

Mit einem Teigportionierer in Trichterform Teig richtig dosieren

Köln, 08.12.2017 – Teige oder Massen sind die Basis für jedes Gebäck. Doch sie können sehr zähflüssig sein und offenbaren damit einen widerspenstigen Charakter beim Befüllen von Formen und Förmchen. Mit einem Teigportionierer in Trichterform gelingt die richtige Dosierung.

Nicht das Verrühren von Zutaten oder die aufwändige Dekoration von Kuchen, Muffins und Co. können beim Backen der nervenaufreibendste Arbeitsschritt sein, sondern das Befüllen von Formen mit dem Teig. Insbesondere sehr klebrige Varianten erweisen sich manchmal als nicht einfach zu handhaben. Gerade dann, wenn man Muffinförmchen befüllen möchte. Meist bleibt die Masse an einem Löffel kleben und will einfach nicht in die Papierförmchen rutschen. Oder der Teig tropft daneben und verunreinigt die Arbeitsfläche. Hier kann ein Teigportionierer in Trichterform Abhilfe schaffen.

Teigportionierer in Trichterform oder in Gestalt einer Flasche

Es existieren im Wesentlichen zwei Grundkonzepte an Portionierern. Einmal die eher an eine Flasche erinnernden Teigportionierer. Hier übt die umfassende Hand einen Druck auf die meist aus Kunststoff gefertigten Modelle aus. So wird der Teig in eine Backform, Backblech, Muffinblech oder auch in eine Pfanne gespritzt. Jedoch kann hier bei steigendem Verbrauch der Kraftaufwand wachsen, um Teigreste aus der Flasche in eine Form zu bringen. Zum anderen gibt es Teigportionierer als Trichter. Diese vielfach aus Metall bestehenden Teigportionierer in Trichterform erfreuen sich großer Beliebtheit. Sie ähneln dabei einem Kaffeetrichter mit Griff. Denn am Teigportionierer in Trichterform ist meist ein Mechanismus integriert, der bei Betätigung ein Loch im Boden öffnet oder schließt. Auf diese Weise strömt der Teig entweder aus dem Teigportionierer in Trichterform hinaus oder der Teigfluss wird abrupt stoppt.

Teigportionierer in Trichterform auch für Kuvertüre geeignet

Bei einem Teigportionierer, als Trichter geformt, geht das Dosieren der gewünschten Menge mühelos vonstatten. Und dies gelingt um so besser, je dünnflüssiger die Masse ist. Denn mit einem Teigportionierer in Trichterform kann man im Idealfall nicht nur einen Teig abfüllen. Damit lässt

sich auch flüssige Schokolade sowie Kuvertüre in Förmchen gießen und man bereitet so süße Pralinen zu. Den Teigportionierer in Trichterform braucht man nur über der gewünschten Stelle einer Backform oder eines Förmchens zu platzieren. Über den Hebel lässt sich die Menge dabei exakt dosieren. Der Teigportionierer in Trichterform ermöglicht das gleichmäßige Verteilen von Teig und Massen auf Förmchen. Damit läuft man nach dem Backvorgang nicht mehr Gefahr, unterschiedlich große Gebäcke oder Pralinen zu erhalten. Viele Teigportionierer in Trichterform als auch andere Modelle können im Onlineshop von MeinCupcake.de unter www.meincupcake.de/shop/Backzubehoer-und-Kuechenhelfer/Teigportionierer/ gekauft werden.

Über die CAKE MART GmbH

Seit 2010 ist MeinCupcake.de die Anlaufstelle für alle Backfans im Internet. Der Onlineshop umfasst etwa 10.000 Artikel und wird von der CAKE MART GmbH in Köln betrieben. Das Angebot reicht dabei von Backzutaten bis hin zu praktischem Backzubehör vieler bekannter Markenhersteller wie Birkmann, Wilton, Städter oder Nordic Ware. Die CAKE MART GmbH betreibt neben dem Onlineshop zusätzlich auch drei Filialen in den Innenstädten von Köln, Düsseldorf und Duisburg.

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