Gemeinsam – aus Leidenschaft

margo

VON DER PFLANZE ZUR MARGARINE

Als Bäcker wollen Sie Ihre Kunden Tag für Tag begeistern, stimmt's? Dann haben wir einen Tipp für Sie: Nutzen Sie das Gold der Pflanze!

Der Megatrend Gesundheit sowie der Ruf nach Nachhaltigkeit hat auf das Essverhalten und somit auf die Auswahl der Lebensmittel vieler Menschen einen grossen Einfluss. So ist zu beachten, dass die Nachfrage nach pflanzlichen Lebensmitteln in den letzten Jahren deutlich gestiegen ist. Dies ist unter anderem zu begründen mit:

- Der kulinarischen Aufwertung von pflanzlichen Nahrungsmitteln
- Dem Wunsch nach gesunder und ausgewogener Ernährung
- Den Ernährungsformen, welche auf pflanzlichen Lebensmitteln basieren

WENN SIE MIT MARGARINE BACKEN, BIETEN SIE IHREN KUNDEN AUF NATÜRLICHE ART DAS BESTE AUS DER PFLANZE!

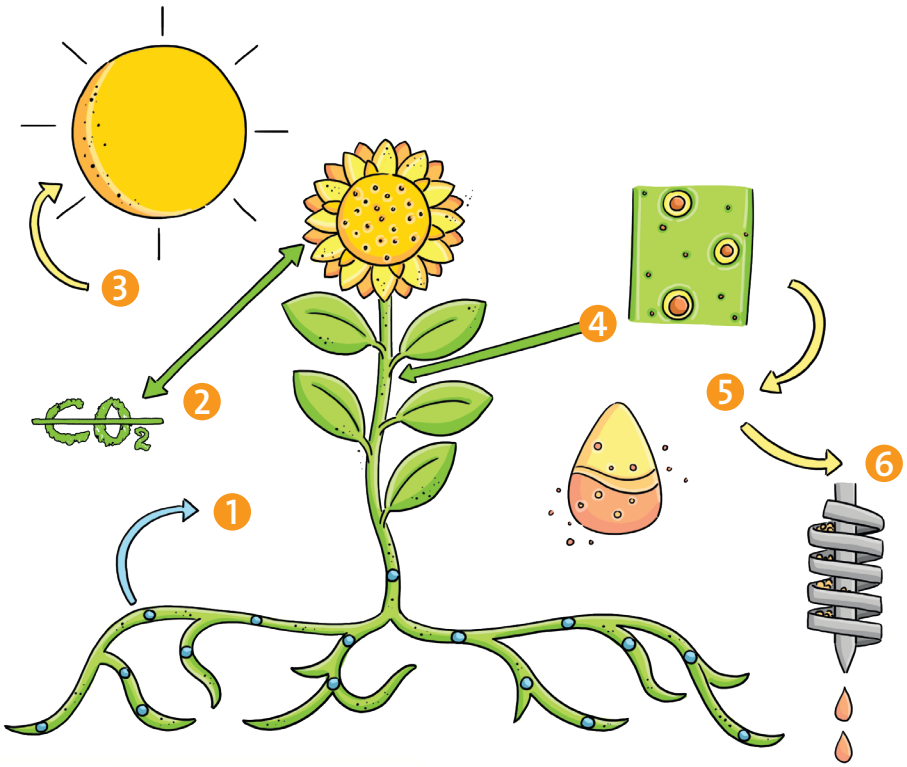
margo

DAS GOLD DER PFLANZE – EINFACH EINZIGARTIG!

Bezüglich vielseitiger Einsetzbarkeit oder Kaloriengehalt weisen pflanzliche und tierische Fettstoffe vergleichbare Werte auf. Und was den Geschmack angeht – darüber lässt sich bekanntlich nicht streiten. Jeder so wie er mag. Dennoch verfügen pflanzliche Margarinen über viele vorteilhafte Produkteigenschaften:

- Pflanzliche Fette haben von Natur aus und in unveränderter Form einen höheren Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Mehrfach ungesättigte Fettsäuren erfüllten lebensnotwendige Aufgaben im menschlichen Körper.
- Pflanzliche Margarine enthalten kein Cholesterin. Cholesterin in zu hohen Mengen kann gesundheitlich unerwünschte Folgen begünstigen.
- Der Transfettsäuregehalt ist dank modernsten technologischen Verfahren sehr gering. Ein zu hoher Konsum an Transfettsäuren ist ein Risikofaktor für Herz-Kreislauf-Krankheiten.

WIE ENTSTEHT ÖL



Es braucht Zutaten wie Sonne, Luft und Pflanzen, um Margarine herzustellen. Nachfolgend ist der Entstehungsprozess des Naturproduktes Öl aufgezeigt.

