Als „Elisenlebkuchen“ oder „Feinste Oblatenlebkuchen“ bezeichnet man Oblatenlebkuchen der Spitzenqualität.

Die Masse für Elisenlebkuchen enthält mindestens 25 % Mandeln und/oder Haselnuss- und/oder Walnuskerne.

Andere Ölsamen sind nicht zulässig.

Die Masse für Elisenlebkuchen enthält höchstens 10 % Getreideerzeugnisse oder 7,5 % Stärke oder entsprechende Mischungen.

Die Oblatenlebkuchen werden mit Dextringlasuren, Zuckerglasuren oder Schokolade überzogen (auch mit kakaohaltiger Fettglasur, wenn man das deklariert).

Elsässer Bauernweißbrot

Dieses Brot stellt man aus Weizenmehlen der Typen 550 (Anteil 60 bis 70 %) und 1050 (Anteil 30 bis 40 %) her.

Wichtig für Aroma und Charakter der Brote sind:

- Vorteig aus 30 % der Mehlmenge mit TA 170, 0,5 % Backhefe, mindestens 15 Stunden Abstehtzeit bei Kühlschranktemperatur;
- Hauptteig mit weicher Führung (TA 172), lange Teigruhe von mindestens 60 Minuten;
- Aufarbeitung zu großen Broten (z. B. 2000 g Backgewicht) in Korbform, bemehlte Oberfläche;
- Stückgare über lange Zeit (z. B. zwei Stunden außerhalb des Gärschranks);
- Backen bei Brötchenbacktemperatur mit abfallender Hitze, um damit eine starke Krustenausprägung zu erzielen.

Das Brot zeichnet sich durch eine kräftige, etwa 3 bis 5 mm starke Kruste aus. Diese kommt dem Brotaroma zugute. Sie trägt aber auch zur langen Frischhaltung der feucht-elastischen Krume bei.

Emulgatoren

Als Kategorie der Zusatzstoffe fasst man unter der Bezeichnung „Emulgator“ solche Stoffe zusammen, die es ermöglichen, die einheitliche Dispersion zweier oder mehrerer nicht mischbarer Phasen (wie z. B. Öl und Wasser) in einem Lebensmittel herzustellen oder aufrechtzuerhalten.

Für den Bereich der Bäckerei/Konditorei haben die Emulgatoren eine große Bedeutung, insbesondere bei der Herstellung Feiner Backwaren.

Zu den hier verwendeten Emulgatoren gehören vor allem Lecithin sowie die Mono- und Diglyceride der Speisefettsäuren.

Die Zulassung von Emulgatoren ist für alle Lebensmittel erfolgt, und zwar nach dem Quantum-satis-Prinzip.

Für den Bäckerei- und Konditoreibereich ist eine erweiterte Zulassung des Emulgators Diacetylweinsäureester (DAWE = E 472 e) interessant, der für Brot und Backwaren aller Art verwendet werden darf (mit Ausnahme der in Art. II Abs. 3 der Richtlinie genannten Lebensmittel).

Die Verwendung von Emulgatoren muss man beim Inverkehrbringen damit hergestellter vorverpackter Lebensmittel in der Zutatenliste ausweisen.

Im Hinblick auf die Kennzeichnungspflicht für die so genannten Allergene ist es wichtig, dass man den verwendeten Emulgatortyp exakt bezeichnet.

Das bedeutet beispielsweise: Bei verwendetem Sojalecithin wird anstatt von „Lecithin“ mit „Sojalecithin“ gekennzeichnet, weil Sojaerzeugnisse den Allergenen zugeordnet sind.

Englischer Kuchen (English Cake)

Englischen Kuchen stellt man aus einer Sandmasse her, der man auf 100 kg Masse mindestens 30 kg Rosinen/Sultaninen, Korinthen und kandierte Früchte zusetzen muss.

Neben kandierten Kirschen verwendet man mindestens noch eine weitere Art kandierter Früchte.

Geleefrüchte werden nicht verwendet.

(Leitsätze für Feine Backwaren)

Enzyme

Enzyme sind biologische Reglerstoffe, die in allen organischen Substanzen vorkommen.

Enzyme können spezifische Stoffe auf- oder abbauen, ohne sich dabei zu verbrauchen.

Enzyme sind in kleinsten Mengen wirksam.

