

**EMCE Sponge.** Aufgeschlagene Massen  
herstellen: Einfach, kostengünstig,  
in konstanter Qualität.



**Mühlencemie**

makes good flours even better

Gerhard Both,  
Produktentwicklung und  
Anwendungsberatung



**Das Aufschlagemulgator-Programm in Mühlencemie Qualität.**

## EMCE Sponge – der moderne Weg zur Herstellung aufgeschlagener Massen

Biskuitböden, Rührkuchen, Muffins und Brownies gehören zu den beliebtesten Gebäcken, vor allem, wenn sie locker, zart und von feiner Konsistenz sind. Hergestellt werden diese Gebäckstücke aus aufgeschlagenen Massen – traditionell bisher durch ein kompliziertes, kostenintensives und zeitaufwändiges Verfahren.

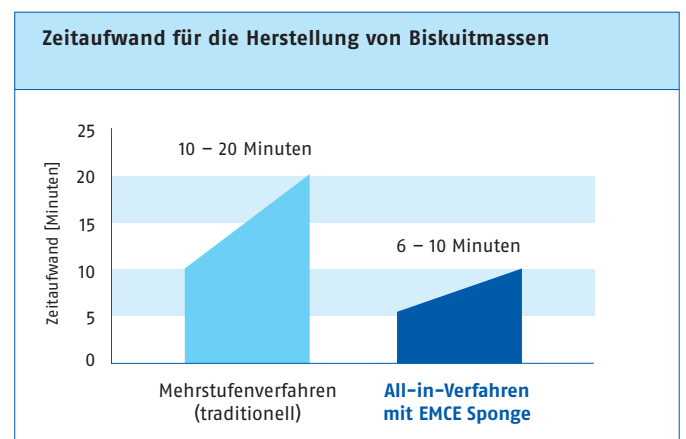
EMCE Sponge macht das Produzieren aufgeschlagener Massen jetzt einfach und bringt erstklassige Ergebnisse in konstanter Qualität. Die Anwendungsforschung der Mühlenchemie hat mit EMCE Sponge ein Programm hochwertiger und funktioneller Aufschlagemulgatoren geschaffen, das einfachste Anwendung mit höchster Produktionssicherheit verbindet. Eine erhebliche Kostenersparnis durch den reduzierten Ei-Anteil ist ein weiterer wichtiger Vorteil von EMCE Sponge.



Der Einsatz von EMCE Sponge hat wichtige Vorteile	
<b>Zeitersparnis</b>	durch verkürzte Herstellung
<b>einfaches All-in-Verfahren</b>	statt aufwändiger traditioneller Herstellung
<b>gleichbleibende Gebäckqualität</b>	Gebäckvolumen, Porung, Geschmack, Stabilität und Haltbarkeit unterliegen keinen Schwankungen
<b>Verfahrenssicherheit</b>	einfaches All-in-Verfahren bringt gleichbleibend überzeugende Ergebnisse
<b>Kostenvorteil</b>	durch reduzierten Ei-Anteil, Einsparung an Rohstoffen 10 – 25 %

## Traditionelle Herstellung – kompliziert und zeitaufwändig

Das traditionelle Verfahren zur Herstellung von aufgeschlagenen Massen ist zeitintensiv, kompliziert und führt nicht immer zum gewünschten Ergebnis. Das in der Masse enthaltene Vollei oder das Eiweiß wird hierzu in Verbindung mit einem Teil des in der Rezeptur enthaltenen Zuckers separat aufgeschlagen. Die restlichen Rezepturbestandteile werden anschließend vorsichtig untergerührt. Nicht nur wegen des hohen Herstellungsrisikos suchte man lange nach Alternativen, wie sie EMCE Sponge der modernen Bäckerei bietet.





## Immer erstklassige Ergebnisse durch All-in-Verfahren

Mit EMCE Sponge werden aufgeschlagene Massen im All-in-Verfahren produziert. Alle Rezepturkomponenten werden in einem Kessel abgewogen und 5 – 10 Minuten aufgeschlagen. In der weiteren Verarbeitung sind diese Massen stabil, sie garantieren eine gleichmäßige, hohe Gebäckqualität. Unterschiedliche Qualitäten von weiteren eingesetzten Rohstoffen werden abgefangen. Wichtige Eigenschaften der Gebäcke wie Gebäckvolumen, Porung, Geschmack, lange Lagerstabilität und Frischhaltung bleiben konstant auf hohem Niveau. Der geringere Zeitaufwand bei der Herstellung und die Reduzierung des Ei-Anteiles verringern außerdem die Herstellungskosten.

## EMCE Sponge erhalten Sie als Pulver

Die Mühlenchemie bietet Ihnen EMCE Sponge in Pulverform. Pulver wird deutlich häufiger eingesetzt als eine Paste, denn die Produkte lassen sich im Gegensatz zu Pasten leichter handhaben und problemlos mit weiteren Rezepturbestandteilen mischen. Außerdem weisen sie eine höhere Lagerstabilität auf.