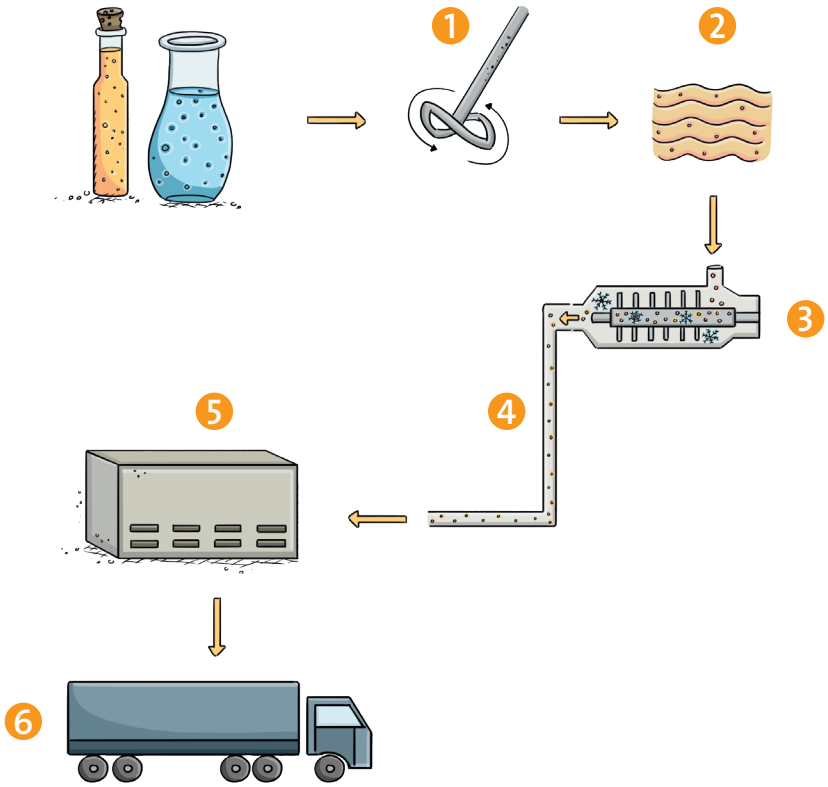
1. **WASSER:** Eine Pflanze zieht Wasser aus dem Boden, das ist die Basis für ihr Wachstum.
2. **CO_2:** Dabei filtern Pflanzen Kohlendioxid aus der Luft.
3. **SONNENLICHT:** Die Sonne sorgt dafür, dass die Pflanze Zucker und Sauerstoff produzieren kann.
4. **AUS ZUCKER WIRD ÖL:** Der Zucker fliesst zu den Samenkapseln und wird in Öl umgewandelt.
5. **DAS ÖL IM SAMEN:** Das Öl wird in den Samen gespeichert und ernährt die zukünftige Pflanze.
6. **FRÜCHTE UND SAMEN PRESSEN:** Das Öl für die Margarine wird gewonnen, indem man Früchte und Samen einfach auspresst.

margo

WIE WIRD ÖL ZU MARGARINE

Margarine ist eine feste Emulsion des Typs Wasser-in-Öl mit einem Fettgehalt von mindestens 80 %. Sie besteht aus einer Fettphase und einer Wasserphase, die zu plastischen Margarinen verarbeitet werden.

1. **MISCHEN UND VERBINDEN:**
   Die Rohstoffe werden in festgelegten Verhältnissen erwärmt und mittels Rühren zu einer Emulsion vermischt.
2. **PASTEURISATION:**
   Nach guter Durchmischung wird für die Produktesicherheit ein Pasteurisationsschritt durchlaufen.
3. **RÜHREN UND KÜHLEN:**
   Das Herzstück der Margarinenproduktion ist die Rohrkühlung. Hier wird das noch flüssige Produkt durch starke Kühlung (bis zu -20°C) zu fester Margarine. Dies geschieht indem jeweils eine dünne Schicht der Emulsion auf einen gekühlten Zylinder gelangt, erstarrt und wieder abgeschabt wird.
4. **KRISTALLISIEREN:**
   Zur weiteren Kristallisierung gelangt die Margarine für eine definierte Zeitspanne in das Ruherohr.
5. **REIFEN:**
   Nach der Verpackung wird die Margarine zur Reifung bei produktspezifischen Temperaturen eingelagert. Je nach Einlagerungstemperatur bilden sich grössere oder kleine Fettstoffkristalle. Dies wird auf die Eigenschaften der Margarine abgestimmt.
6. **AUSLIEFERN:**
   Nach einer Reifezeit von 10 bis 14 Tagen sind die Produkte in bester Qualität bereit zur Verarbeitung.



