SEIT 1886
KLIPFEL
HEFE . LEVURE . LIEVITO

news 03|19

Ihr Kompetenzzentrum
für Fermentationsprodukte
der Backbranche

BAKING CENTER™ | SCHWEIZ

LIEBE GESCHÄFTSPARTNER

Woran denken wir, wenn wir uns die Zukunft der Branche, der Kunden von morgen oder künftigen Produktentwicklungen vorstellen? Welche neuen Technologien wirken sich unserer Meinung nach auf die Entscheide bei der Beschaffung aus und werden die Zukunft der Produkte bestimmen?

Deshalb befassen wir uns mit den Fragen, wie sich unsere Konsumenten in den nächsten fünf bis sieben Jahren entwickeln werden oder welche Technologien unser tägliches Leben prägen könnten. Und nicht zuletzt natürlich, welche gesellschaftlichen Veränderungen das Konsumverhalten beeinflussen wird und dies wiederum die Bedürfnisse unserer Konsumenten.

Unser Angebot basiert auf dem Produkt, dem Service, der Information, der Beziehung und dem Projekt. Das Produkt muss dem Kunden gefallen, der Service erleichtert ihm den Erwerb, die Information und der Support bietet eine notwendige Grundlage für seine Weiterentwicklung. Die Beziehung stärkt das Vertrauen in den Lieferanten den richtigen Partner an seiner Seiten zu haben, welcher eine wichtige Basis für ein erfolgreiches Projekt bietet.

Viel Spass beim Lesen unserer Beiträge
aus dem Baking Center™ Klipfel Hefe AG

Daniel Daepp

REZEPT FÜR MILDES WEIZENBIERBROT

Vorteig

100 %	Weizenmehl Type 550
100 %	Weizenbier
10 %	Crème de Levain
	Vermischen, Fermentation 14h bei 22 – 28 °C

Teig

100 %	Weizenmehl Type 550
40 %	Vorteig
65 %	Wasser kalt
2.2 %	Salz
1 %	Klipfel Hefe

Prozess

Knetzeit	10 + 2 min
Teigtemperatur	26 °C
Teigruhe	90 min bei Raumtemperatur
Teigeinlage	350 g
Aufarbeitung	nach Belieben
Stückgare	30 min bei Raumtemperatur
Backzeit	25 min bei 240 °C fallend im Etagenofen

SICH MIT PERSONALISIERTEN VORTEIGEN ABHEBEN

Dass man mit unserer «Crème de Levain» tolle Sauerteige mit hoher Konstanz und Gelingsicherheit herstellen kann, ist inzwischen in der ganzen Schweiz bekannt. Die im Produkt enthaltenen Starterkulturen tolerieren so manche Temperaturschwankung, wo manch anderer Sauerteig versagt oder sich stark verändert. Die hohe Stabilität der Sauerteigbakterien und -hefen erlaubt nun aber auch, andere Substrate zu verarbeiten und dadurch Sauerteige und Vorteige mit anderem, gar persönlichem Charakter herzustellen.

Ein Beispiel hierfür ist die Anreicherung eines Weizenvorteigs mit Weizenbier, um die in diesem Bier enthalten fruchtigen, teilweise auch bananigen Aromanoten ins Brot zu transferieren. Die in der «Crème de Levain» enthaltenen Sauerteigbakterien entwickeln in Anwesenheit der vorhandenen Aromakomponenten des Bieres ein verändertes Säurespektrum. Dieses ist im Vorteig dann gut erkennbar, wird im fertiggebackenen Brot jedoch nicht dominant wahrgenommen. Dennoch sorgt der subtile Geschmack im Abgang einen bleibenden und deutlichen Eindruck. Bei hellen Brotsorten kommt dies besonders zur Geltung.

Im Baking Center™ wurden schon diverse Aromatisierungsversuche durchgeführt und Brote damit hergestellt: Besonders überzeugt haben die fruchtigen Noten: Verwendet man Apfelsaft, resultieren erfrischend-säuerliche Noten. Für ein rustikales Brot überzeugt ein dunkles Bier, was malzige Noten ins Brot bringt. Ein zuvor erhitzter Wein (um den Alkoholgehalt zu reduzieren) bringt eine farbliche Note mit ins Brot – was in gewissen Produkten durchaus für Abwechslung sorgt. Aber auch mit Kaffee und Kakao können sehr interessante Aromen generiert werden.

