

Formautomaten/Formpressen:

| Fehler | Ursache |
|-------------------------------------|---|
| Masse klebt am Formautomat | <ul style="list-style-type: none"> ■ Temperatur der Masse zu hoch ■ Temperatur der Walze zu hoch ■ Temperaturen beim Emulgieren zu niedrig |
| Trüffelmasse ölt beim Verformen aus | <ul style="list-style-type: none"> ■ Die Temperatur der Walzen liegt oberhalb des Schmelzpunktes der eingesetzten Fette |
| Trüffelmasse ist zu weich | <ul style="list-style-type: none"> ■ Zu hoher Anteil an weichmachenden Komponenten (Alkohol, Sorbit usw.) |
| Trüffelmasse gärt | <ul style="list-style-type: none"> ■ Wassergehalt zu hoch ■ M.O. wirken ■ (Rezeptur überprüfen) |
| Trüffelmasse zum Ausformen zu weich | <ul style="list-style-type: none"> ■ Wasser- und/oder Fettgehalt zu hoch |
| Trüffelmasse grieselig, klumpig | <ul style="list-style-type: none"> ■ Alkoholgehalt >15% |