Enzymwirkungen nutzt man technologisch bei der Herstellung von Back- und Süßwaren (z. B. das Gärungsenzym der Hefe).

Man nutzt sowohl die natürlich in den Rohstoffen enthaltenen Enzymen als auch die zugesetzten Enzyme.

Lebensmittelrechtlich können zugesetzte Enzyme als Zusatzstoffe oder Nichtzusatzstoffe bewertet werden.

Nach dem EU-Zusatzstoffrecht fallen Enzyme nur dann in den Regelungsbereich der Verordnung, wenn man sie als technologisch wirkende Zusatzstoffe verwendet.

Als Zusatzstoff gelten nur solche Enzyme und Kulturmikroorganismen, die im Fertigerzeugnis noch eine technologische Wirkung haben.

Die im Bäckerei- und Konditoreibereich häufig eingesetzten zuckerabbauenden Enzyme (z. B. Maltase oder Amylase) werden beim Garen oder Backen inaktiviert. Sie üben daher in den fertigen Backwaren keine enzymatische Wirkung mehr aus. Sie sind daher als Verarbeitungshilfsstoffe zu bewerten.

Essenzielle Aminosäuren

Das sind bestimmte Bausteine der Eiweißstoffe, die lebenswichtig für Funktionen des Körpers sind und die nicht durch andere Substanzen ersetzbar sind.

Essenzielle Fettsäuren

Das ist eine Gruppe ungesättigter Fettsäuren, die lebenswichtig sind und wichtige Funktionen im Organismus erfüllen.

Essenzen

Essenzen sind konzentrierte Aromazubereitungen.

In der Aromenverordnung sind die Essenzen nicht ausdrücklich aufgeführt.

Sie entsprechen zumeist den Aromaextrakten.

Etikettierung

Mit der Richtlinie der EU über die Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür sind allgemein geltende Gemeinschaftsregeln für alle Lebensmittel festgesetzt, die in den Handel kommen.

Auf diese Richtlinie beziehen sich mehrere Verordnungen des deutschen Lebensmittelrechts (z. B. die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung – LMKV und die Aromenverordnung).

Als „Etikettierung“ im Sinne der Richtlinie gelten alle Angaben, Kennzeichnungen, Hersteller- und Handelsmarken, Abbildungen oder Zeichen, die sich auf ein Lebensmittel beziehen und auf jeglicher Art von Verpackung, Schriftstück, Tafel, Etikett, Ring oder Verschluss angebracht sind und dieses Lebensmittel begleiten oder sich auf dieses Lebensmittel beziehen.

F

Fadenziehen

Das „Fadenziehen“ ist eine Brotkrankheit, die insbesondere in der warmen Jahreszeit bei hellen, ungesäuerten Weizenbrotten auftritt.

Fadenziehen entsteht dadurch, dass im Mehl enthaltene Sporen der Heu- oder Kartoffelbazillen (*Bacillus mesentericus*) auskeimen.

Sie überdauern den Backprozess.

Beim Lagern der Brote zersetzen die ausgekeimten Bazillen die Inhaltsstoffe der Brote.

Zunächst entstehen dadurch eine feucht-klebrige Krume und ein obstartig-hefiger Geruch.

Im weiteren Verlauf zieht das Brot beim Durchbrechen klebrige Fäden (= Name der Brotkrankheit).

Fadenziehendes Brot gilt als verdorben.

Bei seinem Verzehr treten Erkrankungen auf.

Die befallenen Brote muss man vernichten.

Fadenzucker

Fadenzucker ist eine Stufe beim Kochen von Zucker für Glasuren und Dekorzucker. Die Bezeichnung ist von der Eigenschaft des Zuckers dieser Kochstufe abgeleitet, dass er zwischen sich öffnenden Fingern dünne Fäden zieht.

Farbstoffe

Die EG-Richtlinie über Farbstoffe definiert Farbstoffe allgemein als „Stoffe, die die Farbe eines Lebensmittels verstärken oder wiederherstellen“.

Im Unterschied zum früher in Deutschland geltenden Begriff von Farbstoffen zählen dazu nach EG-Recht auch natürliche Bestandteile von Lebensmitteln, wenn man sie zum Zweck der Färbung zusetzt.