Die Basis funktioniert immer gleich: Die für das gewünschte Produkt geeignete Mehlsorte auswählen, zu gleichem Teil mit der entsprechenden Flüssigkeit vermischen und mit «Crème de Levain» als Starterkultur animpfen (10% des Mehlgewichts dosieren). Dieser Vorteig sollte eine Ausgangstemperatur von 28-30 °C haben und kann sich nun bei Raumtemperatur (22-28 °C) über mindestens 14 Stunden entwickeln. Dieser Vorteig kann dann zu 20-40% auf das Mehlgewicht des Gesamtteiges eingesetzt werden und man erreicht neben den Vorteilen punkto Frischhaltung und Krustenstruktur auch sein persönliches Aromaprofil.

Lassen Sie sich von dieser Idee inspirieren, arbeiten Sie mit einem lokalen Brauer zusammen oder verwenden Sie den Apfelsaft aus der örtlichen Mosterei. Sie werden sich damit mit einfachen Mitteln einen unverwechselbaren Brotcharakter schaffen.

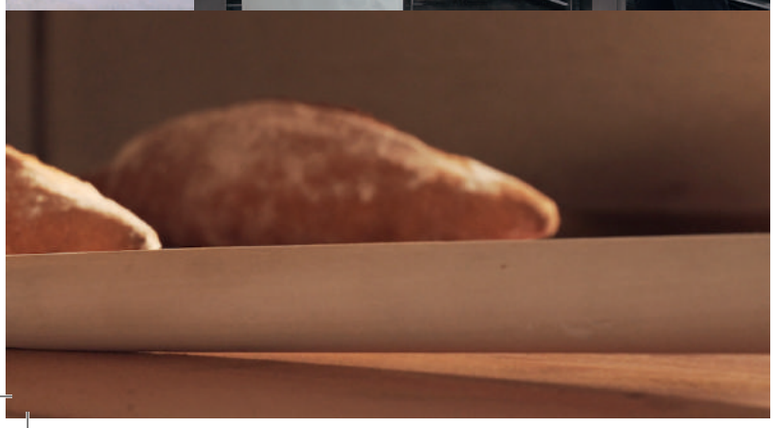
BAKING CENTER™ | SCHWEIZ

EIN RÜCKBLICK AUF EIN JAHR BAKING CENTER™

Klipfel Hefe AG existiert seit mehr als 130 Jahren und bleibt weiterhin innovativ. Im Frühjahr 2018 wurde in Rheinfelden in ein professionelles Baking Center™ investiert und mit Philipp Maier ein Lebensmittel-Ingenieur eingestellt. Er hat seither bereits viele interessante Projekte zur spezifischen Unterstützung der Kundschaft in die Wege geleitet. Auch organisiert er regelmässig Workshops im Firmengebäude zu verschiedenen Themen im Bereich der Fermentation und Aromabildung. Was bietet Klipfel den Interessenten und Kunden konkret? Was wird am Messestand an der FBK 2019 in Bern gezeigt? Wir fragten Philipp Maier.

Welches ist die Grundidee hinter dem neuen Baking Center?
Philipp Maier (PM): Das Baking Center™ ist eine Dienstleistung für unsere Kunden. Wir bieten Hand in der Optimierung von Prozessen und Rezepturen – dies sowohl für gewerbliche, wie auch für industrielle Kunden. In Rheinfelden haben wir alles, was es braucht, um die ganzen Fermentationsprozesse genau steuern zu können, aber auch alle anderen Systeme, wie sie in Bäckereien üblich sind. Wir können die Prozesse bei uns nachbauen, wie sie beim Kunden selbst stattfinden und können somit sehr lösungsorientiert vorgehen. Auch sind wir in der Lage, sensorische Unterstützung und Rezeptüberarbeitungen durchzuführen.

