

JOERG-MEYER71.DE

Go Sweet... Go SMILE...

Krokant:

Fehler	Ursache
Krokant schmeckt bitter	<ul style="list-style-type: none">■ Zucker ist verbrannt (zu lange geschmolzen)■ Feuerlinie oberhalb der Schmelze■ Schalenanteil zu hoch■ Bittermandelanteil zu hoch
Die Schichten beim Blätterkrokant verkleben nicht	<ul style="list-style-type: none">■ Zu viel touriert (eingeschlagen)■ Zucker bzw. Samenkernpaste zu kalt
Blätter und Weichkrokant sind zu hart	<ul style="list-style-type: none">■ Arbeitsgerät, Schmelze, Nougat oder Raum sind zu kalt
Krokant hat torfige Struktur	<ul style="list-style-type: none">■ Zu viel Feuchtigkeit im Produkt
Krokant klebt in der Prägewalze	<ul style="list-style-type: none">■ Temperatur der Masse zu hoch■ Feuchtigkeit im Raum zu hoch■ Prägewalzen zu warm■ Wassergehalt des Krokants zu hoch