

Krustenware:

Fehler	Ursache
Krustenware vermust	<ul style="list-style-type: none"> ■ Unsauber gekocht (Impfkristalle vorhanden) ■ Zu viel mechanische Energie beim vermischen eingebracht ■ Erschütterungen während der Produktion oder Lagerung ■ Alkohol zu hochprozentig bzw. ■ Trübstoffe im Alkohol
Einlage mit Stärke verkleistert	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gießtrockensubstanz zu niedrig ■ Zutaten nicht vollständig vermischt ■ Stärke zu feucht oder zu frisch
Haarrisse	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zu stark gewendet ■ Durchzug im Reiferaum
Morsche Kruste	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zucker unrein (zu viel Nichtzuckerstoffe) ■ Zu viel Invertzucker durch z.B. zu langes Kochen
Zacken am Boden	<ul style="list-style-type: none"> ■ Alkohol zu hochprozentig ■ Durchzug im Reiferaum ■ Gießlösung zu heiß
Artikel blüht aus	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zu stark gewendet
Luftblasen in der Kruste	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zu langsame Krustenbildung durch Wärmestau
Boden zu dick, dünn	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wendezeit nicht eingehalten