Aber solche Pflanzen- und Fruchtauszüge, die man wegen ihrer geschmacks- und geruchsgebenden Eigenschaften verwendet und nur einen färbenden Nebeneffekt haben, zählen nicht zu den Farbstoffen. Für den Bäckereibereich ist beispielsweise die Einordnung von Malzextrakt nach den vorgenannten Kriterien schwierig:

Malzextrakt hat einen färbenden Effekt. Man kann Malzextrakt aber auch wegen seiner gärfördernden Wirkung verwenden.

Farbstoffe darf man grundsätzlich nicht verwenden

- zu allen unbehandelten Lebensmitteln,
- zu allen Brot- und Kleingebäcksorten (Ausnahme: „Malzbrot“, mit Zuckerkulör),
- zu Ölen und Fetten,
- zu Wasser- und Milcherzeugnissen,
- zu Mehl- und anderen Müllereiprodukten.

Zulässige Farbstoffe für Backwaren (außer Brot und Kleingebäck) sind listenmäßig in der Anlage der Verordnung aufgeführt.

Für diese gilt das „Quantum-satis-Prinzip“.

Für Farbstoffe gilt nicht das „Carry-over-Prinzip“.

Das heißt: Ein ungewollter, technisch nicht vermeidbarer Übergang von Farbstoffen in Brot und Backwaren, die keine Farbstoffe enthalten dürfen, muss ausgeschlossen werden (z. B. durch Verwendung von Backzutaten ohne Farbstoffgehalt).

Letzteres ist besonders wichtig bei Margarine und Butterfett mit einem Gehalt an Lactoflavin und beta-Carotin, die nach Umsetzung der EG-Richtlinie in das deutsche Recht als Farbstoffe gelten und kenntlich zu machen sind.

Die Verwendung von Farbstoffen muss man bei der Bereitstellung der gefärbten Lebensmittel zum Verkauf kenntlich machen („mit Farbstoff“).

Das muss bei unverpackten Waren auf einem Schild neben der Ware, auf der Ware selbst oder ersatzweise in einer Liste oder einem Aushang mit einer Darlegung aller verwendeten Zusatzstoffe geschehen.

Bei vorverpackten Waren erfolgt die Ausweisung im Rahmen des Zutatenverzeichnisses auf der Packung.

Fassontorten

Fassontorten sind Torten mit einer besonderen Form (z. B. Herzform), die oft für einen Geschenkzweck besonders beschriftet werden.

Fast Food

Das ist ein Sammelbegriff für Speisen, die als Imbiss eingenommen werden (z. B. Hamburger, Pizza, warme Snacks).

Feine Backwaren

Als Feine Backwaren fasst man die Gebäcke zusammen, bei deren Herstellung mindestens 10 Teile Fett- und/oder Zuckerarten auf 90 Teile Getreideerzeugnisse zugesetzt worden sind.

Für einzelne Feine Backwaren gibt es spezielle Anforderungen im Hinblick auf ihre Zusammensetzung (z. B. für Buttergebäcke).

Feuchthaltemittel

Als Kategorie der Zusatzstoffe fasst man unter der Bezeichnung „Feuchthaltemittel“ die Stoffe zusammen, die das Austrocknen von Lebensmitteln verhindern, indem sie die Auswirkungen einer Atmosphäre mit geringem Feuchtigkeitsgehalt ausgleichen oder die Auflösung eines pulverigen Stoffes in einem wässrigen Medium fördern.

Feuchthaltemittel setzt man hauptsächlich bei Feinen Backwaren und Süßwaren ein. Wichtige Feuchthaltemittel sind Sorbit (E 420) und Glycerin (E 422).

Ein übliches Einsatzgebiet für Feuchthaltemittel sind die Marzipanerzeugnisse oder die Zuckerwaren, bei denen man ein Auskristallisieren des Zuckers vermeiden will.

Verwendete Feuchthaltemittel muss man bei vorverpackten Waren im Zutatenverzeichnis ausweisen.

Fettkrems

Als Fettkrems bezeichnet man zusammenfassend die streich- und dressierfähigen Zubereitungen mit aufgeschlagenen Margarinen, zumeist unter Zusatz einer Grundkrem (z. B. bei Deutscher Krem), die zum Füllen von Torten und Desserts benutzt werden.

Butterkrem ist vom Kremtyp her auch eine Fettkrem, wird aber mit Butter als Fettzusatz hergestellt.

Fladenbrote

Die Fladenbrote sind eine ursprüngliche Brotform, die sich aus dem Backen von Getreidebrei auf heißen Steinen ergab.

