



Presse-Mitteilung 20.10.2011

INTER-PRALINE, 13. – 15.12.2011, ZDS Solingen

Kontinuierlicher Herstellungsprozess von Vogelmilchprodukten

Die Fa. Sollich, im Fachkreis bekannt für Riegelherstellungsanlagen für den Candy- und Cerealienbereich sowie Überzieh- und Extruderanlagen, hat in enger Zusammenarbeit mit der Fa. Chocotech ein ergänzendes Programm zur kontinuierlichen Herstellung von Vogelmilch-/Souffléprodukten erstellt.

Der traditionelle Herstellungsprozess von Vogelmilch-/Souffléprodukten zieht sich erfahrungsgemäß über einen Zeitraum von 20 – 24 h und erzeugt zusätzlich einen hohen Reworkanteil.

Chocotech kocht mit ihrem Turbowhip eine Agar-Zucker-Glukose-Lösung, welche nach dem Kochprozess zu einer Schaumdichte von 0,25 – 0,27 kg/l aufgeschlagen wird. Anschließend wird frische Butter mit gezuckerter Kondensmilch und dem jeweiligen Aroma zugegeben, was das spez. Gewicht auf 0,5 kg/l anhebt. Die fettige, gießfähige Masse wird dann auf die Sollich Formanlage übergeben. Ein kontinuierlicher Produktteppich mit Arbeitsbreiten von 300 – 1300 mm kann ausgeformt werden. Eine anschließende Kühl- und Gelierstrecke führt den erstarrten Teppich in die Schneidanlage, wo die gewünschten Produktcentermaße längs und quer geschnitten werden. Das folgende Überziehen verhindert das Austrocknen des Vogelmilchproduktes. Auch hier sind hauchdünne Überzüge mit der Sollich Überzugstechnologie möglich.

Die Produktvielfalt kann ohne Probleme erweitert werden, so z.B. durch den Einsatz einer 2. Ausformmaschine, mit der auf den Vogelmilchteppich eine zusätzliche Gelee- oder eine eingefärbte Vogelmilchmasse aufgelegt wird. Der Produktvielfalt sind hier kaum Grenzen gesetzt.

Mehr Informationen zum Thema Vogelmilchprodukte gibt es auf der INTER-PRALINE am 14.12.2011.

[Fotos Fa. Sollich: Vogelmilchprodukte, Überziehmaschine Enromat M5 mit angeschlossener Temperiermaschine Typ Turbotemper top]

205 Wörter
1635 Anschläge
ZDS/Marketing/LG
PM_INTER-PRALINE2