

Marzipan:

Fehler	Ursache
Gelbfärbung beim Rösten	<ul style="list-style-type: none"> ■ Invertzuckeranteil zu groß
Rohmasse ölt beim Abrösten aus	<ul style="list-style-type: none"> ■ Quälprozess (zu wenig Wasser) zu starke mechanische Beanspruchung
Ausölen beim Abkühlen	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zu starke mechanische Beanspruchung ■ Zu langes Kühlen
Zuckerspirale	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ungleichmäßiges Abkühlen
Rohmasse röstet nach	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ungenügender Kühlprozess
Rohmassen platzen auf	<ul style="list-style-type: none"> ■ Hefen wirken ■ Invertzucker überlagert
Rohmasse rekristallisiert	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wasserverlust durch Schwitzen des Produktes ■ Falsche Lagerung (unter 65%RF) ■ Falsche Verpackung
Rohmasse schimmelt	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kondenswasser unter der Folie ■ Unsauberes Arbeiten
Marzipan ölt aus	<ul style="list-style-type: none"> ■ Quälprozess beim Anwirken (zu starke mechanische Beanspruchung)
Wasserflecken auf der Rohmasse	<ul style="list-style-type: none"> ■ Spaltung des Mandelöls durch das Enzym Emulsin