In Europa sind die Fladenbrote fast ganz von den Laibbrotten verdrängt worden.

Als Fladenbrote sind noch üblich: Türkisches Fladenbrot, Knäckebrot und Waffelbrot.

Flammeri

„Flammeri“ ist die Fachbezeichnung für eine mit Stärke gebundene Krenn (z. B. Vanillepudding ist korrekt ein „Vanilleflammeri“).

Fleurons

Fleurons sind kleine, halbmondförmige Blätterteiggebäcke ohne Füllung oder Auflage.

Fleurons dienen als warme Beilagen zu Fleisch-, Wild- und Geflügelgerichten.

Florawechsel

Als „Florawechsel“ bezeichnet man den Vorgang bei einer Sauerteig- oder Vorteigführung, in welchem sich Art und Menge der Kleinlebewesen wechseln (= die Flora des Sauerteigs).

Ursache für einen solchen Florawechsel ist zumeist, dass die optimalen Führungsbedingungen nicht eingehalten wurden, also z. B. der Sauerteig zu kalt oder zu fest war.

Florentiner

Florentiner sind ein knuspriges, flaches Mandel- oder Nussgebäck mit meist braunem Rand und hellerem Inneren.

Florentinermasse kann auch Früchte oder Fruchtbestandteile oder Honig enthalten.

Bei der Herstellung verwendet man außer feingehackten oder gehobelten Mandeln und/oder Nusskernen, Zuckerarten und Fetten, auch Milch (auch als Milchpulver oder in Form von anderen Milcherzeugnissen). Der Mehlanteil beträgt nicht mehr als 5 %, bezogen auf Masse außer der Schokoladeüberzugsmasse.

Zum Überziehen dienen Schokoladearten.

Auch kakaohaltige Fettglasur ist zulässig, wenn man die Verwendung beim Anbieten der Florentiner kenntlich macht.

(Leitsätze für Feine Backwaren)

Flute

In Frankreich bezeichnet man lange, in Stangenform gebackene Weizenbrote als „Flute“ (gesprochen: Fluit).

Die Flute sind den Baguettes (Pariser Brot) ähnlich, aber kleiner und etwas schmaler.

Focaccia

Dieses Fladenbrot stammt ursprünglich aus Genua (Ligurien).

Es ist aber heute überall in Italien verbreitet.

Die fladenartigen Brote sind nur etwa 1 bis 2 cm stark.

Sie werden entweder rund wie Pizza oder rechteckig geschnitten.

Besonderheiten an Focaccia sind der hohe Fettanteil mit 15 bis 20 % Olivenöl oder Schweineschmalz (bezogen auf Getreidemahlerzeugnisse) sowie das Abstreichen der Teiglinge vor der Gare mit einem Öl-Salzwasser-Gemisch.

Typisch ist außerdem die wellenartige Oberfläche.

Diese erzielt man durch mehrmaliges Eindrücken der Oberfläche mit den Fingern.

Außerdem ist es üblich, die Oberfläche mit Rosmarin zu bestreuen.

Oftmals setzt man dem Teig zur geschmacklichen Abwandlung auch Sesam oder Oliven zu.

Focaccia verzehrt man möglichst warm, beispielsweise zum Aperitif, aber auch als Beilage zu Mahlzeiten.

FODMAP

Die Bezeichnung FODMAP stammt aus dem Englischen.

Sie ist eine Reihung von Anfangsbuchstaben für kurzkettige Zuckerstoffe und Zuckeralkohole.

FODMAPs sind beim Verdauungsvorgang im Darm rasch fermentierbar.

Bei empfindlichen Personen können dadurch Beschwerden auftreten, zum Beispiel Blähungen, Durchfall und entzündliche Darmkrankheiten.

Ärzte und Ernährungsexperten empfehlen zur Behandlung dieser Beschwerden eine Ernährungsweise, bei der FODMAP-arme Lebensmittel verwendet werden.

Dazu gibt es Listen und Ratschläge für Verzehrsmengen.

Beispiele zu den Bäckerei-Rohstoffen:

Dinkelmehl, Buchweizenmehl, Reismehl und Maismehl gelten als FODMAP-arme Rohstoffe.

Weizen-, Roggen-, Gerste- und Hafermehle zählen zu den FODMAP-reichen Rohstoffen.

