

Marzipanmassen

Weiß geschälte und feucht verriebene Mandeln werden mit Zucker erhitzt – „abgröstet“ wie der Fachmann sagt. Beim „Abrösten“ wird die Masse sterilisiert, die Mandelbestandteile werden aufgeschlossen und durch Abdampfen des Wassers wird der Feuchtigkeitsgehalt der Masse herabgesetzt. Nach dem Abrösten wird die Marzipanrohmasse abgekühlt, in Frischhaltefolie eingeschlagen und in Kartons verpackt. Die fertige Marzipanrohmasse darf höchstens 17 Prozent Feuchtigkeit und 35 Prozent Zucker enthalten. Sie besteht nur aus Mandeln und Zucker.



Lagerung

Kühl bei max. 18°C, dunkel, trocken
Relative Luftfeuchte: max. 60 %

Aus Marzipanrohmassen wird durch Vermischen mit Puderzucker Marzipan zum Modellieren und Ausformen hergestellt. Dabei darf auf einen Teil Marzipanrohmasse nicht mehr als ein Teil Puderzucker kommen. Es dürfen ferner bis zu 3,5 Prozent Stärkesirup sowie 5 Prozent Sorbitsirup zugesetzt werden, die aber auf den Zuckerzusatz anzurechnen sind.

Für Qualitätsware empfiehlt es sich, auf ein Kilogramm Marzipanrohmasse nicht mehr als ein halbes Kilogramm Puderzucker zu nehmen. Der Deutsche Konditorenbund hat für Marzipan mit Gütezeichen den Zuckerzusatz je ein Kilogramm Marzipanrohmasse auf 250 Gramm begrenzt.

Marzipanrohmasse

M0 MARZIPANROHMASSE 0

Marzipanrohmasse von feinstem Geschmack, hergestellt aus süßen Mittelmeer-Mandeln, voll im Aroma.

M0CAL MARZIPANROHMASSE 0

Marzipanrohmasse von feinstem Geschmack, hergestellt aus süßen kalifornischen Mandeln, voll im Aroma.

MI MARZIPANROHMASSE I

Unsere Marzipanrohmasse MI enthält einen sorgfältig dosierten Zusatz (bis zu 12 Prozent) bitterer Mandeln. Dadurch erreichen wir einen besonders kräftigen, markanten Marzipangeschmack.



Edelmarzipan

Fertig zum Modellieren und Ausformen

SMM EDELMARZIPAN 80/20

Unser Edelmarzipan 80/20 entspricht den Anforderungen des Gütezeichens des Deutschen Konditorenbundes. Es hat einen Anwirkgrad von einem Kilogramm Rohmasse und 250 Gramm Zucker.

EMM EDELMARZIPAN 70/30

Unser Edelmarzipan 70/30 hat einen etwas höheren Zuckergehalt als die Sorte SMM. Es entspricht den Anforderungen für „Edelmarzipan“ der Begriffsbestimmungen für Zuckerwaren.

Modelliermarzipan

Fertig zum Modellieren und Ausformen

AMM MODELLIERMARZIPAN

Das Marzipan entspricht einem Anwirkgrad von einem Kilogramm Rohmasse und 500 Gramm Zucker.

CMM MODELLIERMARZIPAN

Ein besonders preisgünstiges, zum Ausformen und Modellieren geeignetes Marzipan, dessen Zuckerzusatz voll ausgeschöpft ist, das aber dennoch ein volles Aroma hat.