

Dominosteine:

Fehler	Ursache
Pektin blutet aus/Synarese	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zu viel Säure ■ Zu frühe Säurezugabe ■ Kein Puffersalz
Lebkuchenplatten nicht formgerecht	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lebkuchen zu hart ■ Schneidevorrichtung nicht justiert
Porung der Lebkuchenplatten zu grob	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zu viel Triebmittel
Marzipan/Persipan zu trocken/hart	<ul style="list-style-type: none"> ■ Keine, zu wenig Invertase
Dominosteine platzen auf	<ul style="list-style-type: none"> ■ Osmotolerante Hefen, Schimmelpilze wirken => Gärung
Unansehnlicher Überzug	<ul style="list-style-type: none"> ■ Centertemperatur zu hoch/zu niedrig ■ Schokoladenviskosität zu hoch/zu niedrig ■ Unzureichende Laminierung

JOERG-MEYER71.DE

Go Sweet... Go SMILE...