Eine FODMAP-arme Ernährung ist **keine glutenfreie Ernährung**.

Bei den Gebäcken sind Dinkelgebäcke besser verträglich als Weizengebäcke.

Auch scheint eine lange Teigführung bei der Gebäckherstellung eine Senkung der FODMAPs zu bewirken.

Fond

Ein Fond ist die Grundbrühe für Suppen und Soßen.

Einen Fond gewinnt man herkömmlich durch langsames Auslaugen einer festen Basis in viel Wasser, zumeist aus Wild- oder Fischteilen.

„Brühen“ sind dagegen auf der Basis von Rinderprodukten gezogen (aus Knochen und Abschnitten). Aus anderen Grundlagen gezogene Brühen müssen als solche

gekennzeichnet sein, z. B. Gemüsebrühe oder Geflügelbrühe.
Fonds und Brühen gibt es auch als Convenienceprodukte.

Fondant

Fondant ist ein matt-weißes Kochzuckerprodukt mit zäh-sämiger Beschaffenheit.
Fondant verwendet man zu Glasuren.

In der Konditorei setzt man Fondant auch zur Herstellung von Krempralinen ein.
Eingefärbten Fondant benutzt man unter anderem als Überzug für Petits Fours.

Four-Pieces-Methode

Bei dieser Formtechnik teilt man einen Teigling für Toastbrot in vier Teilstücke und setzt diese nach dem Wirken in der Toastbrot-Backform zusammen.

So vermeidet man die Tailenbildung der Toastbrote.

Fraktionierte Butterfette

Fraktionierte Butterfette sind Butterfette, die aufgrund ihrer Zusammensetzung für bestimmte Zwecke besonders geeignet sind.

Fraktioniertes Butterfett gibt es beispielsweise als Butterfett zum Tourieren oder für Krems.

Fraktioniertes Butterfett stellt man her, indem man der Butter bestimmte Fettanteile entzieht.

Fraktioniertes Butterfett darf man nach deutschem Lebensmittelrecht nicht für Buttergebäck verwenden.

Franchipanmasse

Franchipanmasse ist eine marzipanhaltige Masse, die man zum Füllen von Gebäcken verwendet.

Die Zutaten der Masse rührt man in der Anschlagmaschine glatt, aber nicht schaumig.

Grundrezept für Franchipanmasse: 1000 g Marzipanrohmasse, 500 g Butter, 300 g Zucker, 800 g Vollei, 150 g Weizenmehl, Kochsalz/Aroma

Frankenlaib

„Frankenlaib“ oder „Fränkisches Landbrot“ ist eine Gattungsbezeichnung für ein rund geformtes Roggenmischbrot, das kräftig ausgebacken ist.

Frankfurter Kranz

Frankfurter Kranz ist eine kranzförmige Torte aus Sand-, Wiener- oder Biskuitmasse. Sie ist in Lagen quergeschnitten, mit Butterkrem gefüllt und damit auf den Ober- und Seitenflächen bestrichen, außerdem mit Mandel- oder Nusskrokant bestreut.
(Leitsätze für Feine Backwaren)

Anmerkung:

Bei „Frankfurter Kranz“ handelt es sich um ein Spitzenerzeugnis der Bäckerei/Konditorei.

Ein unter Verwendung von Margarine hergestelltes Produkt ist als nicht unerheblich wertgemindert anzusehen.

Wenn dieses Praxis von bestimmten Herstellern sein sollte, wird damit kein neues Recht gesetzt.

Es gehört zur Sorgfaltspflicht der Hersteller und Händler im Interesse der Verbraucher und ihres Schutzes vor Täuschung, die Anforderungen zu erfüllen, die an Spitzenerzeugnisse zu stellen sind.

Dazu gehört im Falle des Frankfurter Kranzes, dass zur Herstellung des Bodens ausschließlich Butter oder Butterfett als Fettzusatz verwendet wird.

Die Gesamtmenge der Butterkrem-Füllung muss mindestens 50 % des fertigen Erzeugnisses betragen. Davon abweichende Verwendungen bedürfen einer Kenntlichmachung der Wertminderung.

(OLG Koblenz, Beschluss vom 17.09.1984 – 1 Ss 341/84)

Französische Krem

Französische Krem besteht aus einer Vollei-Zucker-Masse, unter die aufgeschlagene Butter gezogen wird. Wegen der Zusammensetzung ist sie gegen Säuern geschützt, ist aber wärmeempfindlich.

