

Fruchtgranulate und Fruchtpasten für Premiumprodukte

Ein ganz natürlicher Geschmacks-Kick

Die Anforderungen der internationalen Lebensmittelmärkte stellen alle Hersteller vor wachsende Herausforderungen. Eine Möglichkeit, seine Stellung in umkämpften Märkten zu stärken, ist die Konzentration auf Produkte, die nur mit den qualitativ hochwertigsten Rohstoffen hergestellt werden. Eine entsprechende Produktgestaltung, Verpackung und werbliche Begleitung positionieren das Produkt dann klar als Premiumerzeugnis.



Ein entscheidender Rohstoff für Premiumprodukte ist die Frucht. Früchte sind wohlgeschmeckend, natürlich und gesund. Damit liegen sie voll im Trend beim modernen Verbraucher, der neugierig ist, hochwertige Geschmacks- und Erlebniswelten zu entdecken.

Besonders erfolgreiche Produkte zeichnen sich durch ihren unwiderstehlichen Geschmack, das einzigartige Mundgefühl, die überraschende Textur und ein anziehendes Äußeres aus. Diese außergewöhnlichen Eigenschaften erzielen immer mehr Premiumkreationen bei Süß- und Backwaren, auf rein natürlichem Weg durch den Einsatz von Fruchtzubereitungen.



PURE NATUR

Paradies Früchte® sind Fruchtzubereitungen in granulierter- und pastöser Form. Sie werden aus erntefrischen oder tiefgefrorenen Früchten, Fruchtpürees und/oder Fruchtsaftkonzentraten zusammen mit geeigneten Zuckern hergestellt. Durch einen speziell hierfür konzipierten Verarbeitungsprozess, ver-

bunden mit einer schnellen, schonenden Aufkonzentrierung, lässt sich jede gewünschte Konsistenz und Trockenmasse einstellen. Die fruchteigenen Aroma-, Mineral- und Ballaststoffe bleiben weitestgehend erhalten. Es werden keine Farb- oder Konservierungsstoffe zugesetzt.

Granulate und Pasten können in nahezu jeder denkbaren Frucht oder Mehrfrucht-Kombination angeboten werden. Ob Apfel, Cranberry, Zitrone, Waldfrucht (z. B. Brombeere, Wald-Erdbeere, Himbeere) oder Tropic-Mix (z. B. Ananas, Maracuja, Guave) – alle verfügbaren Früchte können verwendet werden.



Granulate und Pasten zeichnen sich durch ihren charakteristischen, fruchtigen Charakter aus, der sich durch den sehr hohen Anteil der namensgebenden Frucht entfaltet. Der Fruchtanteil in den einzelnen Rezepturen beträgt bis zu 80 %.

Es gibt jeweils auch eine backstabile Range, die den speziellen Anforderungen der verschiedenen Gebäckrezepturen hinsichtlich

Temperatur und Zeit Rechnung trägt. Auf Wunsch können auch Granulate und Pasten hergestellt werden, die für Diabetiker geeignet sind.

SOFTIGES GRANULAT

Paradies Früchte® Granulate werden mittels Pektin stabilisiert und weisen dadurch einen einzigartigen angenehmen weichen Biss auf, der das Fruchtaroma noch verstärkt. Bei allen Backwaren, z. B. Mürbeteigplätzchen, Muffins und Biscuits, bleibt die Form der Granulate erhalten und die weiche Textur im Gebäck überzeugt auch die anspruchsvollsten Kunden.



Überraschende Gaumenerlebnisse werden erzielt, wenn Produkte mit Schokolade überzogen, mit Joghurtpulver ge-coated oder mit Cerealien und Crisps geclustert werden. Auch das unterschiedliche Mouth Feeling von mit Pektin stabilisiertem Fruchtgranulat und auf Gelatine basierendem Weingummi kombiniert in einem Produkt birgt interessante Effekte.

FANTASIE SORGT FÜR VIELFALT

In Südeuropa ist die Verwendung der Fruchtgranulate in Nougatstangen sehr beliebt. Allgemein wird die Kombination verschiedener Texturen, z. B. als soft und crisp, weich und hart oder lang und kurz, sehr gut angenommen. Dabei lässt die farblich und figürlich ansprechende Optik ein vielversprechendes Produktdesign möglich werden. Der Fantasie für neue Produkte sind kaum Grenzen gesetzt.