ZUTATEN, UM MARGARINE HERZUSTELLEN

GEREINIGTES ÖL UND FETT

WASSER

EMULGATOR

ETWAS SÄURE

NATÜRLICHES AROMA

FÜR JEDE ANWENDUNG DEN RICHTIGEN FETTSTOFF

Je nach Einsatz des Fettstoffes muss dieser andere Eigenschaften und Funktionalitäten mitbringen. Der richtige Fettstoff ist die Basis für die Herstellung eines abwechslungsreichen Gebäcksortiments auf höchstem Niveau. Heute werden in der Backstube folgende Produkte differenziert:

- **Blätterteigmargarinen und -fette**
- **Gipfelmargarinen und -fette**
- **Patisseriemargarinen**
- **Bäckereifette und -margarinen**
- **Confisseriefette**
- **Frittierfette**

TOURIERMARGARINEN UND -FETTE (BLÄTTERTEIG UND GIPFEL)

Blätterteigmargarinen und -fette sind die Spezialisten zum Tourieren von Blätterteig. Eine Blätterteigmargarine muss widerstandsfähig sein gegenüber mechanischer Einwirkung, dem Tourieren. Damit sie möglichst dünn ausgerollt werden kann ohne zu reissen, muss die Blätterteigmargarine eine gute Plastizität aufweisen. Reisst der Fettstoff beim Tourieren, so sind die Fettschichten im Teig nicht mehr intakt, was den Trieb im Produkt reduziert. Neben der Plastizität muss die Beschaffenheit der Margarine trocken sein, um im Teig stabile Schichten zu bilden. Trotz ihrer Plastizität sollen Blätterteigmargarinen und -fette einen zarten Schmelz haben, um im Gebäck ein angenehmes Mundgefühl und einen guten Geschmack sicherzustellen.
Gipfelmargarinen und -fette müssen ähnliche Eigenschaften aufweisen wie die Blätterteigprodukte. Der Unterschied liegt in einem etwas zarteren, steileren Schmelzverhalten und etwas geringerer Plastizität.

PATISSERIEMARGARINEN

Die Patisseriemargarinen sind Spezialmargarinen für die Herstellung von aufgeschlagenen Crèmen und Massen. Sie sind dafür ausgelegt, beim Aufschlagen viel Luft binden und halten zu können. So entstehen voluminöse leichte Crèmen mit sehr niedrigem spezifischen Litergewicht. Eingesetzt in Desserts und Crèmen muss zudem der Schmelz angenehm kurz sein. Beim Einsatz der Margarine in Teigen und Massen ist neben der Luftaufnahmefähigkeit die gute emulgierende Wirkung für die Eiaufnahme und das Gashaltevermögen wesentlich.

BÄCKEREIFETTE UND -MARGARINEN

Bäckereifette und -margarinen sind ausgerichtet für den Einsatz in Kuchen- und Hefeteigen. Damit sich der Fettstoff möglichst rasch und gleichmässig im Teig verteilt, muss dieser eine geschmeidig, weiche Konsistenz aufweisen. Die meisten Bäckereifette sind daher mit Stickstoff geschäumt, damit die Produkte luftig und weich sind. Bei der Teigbereitung entsteht ein dünner Fettfilm zwischen den Stärkekörnern des Mehls und dem Kleber. Dies führt dazu, dass der Kleber an Dehnbarkeit gewinnt und die Mehlteilchen weniger verquellen. Je weicher und geschmeidiger ein Fettstoff ist, desto besser ist die Ausprägung der Fettschicht. Beim Backen kann durch die Fettschicht die Stärke weniger gut verkleistern, was zu einer zarten Mürbe führt. Weiter haben Bäckereifette eine emulgierende Wirkung im Teig, was sich auf das Gashaltevermögen im Gebäck auswirkt.

CONFISERIEFETTE

Das Hauptaugenmerk eines Confiseriefettes liegt auf dem sehr steilen Schmelzverhalten. Bei Raumtemperatur sind die Fette sehr fest und lösen sich bis zur Körpertemperatur komplett auf. Das richtige Confiseriefett bringt den kühlenden Effekt beim zergehen im Mund.

FRITTIERFETTE

Im Fachartikel «Fach Tipps und Tricks rund ums Frittieren» finden Sie alle Informationen rund um das Thema Frittieren.

Für jede Anwendung hat Margo den richtigen Fettstoff, nicht nur in Bezug auf die Anwendung. Das breite Sortiment bietet neben palmfreien und ungehärteten Fettstoffen, rein pflanzliche Produkte aber auch solche mit einem Extra an Butter.

Lassen Sie sich von Ihrem Verkaufsberater beraten.

MARGO – CSM SCHWEIZ AG – IHR KOMPETENZPARTNER FÜR FETTSTOFFE

Margo – CSM Schweiz AG | Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar
T 041 768 22 77 | F 041 768 22 99 | info.margo@csmbakerysolutions.com
www.margo.ch | www.csmbakerysolutions.com