

Backpapier schützt das Backblech und die Backform

Köln, 04.08.2017 – Das Einfetten von Backblechen und Backformen kann sehr zeitraubend sein. Dazu kommt ein erhöhter Reinigungsaufwand, wenn Teigreste anhaften. Backpapier schont hingegen die Form, schafft eine Trennschicht zum Gebäck und macht das Einschmieren mit Fett überflüssig.

Ein Großteil der Backpapiere besteht aus Zellulose, die entweder eine Beschichtung aus Quilon oder Silikon aufweisen. Quilon ist eine Versiegelung aus Chromsalzen sowie Fett und liegt preislich, dank der günstigen Herstellungskosten, ein wenig unter der Variante aus Silikon. Dabei bleibt mit Quilon versehenes Backpapier bis etwa 200° C hitzebeständig. Mit Silikon beschichtetes Backpapier ist beidseitig beschichtet. Es verträgt nicht nur höhere Temperaturen bis zu einem Bereich von etwa 220° C, sondern kann die Hitze auch über einen längeren Zeitraum hinweg aushalten. Wenn der nach Herstellerangaben zulässige Temperaturbereich nicht überschritten wird, kann Backpapier mit Silikon sogar mehrfach wiederverwendet werden. Backpapier, das nach der Benutzung allerdings brüchig erscheint oder geradezu zerbröselt, stand offensichtlich unter dem Einfluss von zu großer Wärme und sollte entsorgt werden, da es keine schützenden Eigenschaften mehr besitzt.

Backpapier als Rolle oder speziell zugeschnitten

Backpapier wird am häufigsten für seine ursprüngliche Verwendung auf Backblechen genutzt. Daher wird Backpapier auch überwiegend als Rolle verkauft, deren Länge man entweder selbst zuschneidet oder die bereits als Zuschnitte in Standardgröße nur noch ausgerollt werden müssen. Backpapier dient aber nicht nur dem Schutz von Blechen. Die Trennfolie lässt sich auch für Kastenformen und Rundformen verwenden. Einige Hersteller, wie Demmler oder Städter, haben diesen Trend erkannt und bieten speziell zugeschnittenes Backpapier für Formen an. Es wird meist in einem Set aus mehreren Einlegern angeboten und muss vor dem Gebrauch nur noch kurz aufgefaltet und in der Backform drapiert werden. Diese Einleger – und natürlich auch das klassische Backpapier – können im Onlineshop von MeinCupcake.de unter www.meincupcake.de/shop/Backzubehoer-und-Kuechenhelfer/Backpapier/ erworben werden.

Backpapier für metallische Formen mit glatten Oberflächen

Grundsätzlich bleibt die Verwendung von Backpapier nur auf Backblechen und in metallischen Backformen mit glatten sowie geradlinigen Oberflächen sinnvoll. Denn Silikonbackformen sind hinsichtlich ihrer materiellen Beschaffenheit zu flexibel. Motivbackformen besitzen hingegen zu viele Details, die sich durch das Einschieben des Backpapiers kaum noch im Gebäck abbilden lassen. Hier empfiehlt es sich auf das traditionelle Einfetten mit Butter oder Margarine zu setzen. Alternativ kann man aber auch eine hauchdünne Schicht Backtrennspray auftragen.

Durch die hochverdichtete Oberfläche schont Backpapier Backformen und Backbleche. Beim Backprozess austretendes Fett gelangt nicht an die Metalloberfläche und erleichtert auch das Herauslösen des Gebäcks, da kein Teig anbacken kann. Weiterer Vorteil: Die Reinigung von Backblechen sowie von Backformen geht schnell von der Hand und nimmt kaum Zeit in Anspruch.

Über die CAKE MART GmbH

Der Onlineshop MeinCupcake.de wird von der CAKE MART GmbH in Köln betrieben und ist seit 2010 die Anlaufstelle im Internet für alle Backenthusiasten. Sowohl Hobby-Bäcker als auch Back-Profis wissen dabei das umfangreiche Sortiment aus fast 10.000 Artikeln zu schätzen. Im Shop findet man Backzutaten und praktisches Backzubehör von namhaften Markenherstellern wie Wilton, Städter, Kitchen Craft, Birkmann oder Nordic Ware für die individuelle Tortengestaltung und das kreative Backen. Neben dem Onlineshop ist die CAKE MART GmbH auch zusätzlich mit insgesamt drei Filialen in den Innenstädten von Köln, Duisburg und Düsseldorf vertreten.

CAKE MART GmbH
Andre Werner
Vogelsanger Straße 354
50827 Köln
Tel.: 0221 / 29980474
E-Mail: publicrelations@meincupcake.de
Web: www.meincupcake.de