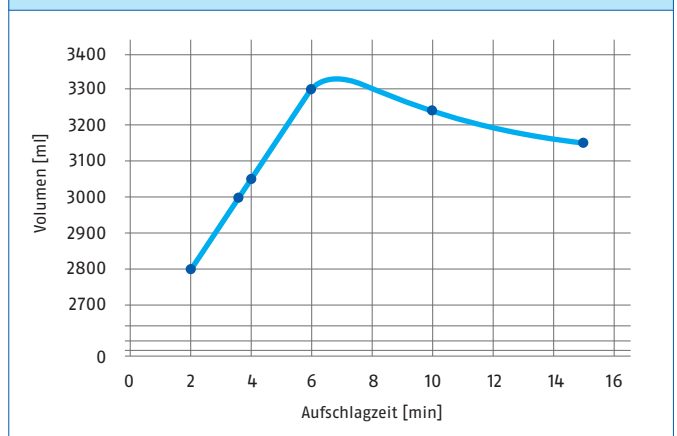
## Unsere Produkte in der Übersicht

Produkt	Anwendung	Dosierung auf Mehl / Stärke	Anwendungsrezeptur
<b>Mulgaprime Sponge 20</b>	Aufschlagemulgator zur Herstellung von aufgeschlagenen Kuchenmassen	Biskuitmassen 10 – 14 % Sandmassen 4 – 8 %	Weizenmehl, Stärke, Zucker, Vollei, Backpulver, Wasser
<b>Mulgaprime Sponge 40</b>	Aufschlagemulgator zur Herstellung von leichten aufgeschlagenen Kuchenmassen	Biskuitmassen 10 – 14 % Sandmassen 4 – 8 %	Weizenmehl, Stärke, Zucker, Vollei, Backpulver, Wasser

<b>Anwendungsbeispiel</b>	
<b>Fertigmehl zur Herstellung von Biskuitmassen</b>	
Saccharose	38,00 %
Weizenmehl Typ 550	39,67 %
Weizenstärke	15,00 %
Mulgaprime Sponge 20 / 40*	5,50 %
Backpulver	1,80 %
Vanillin	0,03 %

\*Der Einsatz von Mulgaprime 20 oder 40 ist abhängig von den weiteren eingesetzten Rohstoffen und sollte in Versuchen ermittelt werden.

Aufschlagverhalten von Mulgaprime Sponge



## Individuelle Vormischungen mit EMCE Sponge nach Ihren Wünschen

Die Anforderungen an einen Aufschlagemulgator können sehr verschieden sein. In Asien sind sie anders als in Afrika oder in Deutschland. Auf Anforderungen bestimmter Märkte und Kunden abgestimmte Produkte sind eine Kernkompetenz der Mühlenchemie. Gern übernehmen wir die Herstellung von Vormischungen, die auf Mehlqualität, andere Rohstoffeigenschaften und auf technische Gegebenheiten hin optimiert sind. Bitte sprechen Sie uns an.

# Unser Mühlenchemie Produktprogramm

Die Mühlenchemie bietet Ihnen das gesamte Spektrum an Mehlbehandlungsmitteln in erstklassiger Markenqualität an.

**Vertrauen Sie uns – sehr viele Mühlen weltweit tun es bereits.**

Mehr Details unter [www.muehlenchemie.de](http://www.muehlenchemie.de)

## Mehlstandardisierung

EnzymSysteme

- Amylasen
- Oxidasen
- Hemicellulasen
- Proteasen

Bromatersatz

Oxidationsmittel

Andere Mehlbehandlungsmittel

## Mehlverbesserung bei spezifischen Problemen und Anwendungen

Enzymmangel

Hitzeschaden

Proteinmangel

Fadenziehen

Wanzenschaden

Auswuchsschaden

Roggenmehle

## Vitamin-Premix

Vitaminisierung

## Mehl mit Zusatznutzen, „Functional Food“

Fettsäuren mit Vitamincharakter

Probiotische Ballaststoffe

Leistungsförderer Lecithin

Muntermacher

Proteinaufwertung

## Kekse, Kräcker, Waffeln

EnzymSysteme

Emulgatoren & Trennmittel

Aromen

## Feine Backwaren

Aufschlagmittel

Backtriebmittel

## Back-Premix

Gefrorene Teige

Teilgebackenes

Weizenkleingebäck

Mischbrot

Fladenbrot & Pizza

## Backrohstoffe

Emulgatoren

Vitalkleber

Hydrokolloide

Malzmehl

Konservierungsmittel

Sojamehl

Lebensmittel-Farbstoffe

Sauerteig-Pulver

Zuckerstoffe & Süßungsmittel

## Teigwaren & Gedämpfte Teige

EnzymSysteme

Funktionelle Compounds

## Service & Dienstleistungen

Getreide- und Mehlanalytik

• Backversuche

• Beratung Mehlqualität

• Analysenkits

Training und Seminare

Laboraausstattung

## Dosiergeräte

Präzisionsdosierer



**Kontaktieren Sie uns für weitere Informationen:**

**Mühlenchemie GmbH & Co. KG**

Kurt-Fischer-Straße 55 | 22926 Ahrensburg | Tel.: +49 (0) 4102 / 202-001

Fax: +49 (0) 4102 / 202-010 | [info@muehlenchemie.de](mailto:info@muehlenchemie.de) | [www.muehlenchemie.de](http://www.muehlenchemie.de)

**Stern Ingredients Asia-Pacific Pte Ltd**

No. 1 International Business Park | The Synergy #09-04, Singapur 609 917 | Tel.: +65 / 656 920 06

Fax: +65 / 656 911 56 | [info@sterningredients.com.sg](mailto:info@sterningredients.com.sg) | [www.sterningredients.com.sg](http://www.sterningredients.com.sg)

**Stern Ingredients Spain S.A.**

Profesor Waksman, 5 - 10ªA | 28036 Madrid, Spanien | Tel.: +34 / 91 350 91 13

Fax: +34 / 91 350 91 70 | [info@sterningredients.es](mailto:info@sterningredients.es) | [www.sterningredients.es](http://www.sterningredients.es)