

Österreichisches Lebensmittelbuch

IV. Auflage

Codexkapitel / B 34 / Konditorwaren

Abschnitt Konditorwaren traditioneller Art und Herstellungsweise mit entsprechender Bezeichnung

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:

BMG-75210/0024-II/B/13/2012 vom 23.01.2013

INHALTSVERZEICHNIS

	Seite:
1. ALLGEMEINER TEIL	3
2. SPEZIELLER TEIL	3-5
2.1. Sacher	3
2.1.1. Sachermasse	3
2.1.2. Glasuren	3
2.1.3. Hinweis „mit Schlag“ oder gleichsinnig	3
2.2. Dobos	4
2.3. Esterhazy	4
2.4. Malakoff	4
2.5. Topfen-Obers, Topfen-Sahne, Käse-Sahne	4
2.6. Milirahmstrudel (Milchrahmstrudel)	4
2.7. Pariser	4-5
2.8. Schwarzwälder Kirsch oder Schwarzwälder	5
2.9. Tiramisu	5
2.10. Mousse au chocolat	5
3. BEURTEILUNG	6

1. Allgemeiner Teil

Konditorwaren werden in der Regel aus feinen Backwaren in Kombination mit Cremes, Füllungen und Glasuren hergestellt. Für die im Folgenden genannten Konditorwaren traditioneller Art und Herstellungsweise im Sinne dieses Kapitels gelten – unabhängig von ihrer Ausformung, wie Torten, Schnitten, Würfel, Krapfen etc. – bei entsprechender Bezeichnung¹⁾ nachstehende besondere Erfordernisse.

2. Spezieller Teil

2.1. Sacher

2.1.1. Sachermasse

Konditorwaren, die mit einem Hinweis auf "Sacher" in Verkehr gebracht werden, werden aus Sachermasse hergestellt. Sachermasse besteht aus Mehl, Butter (Milchfett), Eiern, Zucker und Schokolade.

Der Anteil an Schokolade beträgt mindestens 15 %, bezogen auf das Rezeptgewicht der Sachermasse. Es werden nur Schokoladen mit mindestens 35 % Gesamtkakaotrockenmasse bzw. Schokoladekuvertüre verwendet. Ein teilweiser Ersatz von Mehl durch native Stärke ist zulässig. Zur Geschmacksabrundung können Zutaten wie Salz, Vanille, Vanillin, Ethylvanillin, Rum oder Inländerrum zugesetzt werden.

Der Sachermasse können zusätzlich Walnüsse, Haselnüsse oder Mandeln beigefügt werden; dies wird in der Bezeichnung zum Ausdruck gebracht, z. B. "Nuss-Sacher", "Sachertorte mit ...nüssen", "Sachertorte mit Mandeln".

2.1.2. Glasuren

Als Glasuren werden verwendet:

- a) „Konserv“-Glasur (tabliert) mit einem Verhältnis von Zucker zu Schokolade von 1 : 0,75; zur Erzielung eines besseren Glanzes der Glasur kann eine geringfügige Menge an Speiseöl zugesetzt werden;
- b) Schokolade-Fondant, bestehende aus 1 Kilogramm Fondant und mindestens 300 Gramm Schokolade;
- c) Schokolade gemäß Schokoladenverordnung. Der Schokolade kann zur Erzielung einer besseren Schnittfähigkeit in erforderlichem Ausmaß Butter (Milchfett) oder Nougat zugesetzt werden. Kakaohaltige Fettglasurmassen werden nicht verwendet.

Wird beim Glasieren eine Unterglasur verwendet (Aprikotieren) oder werden Produkte dieses Absatzes gefüllt so wird ausschließlich Marillen-Konfitüre verwendet.

2.1.3. Hinweis „mit Schlag“ oder gleichsinnig

Werden Produkte dieses Absatzes mit dem Hinweis „mit Schlag“ oder gleichsinnig angeboten, so wird immer Schlagobers verwendet.

¹⁾ Solche Bezeichnungen sind insbesondere Auslobungen wie „besondere österreichische Codexqualität“, „Traditionelle österreichische Codexqualität“.

2.2. Dobos

Konditorwaren, die mit einem Hinweis auf "Dobos" (auch in anderer Schreibweise) in Verkehr gebracht werden, sind durch die Verwendung dünner Biskuitblätter charakterisiert, die mit Schokoladebuttercreme (die Creme enthält kein anderes Fett als Milchfett) zusammengesetzt und mit dem typischen Dobos-Deckel aus dünnem Biskuit – glasiert mit hell- bis mittelbraunem Karamellzucker (geschmolzener Zucker) – abgedeckt sind.

2.3. Esterhazy

Konditorwaren, die mit einem Hinweis auf "Esterhazy" (auch in anderer Schreibweise) in Verkehr gebracht werden, bestehen aus dünnen Blättern (Schichten) spezieller Massen mit einem geschmacklich bestimmenden Anteil an Schalenfrüchten bzw. ölhaltigen Samen wie Walnüssen, Haselnüssen, Mandeln, Pignoli oder Pistazien, nicht jedoch Erdnüssen, Cashew-Kernen, Paranüssen oder Kokosnüssen. Die Füllung, mit der die Blätter zusammengesetzt sind, enthält kein anderes Fett als Milchfett, ausgenommen jene Fette, die aus den geschmackgebenden Zutaten stammen. Die Glasur mit dem typischen braunweißen Esterhazymuster ist für diese Erzeugnisse charakteristisch.

