

ORANGEAT *6x6mm*

sehr weiche Würfel aus kandierter Orangenschale

Besondere Zutat für besondere Backwaren

Dickzuckerfrüchte wie Orangeat und Zitronat finden hauptsächlich in der Weihnachtsbäckerei Verwendung. In vielen Christstollen haben Sie einen angestammten Platz und gerade das Orangeat rundet auch Elisenlebkuchen fein ab. Allerdings gibt es auch außerhalb der kalten Jahreszeit Gebäcke, in denen die kandierten Fruchtschalen eingesetzt werden. Zu nennen wären da Osterbrote oder auch der typische elsässische „Kougelhupf“ (Gugelhupf aus gerührtem Hefeteig).

Im Gegensatz zu dem in 98% der Bäckereien verarbeiteten Orangeat, zeichnet sich unseres durch eine weiche Konsistenz aus, die am ehesten an Geleefrüchte erinnert. Das erlaubt auch den Einsatz von großen Würfeln, ohne dass die Kunden dies im Gebäck als nachteilig empfinden würden.

Wie wird Orangeat 6x6mm hergestellt?

Orangeat wird aus der Schale der Pomeranze (Bitterorange) gewonnen. Die Früchte aus Sizilien werden frisch von Hand geschält und direkt gewürfelt. Dann werden die Schalen bis zur Verarbeitung eingefroren. So kann auf die Verwendung von Schwefeldioxid verzichtet werden und der Rohstoff bleibt qualitativ sehr hochwertig. Nach dem Auftauen werden die Schalen mit Dampf gekocht und kandiert. So entsteht der unvergleichliche Geschmack und die weiche Konsistenz.

Wie wird Orangeat 6x6mm verwendet?

Die Würfel werden in der gewünschten Menge unter den Teig geknetet bzw. unter die Masse gerührt.

Die Vorteile von Orangeat 6x6mm auf einen Blick

- beste Handwerksqualität
- sehr weiche Konsistenz
- intensiver Geschmack nach Orange
- optisch gut im Gebäck zu erkennen

Die Zutatenliste von Orangeat 6x6mm

Orangenschale, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker