

## Hoe voorkomt u een drijverige bakaard bij gevulde koeken?

Bijna iedere bakker verkoopt gevulde koeken. De consument ziet dit product als een echte lekkernij. Toch is niet elke gevulde koek perfect. Veel voorkomende problemen zijn de drijverige bakaard en de kleuring van de gevulde koeken. Met de NBC Werkwijzer® krijgt u handvatten waardoor de gevulde koeken wellicht nog meer in de smaak vallen bij de consument.

### Kleuring en bakaard gevulde koeken



*Drijvige gevulde koek*



*Goede gevulde koek*

### Hoe herkent u het?

Gevulde koeken met een drijverige bakaard zijn te herkennen aan het platte karakter van de koek. Een onregelmatige kleuring van een gevulde koek is gemakkelijk te herkennen. Donkere randen en een bleke binnenkant zijn ook vaak voorkomend.

## Hoe ontstaat het?

Een lage baktemperatuur en een slappe spijs zijn mogelijk de oorzaken van een drijverige bakaard. Slappe spijs zal in het begin van het bakproces gemakkelijk naar buiten vloeien. De slappe spijs zorgt ervoor dat het deeg naar buiten wordt gedreven. Een niet frisse of onregelmatige kleuring kan veel oorzaken hebben. Zo is de mate van het strijken belangrijk.

Te zwaar, teveel of onregelmatig strijken levert een donkere en onregelmatige kleur op. Wanneer u te weinig of niet strijkt, ontstaat een dofte en fletse kleur. Natuurlijk zijn de baktemperatuur en de baktijd heel erg belangrijk. Te hoge temperatuur en te lange baktijd levert gevulde koeken op met donkere en droge randen. Gevolg; een branderige smaak. Veel bedrijven hebben een voorraad ongebakken koeken in de vriezer. Deels ontdooide gevulde koeken kunnen voor een onregelmatige kleur zorgen. Bovenop zal de gevulde koek door de koude spijs minder snel kleuren dan de randen. Kies in dat geval voor een lagere baktemperatuur en een 2 minuten langere baktijd.

## Hoe kunt u het voorkomen?

De spijs op juiste stijfste voorkomt een drijverige bakaard. Meestal staat de hoeveelheid vocht die aan de spijs moet worden toegevoegd op de zijkant van de doos. Let u verder op de volgende zaken:

- de juiste combinatie van baktemperatuur en baktijd. Voor ontdooide gevulde koeken is de baktijd tussen de 10 tot 12 minuten. Voor bevroren gevulde koeken is een baktijd van 14 tot 15 minuten gewenst bij een lagere temperatuur.
- het gebruik van het juiste strijksel, hierdoor ontstaat een mooie kleuring;
- te zwaar strijksel (veel eidooier) voorkomen; dit geeft veel kleuring, sneller donkere randen en het strijksel laat los. Eén deel heelei en één deel eidooier is een goed uitgangspunt.
- Veel gevulde koeken worden in een winkeloven afgebakken. Geef uw medewerkers een goede afbakinstructie.

Deze NBC Werkwijzer® biedt u handvatten ter verbetering van de kwaliteit van uw producten. Omdat veel factoren van invloed zijn op het productieproces, kunt er niet vanuit gaan dat deze informatie u altijd volledig tot de oplossing brengt.

U kunt geen rechten aan de inhoud van deze NBC Werkwijzer® ontleen. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met de keurmeesters van NBC, telefoonnummer 0317 - 47 12 12