

Trockeneis zur Teigkühlung

Konstante Temperatur beim Teigansatz mit Trockeneis

Trockeneis in Perfektion

Problematik beim Teigansatz

Beim Anmengen des Teiges steigt die Produkttemperatur bedingt durch den Rührprozess und durch warme Zusätze, wie z.B. Mehl. Aufgrund der Rezeptur, kann der Teigansatz durch Zugabe von Scherbeneis (Wassereis) oder eiskaltem Wasser nur bedingt gekühlt werden. Eine zu hohe Teigtemperatur verursacht eine schlechtere Qualität des Endproduktes.

Die perfekte Lösung

Das Trockeneis kann während des gesamten Knetprozesses beigemischt werden und sorgt so für eine konstante Temperaturführung. Durch die Zugabe von Trockeneis kann auf den Einfluss von warmen Zugaben (z.B. Mehl) direkt reagiert werden, die Kälte ist sofort verfügbar und hat keinen Einfluss auf die Rezeptur.

Was ist Trockeneis ?



Trockeneis besteht aus fester Kohlendioxid (chem. CO₂). Trockeneis wird aus flüssiger Kohlendioxid hergestellt, die unter Ausnutzung der physikalischen Eigenschaften verfestigt wird. Das reiskornartige Trockeneis (Pellets mit ca. 3mm Durchmesser) hat eine Temperatur von etwa -79 °C. Zur Dosierung werden handelsübliche Schaufeln aus Kunststoff benutzt. Trockeneis ist für den Einsatz in Lebensmitteln zugelassen, ungiftig, geruchlos und geschmacksneutral und dadurch hygienisch unkritisch.

Wieviele Trockeneis wird benötigt ?

Trockeneis hat etwa die 3-fache Kühlleistung wie Wassereis. Die relativ kleinen Trockeneispartikel geben während des Mischens ihre Kälte ab und sublimieren (verdampfen) rückstandslos, die Rezeptur wird nicht „verwässert“. Abhängig von der Festigkeit und Menge des Teiges, dem Umfeld (Umgebungstemperatur, Typ der Maschine) und der gewünschten Teigtemperatur richtet sich die Zugabe von Trockeneis.

Vorteile von Trockeneis im Überblick

- **Konstante Teigtemperatur**
- **Konstante Produktqualität**
- **Konstante Rezeptur**
- **Reduzierte Mehlkühlung**
- **Hygienisch**
- **Leicht und flexibel verwendbar**

Woher bekommt man Trockeneis ?

Cryosolution- Hotline anrufen 0 28 43 / 90 768 70.

Das Trockeneis wird je nach Menge in speziell isolierten Boxen zu je 100 kg direkt angeliefert. Kleinere Mengen können via Paketversand in Styroporboxen übernacht zugestellt werden.

Cryosolution GmbH
Nordring 1
47495 Rheinberg

www.cryosolution.de
Tel. 02843 / 9076870
Fax 02843 / 9076875