Französische Krem hat einen hohen Energie- und Sättigungswert.

Französischer Blätterteig

So bezeichnet man eine Herstellungsmethode für Blätterteig, bei der das Ziehfett den Grundteig umschließt.

Beim Tourieren des Teiges bildet das Ziehfett also die äußere Schicht.

Französisches Brot

Französisches oder Pariser Brot (siehe Flute).

Franzbrötchen

Als Spezialität bietet man in Hamburg unter dieser Bezeichnung eine mit Zimtzucker hergestellte Plunderschnecke an.

Franzsemmeln

Das sind in Mitteleuropa verbreitet hergestellte Doppelwecken, zu deren Teig im Unterschied zu anderen Brötchensorten etwas Zucker und Fett verwendet wird.

Freiburger Brezeln

Das sind in und um Freiburg hergestellte Dauerbrezeln.
Der Teig enthält je zur Hälfte Milch und Wasser als Zugussflüssigkeiten.
Die Teiglinge werden in Lauge gekocht und mit Salz bestreut.

Friedrichsdorfer Zwieback

Das ist eine Herkunftsbezeichnung für eine Zwiebacksorte, die mit Butter und Milch hergestellt wird.
Der Zwieback spielt als Kinder- und Krankenkost eine Rolle.

Frischhaltemittel

Frischhaltemittel sind Backmittel (oft Zusatzstoffe), die man den Backwaren zusetzt, um ihre Frischeigenschaften länger zu erhalten.
Frischhaltemittel enthalten beispielsweise Emulgatoren, Quellstoffe oder auch Enzyme.

Friteuse

Das ist eine andere Bezeichnung für einen Fettbackapparat.

Früchtebrot

Früchtebrot enthält auf 100 kg Getreideerzeugnisse und/oder Stärken mindestens 100 kg Trockenfrüchte (z. B. Birnen, Äpfel, Feigen oder Sultaninen) einschließlich kandierter Früchte, auch Mandeln oder Nüsse. Bei Früchtebrot, das nach einer Fruchtart benannt ist, z. B. Birnenbrot, genügt die Verwendung dieser Art.
(Leitsätze für Feine Backwaren)

Fruchtsüße

Fruchtsüße ist ein alternatives Süßungsmittel, das man aus verschiedenen Früchten gewinnt.

Der Anteil an Fructose ist hoch.

Er variiert jedoch je nach Art der Früchte, aus denen man die Fruchtsüße gewinnt.

Fructose

Das ist ein Einfachzucker (Fructozucker), der vor allem in Früchten vorkommt.

Fructose-Intoleranz

Das ist eine Stoffwechsel-Störung, bei der die betroffenen Menschen die Fructose nicht vertragen.

Es kommt zu krankhaften Vorgängen im Dünn- und Dickdarmtrakt.

Die Betroffenen müssen Fructose und fructosehaltige Nahrungsmittel meiden.

Führungsparameter

Das sind die Soll-Werte, die man zur Steuerung von Herstellungsvorgängen beachten soll.

Bei der Sauerteigführung sind das zum Beispiel: Anstellgutmenge, Sauerteigtemperatur, Teigausbeute, Reifezeit.

Fürst-Pückler-Torte/Desserts

Das typische Merkmal aller Zubereitungen mit dieser Bezeichnung ist die dreifache Schichtung der Füllung: Dunkel (Schokolade), Weiß (Vanille) und Rot (Himbeer- oder Erdbeerbereitung)

Functional Food

Als Functional Food bezeichnet man zusammenfassend die Lebensmittel, die mit bestimmten Zusätzen angereichert sind, um ihnen einen besonderen Ernährungswert zu verleihen.

Aus dem Bereich der Bäckerei gehören beispielsweise dazu: Brot mit einem Zusatz von Omega-3-Fettsäuren, Brot mit einem Zusatz an Calcium.

Fungizide

Das sind Substanzen zur Bekämpfung von Schimmelpilzen.

Ein Medialink aus dem Buch „Technologie der Backwarenherstellung“

Autor: Claus Schünemann

ISBN: 978-3-8057-0761-9

Weitere Informationen und Bestellung möglich unter:

<https://www.europa-lehrmittel.de/07619.html>