

Tips & Tricks Kapselbeslag.

14-12-2023

Wat is de beste methode om kapselbeslag te draaien.

Van vroeger uit was het normaal om kapselbeslag in de hoogste versnelling te kloppen om een lekker luchtig en stabiel beslag te krijgen. Dit gebeurt nog steeds maar met de huidige kwaliteit grondstoffen in de kapselmixen zitten is **dit niet nodig**. Het werkt juist averechts, het beslag wordt te luchtig met alle gevolgen van dien.

Het soortelijk gewicht (s.g.) is een mooie en handige methode om te zien hoeveel lucht in het beslag zit. Hiervoor heeft Zeelandia een handig hulpmiddel; **de volumebeker.**

De volumebeker heeft een inhoud van 1 liter. Zou je hem met water afvullen gaat hier precies 1000 gram in. Zo kan je precies wegen hoeveel gram beslag er in 1 liter zit, waardoor je het soortelijk gewicht kan bepalen (gram per liter).

Hoe meer lucht er in het beslag zit, des te lager zal het gewicht worden in de volumebeker. Voor kapsel beslag adviseren we een soortelijk gewicht van **300-330 gram per liter.**

De volumebeker op de weegschaal zetten en tarreren, vullen met beslag en glad afstrijken. Zit er dan bijvoorbeeld 375 gram beslag in dan is het beslag te zwaar en kun je nog verder kloppen. Zit er 280 gram in dan is het beslag te luchtig en moet je de volgende keer minder lang kloppen in de hoge versnelling.



Te luchtig beslag kan meerdere problemen opleveren:

- Een grove structuur; kapsel is minder stabiel, gebak valt makkelijk om en is eerder droog.
- In de oven een zeer mooi hoog volume wat later in gaat zakken, gevolg een laag kapsel.
- Grote harde donker gele plekken in het kapsel, onverkoopbaar.

Daarom adviseren wij eerder een iets zwaarder beslag, dan een te luchtig beslag.

Draaitijd.

De juiste draaitijd is van belang, **wij adviseren 10 - 12 minuten opkloppen.**

Korter kloppen, door bijvoorbeeld een te hoge snelheid kan het juiste s.g geven maar weinig stabiliteit. Dit komt tot uiting tijdens de bakfase (inzakken), geen regelmatige structuur en wegzakkend gebak.

De beste draaiwijze hangt af van het soort planeetmenger, in de één kun je in de hoogste versnelling draaien en bij de andere op ca. 75% van de maximale snelheid.

- **Imperator;** deze klopt niet zo snel en kun je op de hoogste snelheid draaien gedurende 10 minuten en daarna nog 2 minuten op een lage snelheid.
- **Hobart 4 versnellingen;** de 4^e versnelling niet gebruiken, 8 minuten in de 3^e versnelling en 2-4 minuten in de 2^e versnelling.
- **Hobart 3 versnellingen;** 8 minuten in de 3^e versnelling en 2-4 minuten in de 2^e versnelling.
- **Bear;** 10-12 minuten op 70 a 80% van de snelheid.

Door de juiste draaitijd/ versnelling en luchtigheid (s.g.) krijg je een kapsel met een mooi volume, regelmatige structuur en prettig in de verwerking.

Tips & Tricks Kapselbeslag.

14-12-2023

Hoeveelheid in het bekken.

Wij gaan uit **van 1 kg kapselmix per 10 liter bekken** inhoud.

Stem de hoeveelheid beslag af met wat je nodig hebt om alle pannen/ platen af te vullen.

Laat het opgeklopte beslag niet staan, mocht het even niet uitkomen om het te verwerken, laat dan de machine in een lage snelheid draaien. Als het beslag lang stilstaat gaat het zich zetten en zou je het dan gaan uitstrijken gaat dit ten koste van de kwaliteit.

Natuurlijk is het mogelijk om iets meer in het bekken te doen maar houd wel de regel in acht van ca. 1 kg per 10 liter. B.v. 7 Kg in een 60 liter bekken kan handiger zijn als je hiermee beter uitkomt om de hoeveelheid pannen/ platen af te vullen. Tweede voordeel is dat het beslag niet te luchtig kan worden, wat wel kan gebeuren bij minder dan 1 kg kapselmix per 10 liter bekken inhoud.

Zorg ervoor dat het beslag binnen 30 minuten in de oven staat.

Het bakken van kapsel.

Het mooiste resultaat bereik je met een inschietoven/ olieoven die een geleidelijke warmte afgifte heeft wat ideaal voor kapsel is. Inschieten en bakken op 180/190°C.

De Rotatieoven of Dijke geeft een andere warmteafgifte, hier wordt hete lucht in de ovenruimte geblazen. Dit geeft een schroeierige bakaard, gevolg kan zijn dat de kap dicht slaat en waardoor het vocht wat nog in het beslag zit niet weg kan. Op het moment dat het kapsel gaar zou moeten zijn, voel je het vocht onder de kap en ga je langer bakken om dit kwijt te raken. Daarom adviseren wij om iets heter in te schieten en wat lager te gaan bakken, om zo de brander een aantal minuten niet te laten branden.

Ook de ventilatie lager te zetten werkt positief.

Inschieten op 190 - 200°C en de temperatuur direct terug naar 155-165°C.

De baktijden.

- Kapselpan 24 cm, 350 gram beslag 20 – 23 minuten.
- Plaat 60 x 40 cm. 1750 gram beslag 25 - 30 minuten.
- Plaat 60 x 80 cm. 3500 gram beslag 35-40 minuten.
- Rolbeslag 60 x 80 cm. 900 gram beslag 7-8 minuten
- Rolbeslag 40 x 60 cm. 450 gram beslag 6-7 minuten