

## Marzipanmassen

Weißgeschälte und feucht verriebene Mandeln werden mit Zucker erhitzt, wie der Fachmann sagt, "abgeröstet".

Beim "Abrösten" wird die Masse sterilisiert, die Mandelbestandteile aufgeschlossen und durch Abdampfen des Wassers der Feuchtigkeitsgehalt der Masse herabgesetzt.



### Marzipanrohmassen:

Nach dem Abrösten wird die Marzipanrohmasse abgekühlt, in Frischhaltefolie eingeschlagen und in Kartons verpackt.

Die fertige Marzipanrohmasse darf höchstens 17 % Feuchtigkeit und 35 % Zucker enthalten. Sie besteht nur aus Mandeln und Zucker.

Aus Marzipanrohmassen wird durch Vermischen mit Puderzucker Marzipan zum Modellieren und Ausformen hergestellt. Dabei darf auf ein Teil Marzipanrohmasse nicht mehr als ein Teil Puderzucker zugesetzt werden. Es dürfen ferner bis zu 3 ½ % Stärkesirup sowie 5 % Sorbitsirup zugesetzt werden, welche aber bei dem Zuckerzusatz anzurechnen sind. Für Qualitätsware empfiehlt es sich, auf 1 kg Marzipanrohmasse nicht mehr als 0,5 kg Puderzucker zu nehmen. Der Deutsche Konditorenbund hat für Marzipan mit Gütezeichen den Zuckerzusatz je 1 kg Marzipanrohmasse auf höchstens 250 g begrenzt.

### Lagerung:

kühl bei max. 18°C, dunkel, trocken,  
relative Luftfeuchte: max. 60 %

MO	Marzipanrohmasse O	Marzipanrohmasse von feinstem Geschmack, hergestellt aus süßen <b>Mittelmeer</b> Mandeln, voll im Aroma.
MOcal	Marzipanrohmasse O	Marzipanrohmasse von feinstem Geschmack, hergestellt aus süßen <b>californischen</b> Mandeln, voll im Aroma.
MI	Marzipanrohmasse I	Enthält einen Zusatz bitterer Mandeln und hat dadurch einen kräftigeren Geschmack.

## Edelmarzipan

fertig zum Modellieren und Ausformen:

- SMM Edelmarzipan 1:0,25 (80:20) Entspricht den Anforderungen des Gütezeichens des Deutschen Konditorenbundes. Anwirkgrad 1 kg Rohmasse und 250 g Zucker.
- EMM Edelmarzipan 70:30 Hat etwas höheren Zuckergehalt als die Sorte SMM. Entspricht den Anforderungen für "Edelmarzipan" der Begriffsbestimmungen für Zuckerwaren.



## Marzipan

fertig zum Modellieren und Ausformen:

- AMM Modelliermarzipan 1:0,5 Marzipan entsprechend einem Anwirkgrad von 1 kg Rohmasse und 500 g Zucker.
- CMM Modelliermarzipan 1:1 Besonders preisgünstiges, zum Ausformen und Modellieren geeignetes Marzipan, dessen Zuckerzusatz voll ausgeschöpft ist, gleichwohl hat es ein volles Aroma.

