



# TopSweet Fresh Cake

## Frischhaltung vom Feinsten für Feinbackwaren

Das innovative Enzym-System TopSweet Fresh Cake Plus V verbessert bei zucker- und fettreichen Rühr- und Sandmassen die Frischhaltung der Krume. Abgepackte Kuchen bleiben länger weich und saftig.

### Maßgeschneiderte Enzyme für gehaltvolle Teige

Bislang war der Einsatzbereich von Enzymen bei fett- und zuckerreichen Teigen begrenzt, da die hohe Konzentration dieser Zutaten die Aktivität der Enzyme hemmt. Mit TopSweet Fresh Cake Plus V bringt die DeutscheBack eine neuartige Produktlösung auf den Markt, bei deren Entwicklung auch das langjährige Know-how der Schwesterfirma SternEnzym zum Tragen gekommen ist.

TopSweet Fresh Cake Plus V basiert auf osmotoleranten Amylasen, die selbst bei hohen Zucker- und Fettgehalten ihre Funktionalität bewahren. Mit dieser präzise ausbalancierten Wirkstoff-Kombination lässt sich eine signifikante Verbesserung der Krumenzartheit und Verlängerung der Frischhaltung erzielen. Zudem hat TopSweet Fresh Cake Plus V einen positiven Effekt auf das Volumen der Feinbackwaren.

### Drei Rezepturen im Praxistest

Im Stern-Technology Center wurden eine Sandkuchen-Basisrezeptur (siehe Tab. 1) ohne zusätzliche Frischhalte-Komponente, eine Rezeptur mit dem Standard-Emulgator GMS 90 (E 471, > 90 % Glycerolmonostearat) und eine Variante mit TopSweet Fresh Cake Plus V verglichen. Über eine Lagerzeit von fünf Wochen wurde regelmäßig die Krumenkonsistenz über den Texture Analyzer bestimmt und eine Verkostung der Kuchen durchgeführt.

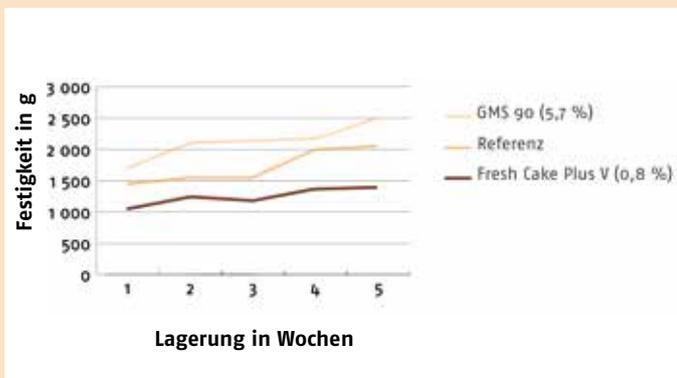
### Vorteile TopSweet Fresh Cake Plus V

- Verringerung der Krumenfestigkeit
- Erhöhung der Krumenelastizität
- Saftiger Kaueindruck
- Verbesserte Gebäckqualität

### TopSweet Fresh Cake Plus V wirkungsvoller als Emulgator

Die Ergebnisse des Texture Analysers belegten die hohe Wirksamkeit des Enzym-Systems: Sowohl Basisrezeptur als auch das Gebäck mit 5,7 % Emulgator auf Mehl/Stärke-Menge verzeichneten mit zunehmender Lagerdauer deutliche Einbußen. Die Rezeptur mit 0,08 % TopSweet Fresh Cake Plus V punktete hingegen auch nach einer über einmonatigen Lagerung mit einer bemerkenswert guten Saftigkeit und Frische (Abb. 1).





**Abb. 1: Veränderung der Krumenfestigkeit in Rührkuchen über die Lagerzeit**



**Abb. 2: Effekt auf die Krumenstruktur von Sandkuchen**

In Abb. 2 erkennt man den Unterschied in der Krumenfestigkeit. Während das mit TopSweet Fresh Cake Plus V behandelte Produkt elastisch ist, bricht die trockene Krume bei der Untersuchung mit dem Texture Analyzer.

TopSweet Fresh Cake Plus V ist hervorragend für alle zucker- und fettreichen Rühr- und Sandmassen geeignet. Eine Anpassung des Aufbereitungs- und Backprozesses ist nicht erforderlich.



Zutaten	Basisrezeptur (g)
Vollei	420
Margarine	400
Milch oder Wasser	60
Weizenmehl, 11 % Protein	250
Weizenstärke	150
<b>TopSweet Sandkuchen 20 %</b>	200
Zucker, fein	400
<b>Gesamter Teig</b>	<b>1880</b>

**Tab. 1: Sandkuchen Basisrezeptur**

Die Dosierung richtet sich nach der Rezeptur und der Qualität der eingesetzten Rohstoffe und liegt in der Regel zwischen 0,15 und 0,8 Prozent.

Nutzen Sie für Ihr Sortiment diese neue Frische-Option und verleihen Sie Ihren abgepackten Feinbackwaren ein Extra-Plus an Saftigkeit und Genuss. Unsere Backexperten beraten Sie gerne bei der Umsetzung in Ihrem Betrieb.