

Marzipan



Begriffsbestimmung

Marzipan ist ein Erzeugnis, welches nahezu ausschließlich aus Mandeln und Zucker bestehen muss.

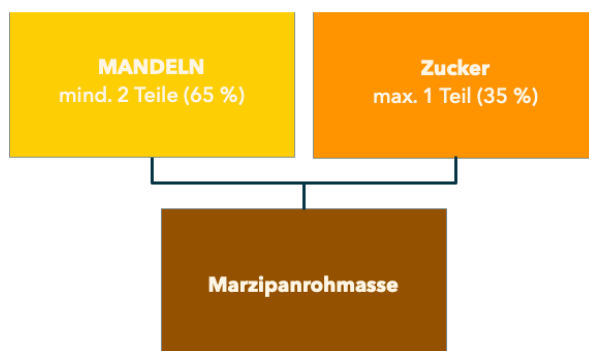


Verwendung von Marzipan in der Bäckerei/Konditorei

Beispiele für die Verwendung:

Beispiele für Marzipanwaren:

Herstellung von Marzipanrohmasse



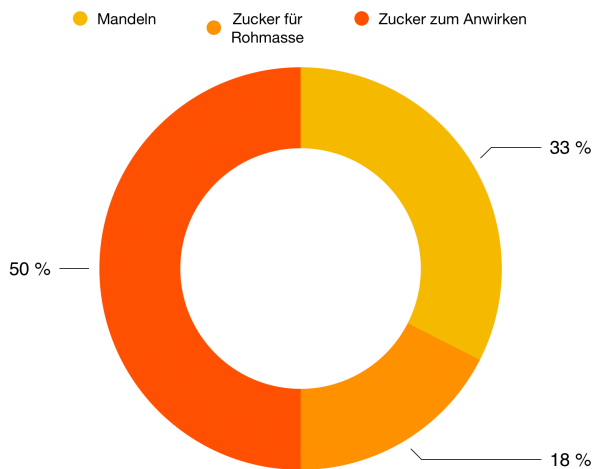
=> Zerkleinern, mischen, walzen, im Dampfkessel abrösten, verpacken.



Marzipanrohmasse besteht somit aus $\frac{2}{3}$ Mandeln und $\frac{1}{3}$ Zucker. Ein Zusatz anderer Kerne gilt als Verfälschung.

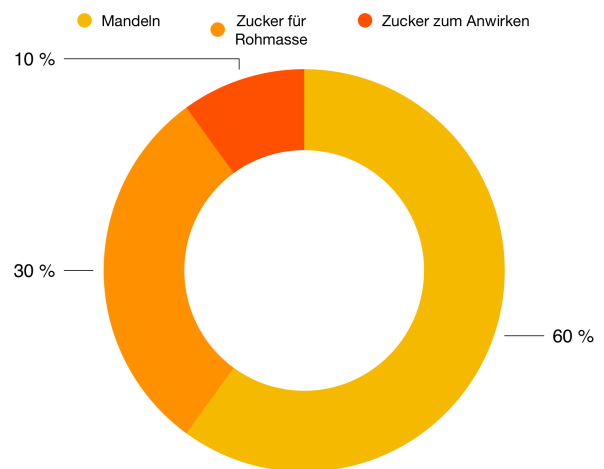
Angewirktes Marzipan

Beim Anwirken von Marzipan darf der Rohmasse höchstens die gleiche Menge Puderzucker zugefügt werden (Mischungsverhältnis 1 : 1, Qualitätsstufe 50/50), wonach die einfachste Qualität hergestellt wird. Bestimmte Bezeichnungen sollen darüberhinaus eine besondere Güte oder Beschaffenheit von Marzipan zum Ausdruck bringen.



Einfaches Marzipan

(Rohmasse : Zucker = 1:1)



Lübecker Marzipan, ein Edelmarzipan

(Rohmasse : Zucker = 9:1)

Bezeichnung angewirktes Marzipan	Verhältnis Rohmasse:Zucker	Rohmasse in g	Zuckerzusatz in g	Farbe	Konsistenz
Marzipan	1 : 1	250	250		
Gütemarzipan	Edelmarzipan	7 : 3	350	150	
	Lübecker Edelmarzipan	9 : 1	450	50	
	Königsberger Marzipan	9 : 1,5	450	75	



Königsberger Marzipan mit abgeflammter Oberfläche

Merke:

Die Qualität des Marzipans ist abhängig von dem Verhältnis Rohmasse : Zucker!

Je höher der Anteil der Rohmasse, desto besser ist die Qualität des Marzipans.

Bezeichnungen verschiedener Marzipanarten: Herkunft/Gattung

Herkunftsbezeichnung

Das Lebensmittel muss aus der im Namen genannten Stadt/Region kommen.

z.B.

Gattungsbezeichnung

Das Lebensmittel wird nach einer Stadt/Region benannt, kann aber überall produziert werden.

z.B.

Persipan



Persipan ist ein **preiswerteres, marzipanähnliches Erzeugnis**. Es wird wie Marzipan hergestellt. Anstelle von süßen Mandeln werden jedoch vorwiegend süße und entbitterte Aprikosen- und Pfirsichkerne, sowie entbitterte bittere Mandeln verwendet.

Persipanrohmasse besteht aus 65 % Mandelersatz aus den genannten Kernen und höchstens 35 % Zucker. Zur Herstellung von fertigem Persipan darf der Rohmasse die 1,5 fache Menge Puderzucker zugefügt werden (Mischungsverhältnis 1 : 1,5).

Persipan wird häufig in Form einer fertigen Füllmasse (Convenience-Produkt) für die Herstellung **einfacher Feiner Backwaren** eingesetzt. Persipan ist deklarationspflichtig und darf nicht zur Herstellung hochwertiger Produkte verwendet werden. Zur Unterscheidung gegenüber Marzipan wird Persipanrohmasse 0,5 % Stärke zugesetzt, die mittels Jodlösung immer nachgewiesen werden kann.

Fehlervermeidung bei Herstellung & Lagerung von Marzipan

Aufgabe:

Die neue Auszubildende Tanja kennt sich noch nicht so gut aus wie Sie! Erklären Sie ihr, wie man einen Qualitätsverlust bei Marzipanrohmasse und daraus hergestellten Erzeugnissen verhindern kann. Formulieren Sie Antworten mit Hilfe Ihrer Nachbarin und Ihrer Fachbücher!

- ① „Die Marzipanfiguren sind an der Oberfläche ganz ausgetrocknet und hart!“

- ② „Die Marzipanrohmasse schimmelt! Wie kann man das verhindern?“

- ③ „Wie kann man das Gären von Rohmasse und Marzipanfiguren verhindern?“

- ④ „Diese Marzipanfigur hat einen Fremdgeschmack angenommen...“