Bitte geben Sie uns Beispiele, die im Alltag eines Bäckers vorkommen können.
PM: Ein Kunde stellte beispielsweise fest, dass sein Brotaroma nicht genau seinen eigenen Vorstellungen entspricht und suchte nach einem Weg, dieses nach seinen Vorstellungen zu verändern. Der Kunde besuchte uns, beschrieb seine Wünsche in Sachen Brotaroma und erläuterte seinen bisherigen Herstellungsprozess sowie den Logistikablauf in seiner Backstube. Aufgrund dieser Grundlagen war ich in der Lage, ihm mehrere Lösungsvorschläge zu unterbreiten, die wir auf Basis seiner Rezeptur dann bei uns im Baking Center™ direkt zusammen testeten. Der Kunde hat die Testmuster mitgenommen und sie in seinem Unternehmen auch durch andere Personen degustieren lassen und deren Meinung eingeholt. Wir fanden zusammen eine sehr interessante Lösung, die wir schliesslich in seinem Betrieb umsetzen konnten.



Ein weiteres Beispiel: Einem anderen Kunden gelang es aufgrund gegebener Prozessbedingungen nicht, seine Laugenprodukte in der gewünschten Qualität zu produzieren. Dies hatte zur Folge, dass seine Erzeugnisse keine schönen Oberflächen aufwiesen. Mittels Wahl des richtigen PULSO-Produkts konnten wir das Produkt so stabilisieren, dass die Laugenprodukte trotz schwierigen Prozessbedingungen eine glatte und glänzende Oberfläche haben. In solchen Fällen gehen wir jeweils zu unseren Kunden vor Ort, um uns ein genaues Bild machen zu können.

Sie unterstützen die Interessenten und Kunden auch mit professionellen Workshops in Rheinfelden.

PM: Ja, denn diese Informations-Möglichkeit hat sich schon früher für uns bestens bewährt (z.B. eigene Klipfel-Seminare bei Richemont in Luzern über Sauerteige usw.). Ich lade unsere Interessenten und Kunden nun regelmässig zu solchen spezifischen Workshops ein, welche ich letztes Jahr bereits mehrmals erfolgreich bei uns in Rheinfelden organisiert habe. Diese sind kostenlos und werden auch auf Anfrage zielgruppenorientiert nach Bedarf durchgeführt. Solche Anlässe dauern 4 bis 6 Stunden. Vorab kläre ich mit den Teilnehmern jeweils genau ab, welche Themen gewünscht werden und richte mich danach. Klipfel gehört zum Lesaffre-Konzern mit weltweit über 40 Baking-Centern in diversen Ländern. Diese kümmern sich um eine grosse Vielfalt an Neuheiten und verfügen über sehr grosse Erfahrungen der Herstellungsprozesse und Essgewohnheiten aus allen Herren Ländern. Davon profitieren wir auch hier in der Schweiz.

Welche Neuheiten zeigen Sie an der FBK 2019 in Bern am eigenen Stand (Halle 3.0, Stand A08)

PM: An der Messe demonstrieren wir viele unserer Produkte und Innovationen live in unserer Backstube am Messestand. Ganz spannend ist beispielsweise die neue Aromahefe FLAVORY™ AF 1: Sie kann für langgeführte Teige verwendet werden und bringt ein nachhaltig fruchtiges Aroma ins Brot. Eine weitere Neuheit ist inventis Sensation: Dabei handelt es sich um eine patentierte Bestreuung für Brot und Brötchen, entweder aus Hartweizen oder aus einer Saatenmischung. Diese Bestreuung ist mit Hefeextrakt umhüllt und erzeugt dadurch eine ganz andere Aromaentwicklung im Mund. Neu ist auch die Trockenhefe SAF-INSTANT CLEAN LABEL für überall dort, wo Brotback-Mischungen eingesetzt werden. Wir haben hier also eine Clean-Label-Variante ohne E-Nummern. Probieren Sie die Neuheiten doch einfach mal an unserem Messestand. Wir sind überzeugt, dass sie Ihnen gut schmecken werden.

Wir sehen uns bestimmt an der Messe und freuen uns auf Sie!
Ihr Klipfel-Team

Innovationen – 8 neue Lösungen für Bäcker

RYPE
ROGGENSAUERTEIGPASTE
DEVITALISIERT

Livendo RYPE ist ein devitalisierter, pastöser Roggen-Vollkornsauerteig im 7.5 kg Eimer.

