

Merkblatt zum Arbeiten mit dem Fettbackgerät

VOR DEM BACKEN

- Empfehlung: Fetttemperatur mit einem externen Thermometer kontrollieren und die Temperatur ggfs. nachjustieren
- Schon bei der Aufarbeitung der Teiglinge darauf achten, dass möglichst wenig Mehl oder Stärke als Trennmittel genommen wird
- Fettbrandlöscher (für Brandklasse F geeignet) bereithalten.
(Hinweis: Der Feuerlöscher muss alle 2 Jahre durch einen Sachkundigen auf Funktionsfähigkeit geprüft werden)

WÄHREND DES BACKENS

- Fetttemperatur sollte vorzugsweise im Bereich zwischen 150 –175°C liegen und darf 180°C nicht überschreiten
- Empfehlung: Fetttemperatur mit einem externen Thermometer kontinuierlich kontrollieren
- Alle Kontrollmaßnahmen und Wechsel des Backfetts lückenlos dokumentieren

NACH DEM BACKEN

- Fettgebäck ausreichend abtropfen lassen
- Temperaturabsenkung in längeren Pausen, bei kurzen Pausen sollte die Fetttemperatur beibehalten werden
- Fettbackgerät in den Pausen abdecken
- Backfett, welches beim Backen verbraucht wurde(Backverlust), in fehlender Menge ergänzen
- Backfett filtrieren, um Rückstände zu entfernen
- Fettbackgerät in regelmäßigen Abständen sorgfältig reinigen
- Backfett wechseln bevor es verdorben ist
- Unbenutzte Fettbackgeräte leeren und abdecken

FETTBEURTEILUNG

- Fett auf Alterung und Verderb prüfen (siehe nachfolgend genannte Verfahren) und falls erforderlich wechseln
- Sensorische Beurteilung (Geruchs- und Geschmacksängel): kratzender, ranziger, Geschmack, beginnende Rauchentwicklung, verstärkte Schaumbildung.
Achtung! – Dunkelfärbung ist kein Maß für den Verderb
- Schnelltests zur groben Orientierung vor Ort
- Laborverfahren – Bestimmung der polaren Anteile und polymeren Triglyceride

