

# 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

## Prüfaufzeichnungen Fettbackgerät

Bezeichnung Fettbackgerät: \_\_\_\_\_

Monat/Jahr: \_\_\_\_\_

Vorgabe: Sensorische Prüfung, Filtration und Reinigung sind am Ende jedes Betriebstages empfehlenswert.  
Eine Temperaturprüfung ist grundsätzlich vor dem ersten Backen vorzunehmen.  
Frischfettzugabe nach Bedarf.

Datum	Uhrzeit	Fettmanagement			Sensorische Prüfung	Fettbackgerät		Durchgeführt von
		Zugabe	Vollwechsel	Filtration		Temperaturkontrolle	Reinigung	

Quelle: Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft (DGF)