EINE NEUE GENERATION HEFE FÜR EINE NEUE GENERATION VON VERBRAUCHERN

SAF-INSTANT®
CLEAN LABEL LÖSUNG
100% INSTANT TROCKENHEFE

Eine neue Generation Trockenhefe ohne Zusätze zur Zufriedenheit von Verbrauchern, für die Transparenz, Ernährungsbilanz und Naturbelassenheit wichtig sind.

Bringen Sie Ihre Brote in eine neue Dimension

Das erste Konzept für Bestreuungen auf der Basis von Hefeextrakten, um Aromen auf natürliche Weise hinzuzufügen. Differenzieren Sie den Geschmack und gestalten Sie Ihre Brote persönlich!

Lebend Sauerteig | **4 NEUE PRODUKTE**
FÜR MEHR VIELFALT & GESCHMACK

Neue erweiterte Reihe von gebrauchsfertigen flüssigen Lebendsauerteigen, die effiziente Ergebnisse wie von einem Spontansauerteig liefern.

Sauerteig Starter | **DIE LAGERUNG VERÄNDERT**
DAS PRODUKT BLEIBT

✔ *Lagerungen bei positiver Kühlung*
✔ *Kosher & Hallal zertifiziert*

Starterkulturen von puren spezifischen Hefestämmen und Bakterien zur Erleichterung der Sauerteigzubereitungen.
Jetzt leicht zwischen 2 und 6°C zu lagern.

LESAFFRE
T-CONTROL 4.10

TEMPERATUR KONTROLLIERTE HEFE
FÜR TIEFGEKÜHLTEN HEFETEIG
(4 bis 10 °C)

Innovative Lösungen zur Brotherstellung, die es Bäckern erlauben, die Fermentierung unter dem Einfluss von Temperaturschwankungen während der Teiglagerung bei positiven Kühltemperaturen zu kontrollieren.

AROMAHEFE
FLAVORY™ AF1

INNOVATIVE AROMA-LÖSUNG
FÜR LANGE FERMENTIERUNG

Innovative Brotbacklösungen: Aromahefe, die es Bäckern ermöglichen, die aromatischen Eigenschaften ihrer Produkte zu diversifizieren.

Klipfel Hefe AG in Rheinfelden
Ihr Kompetenzzentrum für Fermentationsprodukte der Backbranche aus dem aargauischen Rheinfelden. Die älteste Hefefabrik in der Schweiz. Seit Beginn der industriellen Hefeproduktion 1886 steht die Klipfel Hefe AG Bäckern bei ihrer täglichen Arbeit als zuverlässiger Partner zur Seite. Unser Sinn und Zweck besteht darin, für die Kunden aller Teilmärkte Leistungen und Lösungen zu erbringen, die für eine erfolgreiche Tätigkeit und Weiterentwicklung dienen. Wir sind heute nicht nur Hefeproduzent, sondern ebenfalls das Kompetenzzentrum in allen diesbezüglichen Produkt-Segmenten.

Mit einer FSSC 22000 Zertifizierung besitzt die Klipfel Hefe AG einen weltweit anerkannten Nachweis für ein funktionierendes Managementsystem im Bereich Lebensmittelsicherheit. Der Standard FSSC 22000 wird von der internationalen Global Food Safety Initiative (GFSI) anerkannt und geniesst eine hohe Akzeptanz im Handel sowie in der weiterverarbeitenden Industrie. Eine Zertifizierung nach dem Standard FSSC 22000 gewährleistet die Lebensmittelsicherheit entlang unsere Herstellungs- und Lieferkette und das auch in global vernetzten Produktionsprozessen.

SEIT 1886
KLIPFEL
HEFE . LEVURE . LIEVITO

Klipfel Hefe AG
Im Kunzental 6
CH-4310 Rheinfelden

Telefon +41 61 836 88 88
Telefax +41 61 836 88 63

info.klipfel.ch@lesaffre.com
www.klipfel.ch

03|19 www.creants.com

BAKING CENTER™ | SCHWEIZ
EIN UNTERNEHMEN VON LESAFFRE