2.4. Malakoff

Konditorwaren, die mit einem Hinweis auf "Malakoff" (auch in anderer Schreibweise) in Verkehr gebracht werden, bestehen aus Biskotten oder Biskuit, der entsprechenden Füllung und allenfalls einer Garnierung. Die Füllung und die Garnierung enthalten kein anderes Fett als Milchfett. Die Aromatisierung erfolgt üblicherweise mit Rum, Inländerrum oder Maraschino.

2.5. Topfen-Obers, Topfen-Sahne, Käse-Sahne

Bei Konditorwaren, die mit einem Hinweis auf Topfen-Obers, Topfen-Sahne, Käse-Sahne oder gleichsinnig in Verkehr gebracht werden, enthalten die Füllungen kein anderes Fett als Milchfett (Butter). Fette, die in allfällig zugesetzten geschmacksgebenden Zutaten oder Emulgatoren enthalten sind, werden davon nicht berührt.

2.6. Milirahmstrudel (Milchrahmstrudel)

Für Milirahmstrudel (Milchrahmstrudel) gelten die Anforderungen an die Erzeugnisse gemäß Abs. 2.5. sinngemäß.

2.7. Pariser

Konditorwaren, die mit einem Hinweis auf "Pariser" in Verkehr gebracht werden, enthalten als wertbestimmenden Bestandteil Parisercreme.

Parisercreme wird grundsätzlich aus Obers (Rahm) und Schokolade im Verhältnis 1:1 hergestellt. Abweichend davon kann dieses Verhältnis bis zu 1 Teil Obers zu mindestens 0,8 Teile Schokolade oder bis zu 1 Teil Obers zu höchstens 1,5 Teile Schokolade abgewandelt werden.

Der Parisercreme können würzende oder aromatisierende Zutaten zur Abrundung des Geschmacks zugegeben werden.

Anstelle von Obers können auch die entsprechenden Anteile an geeigneten Milchprodukten verwendet werden. Parisercreme enthält kein anderes Fett als Milchfett, ausgenommen jene Fette, die durch geschmackgebende Zutaten eingebracht werden. Die Verwendung kakaohaltiger Fettglasurmassen ist nicht zulässig.

2.8. Schwarzwälder Kirsch oder Schwarzwälder

Konditorwaren, die mit einem Hinweis auf "Schwarzwälder Kirsch" oder "Schwarzwälder" in Verkehr gebracht werden, sind durch einen schichtweisen Aufbau aus Massen (überwiegend Schokolade- oder Kakaobiskuit, Schokoladesandmasse oder Sachermasse) und cremigen Bestandteilen wie geschlagenem (Schokolade-) Obers, (Schokolade-) Oberscreme, (Schokolade-) Buttercreme oder Parisercreme charakterisiert.

Weichseln (Sauerkirschen) oder Kirschen in verschiedener Verarbeitung, jedoch nicht kandiert, Weichsel- bzw. Kirscheneinlage deutlich sichtbar sowie Kirschbrand (Kirsch, Kirschwasser) werden in geschmackbestimmendem Ausmaß verwendet. Statt Kirschbrand kann Kirschdestillat (max. 86 % Vol.), Kirschbrand-Paste oder Kirschbrand mit Zucker versetzt verwendet werden, sofern die oben angeführten Anforderungen eingehalten sind.

Um ein Absetzen von Flüssigkeit hintanzuhalten, kann als unterste Schicht ein dünner Mürbteigboden verwendet werden. Die Produkte enthalten kein anderes Fett als Milchfett, ausgenommen jene Fette, die durch geschmackgebende Zutaten oder über den Mürbteigboden eingebracht werden. Schokolade (Tunkmasse) kann in verschiedener Form, auch zur Garnierung, mitverwendet werden, wobei Schokoladespänen zur Erhöhung ihrer Geschmeidigkeit eine geringfügige Menge Speiseöl, Milchfett oder Nougat zugesetzt werden kann. Fettglasurmassen und Fruchtimitate werden nicht verwendet. Zur Garnierung können kandierte Kirschen verwendet werden.

2.9. Tiramisu

„Tiramisu“ besteht aus einer Füllcreme, deren wertbestimmender Bestandteil Mascarpone (Rahmschotten) ist. Als feste Bestandteile werden Biskuit oder Biskotten verwendet, die gegebenenfalls mit Kaffee, Kaffee-Essenz oder Kaffee-Likör getränkt werden. Die Oberfläche dieses Desserts kann mit Kakao oder Magerkakao bestreut sein. Produkte anderer Art mit einem Hinweis auf „Tiramisu“, wie Speiseeis, orientieren sich in ihrer Zusammensetzung an dem Dessertprodukt.

2.10. Mousse au chocolat

„Mousse au chocolat“ (auch „Mousse chocolat“) ist eine Schaumcreme, deren wertbestimmende Bestandteile Schokolade, Ei (auch überwiegend oder ausschließlich Eidotter) sowie allenfalls Schlagobers sind. Verdickende Lebensmittel, ausgenommen geringfügige Mengen an Gelatine werden nicht verwendet.

3. Beurteilung

Die Beurteilung erfolgt gemäß den allgemeinen Beurteilungsgrundsätzen des Kapitels A 3 „Allgemeine Beurteilungsgrundsätze“.