Diese Granulate werden in regelmäßigem Schnitt in den Größen 6 x 9 und 4 x 5 mm, in ungleichmäßigem Schnitt in 3 - 5 und 2 - 4 mm hergestellt. Der aw-Wert liegt zwischen 0.45 und 0.55, die Restfeuchte zwischen 9 und 11 %.

Ein beliebtes Einsatzgebiet sind Schokoladenriegel und Cerealienriegel, bei denen die Granulate durch ihren hohen Fruchtanteil die natürliche, gesunde Ernährung unterstreichen. Sie lassen sich dem industriellen Produktionsprozess problemlos zuführen, da sie absolut freifließend sind, was durch ein spezielles Coating ermöglicht wird. Ihre Formstabilität erlaubt sauberes, schnelles Schneiden z. B. bei der Riegelherstellung und gleichmäßiges Verteilen in unterschiedlichen Medien.

DIE FRUCHTPASTEN

Paradies Früchte® Pasten werden mit 75 bis 84 °Brix hergestellt. Sie verfügen über eine hervorragende Farbstabilität und -brillanz. Der Zusatz von Vitaminen, Mineralien und/oder anderen Wirkstoffen ist problemlos möglich.

Bei hochwertigen Pralinen unterstützt der hohe Fruchtanteil der als Body verwendeten Pasten die Ausprägung eines unvergleichlichen Geschmacksprofil, das mit den edlen Schokoladen bestens harmoniert.

Genauso gilt dies für Marzipanriegel, denen diese Pasten den natürlichen fruchtigen Charakter verleihen. Für die Hersteller von Tiefkühlbackwaren gibt es Pasten, die back-, gefrier- und auftaustabil sind und es ermöglichen, fruchtgefülltes Gebäck mit Blätter-

und Plunderteigen herzustellen. Sie sind gut geeignet für TK-Teiglinge, die beim Aufbacken im Laden einen fruchtigen Backgeruch verströmen.

Bewährt haben sich speziell abgestimmte Fruchtpasten für Coextrusions-Prozesse. In entsprechenden Maschinen gewährleisten sie die problemlose Zuführung und Verarbeitung, ein Hohlbacken wird ausgeschlossen.

PASTEN ZUM WALZEN

Ganz neu entwickelt wurden walzbare Fruchtpasten, die z. B. als Layer auf einen Gebäckstrang aufgetragen werden können. Spezialentwicklungen wie Orangeatpaste oder Trockenfeigenpasten runden das Angebot ab. Wie in allen anderen industriellen Anwendungen auch führt der hohe Frucht-

anteil der Produkte zu einem unvergleichbaren, fruchtigen Geschmackserlebnis.

Erfahrene Spezialisten aus Entwicklung und Anwendungstechnik erarbeiten gemeinsam mit den Kunden individuell maßgeschneiderte Fruchtzubereitungen. Diese fruchtigen Köstlichkeiten führen zum gewünschten Erfolg im Premiummarkt.



Muffin-Basisrezeptur mit Paradies Früchte®

Zutaten	Rezept	% i. d. Masse	
	100 GT* Mehl	Ohne Paradies Früchte®	mit Paradies Früchte®
Mehl	100,0	32,9	29,1
Stärke	0,0	0,0	0,0
Zucker	60,0	19,8	17,5
Margarine	40,0	13,2	11,6
Vollei	30,0	9,9	8,7
Milchpulver	7,0	2,3	2,0
Backpulver	3,0	1,0	0,9
Salz	0,7	0,2	0,2
Emulgator	3,0	1,0	0,9
Paradies Früchte®	40,0		11,6
Wasser	60,0	19,8	17,5
mit Paradies Früchte®	343,7		100,0
ohne Paradies Früchte®	303,1	100,0	

GT* = Gewichtsteile

Herstellung:

Zutaten – außer der Fruchtzubereitung – in einen Kessel wiegen, mit einem Flachrührer ca. 3 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen. Paradies Früchte® zugeben und kurz, bei niedriger Geschwindigkeit, gleichmäßig unter die Masse rühren. Masse in Muffin-Formen füllen (ca. 50 g – 80 g) und bei ca. 200 °C 25 bis 35 Minuten (je nach Gewicht) backen.

Autor: Kurt Hoffmann, Leiter Vertrieb und Marketing, Unterelbe-Frucht,
Asseler Strasse 90, 21706 Drochtersen, Telefon 04148 – 61 51 11, Fax 04148 – 61 54 44,
E-Mail: info@paradies-fruechte.de, Internet: www.paradies-fruechte.de

Kennworte: Fruchtzubereitungen – Fruchtpasten – Fruchtgranulate – Premiumprodukte