

Der phantasievollen Füllung eines jeden Wraps geht die Produktion einer «ordentlichen Grundlage» voraus. In Europa und den USA ist das in der Regel ein Weizenfladen. Das «Sheet + Cut Verfahren» von FRITSCH garantiert eine gleichmäßig gute Gebäckqualität bei flexiblen Formen und hoher Stundenleistung.



«Sheet + Cut»: Was Sie über Wraps wissen sollten

Markt Einersheim. (24.06. / fr) Die einen machen sie aus Pitabrot, die anderen aus Tortillas oder gar Eierpannkuchen: Die Rede ist von «Wraps»; sozusagen gerollten Sandwiches, deren Grundlagen verschiedenartig bestrichen und belegt werden, um dann appetitlich gewickelt ins Snackangebot zu kommen. Wraps kann man heiß oder kalt essen. In etwas Folie eingeschlagen eignen sich kalte Wraps prima als Snack für unterwegs, als Pausenbrot oder Mittagessen am Schreibtisch.

Wraps sind größer als traditionelle (Mais-) Tortillas und werden aus Weizenmehl hergestellt. Ob scharf oder süß, heiß oder kalt, mit Gemüse, Fisch, Fleisch oder Käse, für die Füllungen eignet sich alles was schmeckt. Die Fladen müssen für Wraps nicht unbedingt gewickelt werden (wrap up = einwickeln, verpacken). Gefaltet können sie ebenfalls eine große Menge an pikanten oder fruchtigen Füllungen aufnehmen. Vermeintlich kamen die Wraps aus den USA, doch haben gefüllte Rollen in anderen Esskulturen schon lange Tradition. So kennen wir Burritos aus Mexiko, Crêpes aus Frankreich oder Frühlingsrollen aus Asien.

Die Fladen-Variante, die hierzulande überwiegend als Grundlage für Wraps dient, hat ihren Ursprung in der arabischen Welt. Von den USA adaptiert und zum vielseitigen Fastfood kultiviert, fand der Snack seinen Weg nach Europa.

Der phantasievollen Füllung eines jeden Wraps geht die Produktion einer «ordentlichen Grundlage» voraus. Ähnlich wie bei Pitabrot, das um uns herum in Europa viele Freunde hat, unterscheiden Bäckereien zwischen zwei Produktionsverfahren: In der maschinellen Herstellung werden Wraps oft noch mit dem Teigteilverfahren aus Teigballen hergestellt. Die FRITSCH-Lösung basiert hingegen auf dem «Sheet + Cut Verfahren»; das heißt, die Teiglinge werden aus einem Teigband ausgestochen. Die Vorteile der FRITSCH-Technologie liegen in der Gebäckqualität und der Prozesstechnik.



So verarbeitet die FRITSCH-Anlage problemlos angegarte Wrappteige, zum Beispiel mit einer Kesselgare von bis zu 60 Minuten. Das verbessert die Wasseraufnahme des Produkts und hält die Wraps länger frisch. Konsumenten erfreuen sich an einem angenehmen und soften Biss. Zudem gewährleistet die FRITSCH-Anlagentechnik eine schonende Teigbehandlung und Teigformung. Das produzierte Gebäck erfüllt so alle Qualitätsansprüche, wie Lift und typische Porenstruktur.

Im Ergebnis verwirklicht FRITSCH eine optimierte Anlagentechnik, die unerwünschte Spannungen im Teig verhindert, welche sich beim Schneiden und der

Weiterverarbeitung der Teige negativ auswirken. Deshalb benötigt die Rezeptur keinen Zusatz von Kleber stabilisierenden Mitteln, wie zum Beispiel Essig. Backmittelzusätze können deutlich reduziert oder gar weggelassen werden. Produzenten können auf die in Europa verbotenen, Teig weichmachenden Backmittelzusätze getrost verzichten. Auch die Streumehlmenge in der Produktion lässt sich senken, was unmittelbar positive Auswirkungen auf die Produktqualität und Frischeanmutung hat.

Die Form der Gebäcke ist durch die schonende Teigbehandlung zudem sehr gleichmäßig und gewichtsgenau. Bei gleichem Lift und Abmessungen haben die Wraps mit der FRITSCH-Technologie bis zu 15 Prozent weniger Gewicht -- das spart Rohstoffe.

Die höchste Qualität an Wraps in den USA -- «all natural and chemical free» -- wird übrigens einem FRITSCH Kunden bestätigt. Das Unternehmen konnte mit der Umstellung seiner Produktion auf die FRITSCH-Technologie seinen Umsatz mit Wraps in kurzer Zeit erheblich steigern.

Die FRITSCH-Technologie benötigt keinen Zwischengärschrank. Das fließt in die Amortisationsrechnung der Investition mit ein. Zudem kann die FRITSCH-Anlage im Gegensatz zum Gärschrank, nass gereinigt werden -- ein Hygienevorteil.

Aus Teigballen können nur runde Wraps gefertigt werden. Die FRITSCH-Technologie ist flexibel, denn Schneidewalzen gelingt jede gewünschte Form -- selbst exakte Rechtecke.

Die Anlagenleistung der FRITSCH-Anlage ist hoch. So lassen sich beispielsweise 17.000 Stück von 10-Inch-Wraps pro Stunde herstellen (1 Inch = 2,54 Zentimeter).



Der Satellitenkopf der FRITSCH-Anlage.



Die Schneidewalze -- eine von vielen Formen.

Kontakt:

FRITSCH GmbH

Bahnhofstraße 27-31
D-97348 Markt Einersheim
Telefon: +49 (0) 93 26 / 83 - 0
Telefax: +49 (0) 93 26 / 83 - 100
E-Mail: mail@fritsch-forum.de
<http://www.fritsch.info>

FRITSCH