

# Felsökningstabell: Laminering

FEL/PROBLEM ELLER ANMÄRKNING	ORSAK
Degen saknar styrka och spänning. Den saknar motståndskraft under laminering och uppslag. Degen skulle kunna beskrivas som "slapp"	Överkörd deg/överarbetad deg; glutenet har förlorat sina egenskaper.
	För mycket degvätska; degen upplevs vekare än vanligt
	För lite, eller inget salt; glutenet tappar en del styrka
Degen upplevs som styv och spänd. Den kan beskrivas som tajt.	För lite degvätska
	För kort deggörning; för korta glutentrådar/ underutvecklat gluten.
	För kort ligg tid/ vila innan eller under laminering.
	För "starkt" mjöl; även om mjöler innehåller samma protein-/ glutenhalt så varierar egenskaper och sorten protein.
	Inget socker eller fett i degen; uteblivet socker eller fett får en deg att upplevas styvare
Degen spricker vid laminering eller vid uppslag	Degen är för styv; se ovan orsaker
	Underutvecklat gluten; för kort deggörning
	För mycket påfrestning på för kort tid; för mycket spänning vilket river sönder glutentrådarna.
	Degen har börjat torka i frysen; den kalla och torra miljön får degen att torka ut.
	För kort vila; glutentrådarna har inte återhämtat sig efter senast arbetsmoment.
Smöret spricker under laminering och uppslag	Smöret har varit för kallt vid laminering; smöret spricker vid påfrestning
	Degen är för kall och kyler ned smöret för mycket; leder till samma reaktion som ovan.
	Smöret har blivit för varmt under hanteringen; smöret tappar sin formbara egenskap o spricker lättare när det är kallt.
	Smörplattan är ojämn; vid inslag och laminering kan smöret spricka där det är tunnast

**ARLA  
PRO.**



# Felsökningstabell: Laminering

FEL/PROBLEM ELLER ANMÄRKNING	ORSAK
Produkt och lager spricker under jäsning	Smöret har spruckit under laminering eller uppslag; läs ovan orsaker.
	Degen är för styv; se "degen upplevs som styv och spänd"
	För lite vila; degen har spänts upp för mycket under laminering och uppslag utan tillräcklig vila
	Produkten har torkat ut; degen har torkat ut innan uppslag eller under frysförvaring och sprickor har uppstått.
	Produkten har satts in i rasken frusen; det har bildats kondens på ytan och börjat lösa upp degen.
Produkten tappar form under jäsning	Rasken är för varm; smöret smälter och degen blir instabil.
	För hög luftfuktighet i rasken; produkten blir för fuktig på ytan och tappar stabilitet.
	Produkten har satts in i rasken frusen; det har bildats kondens på ytan och börjat lösa upp degen.
	För vek deg; degen tappar spänning och stabilitet för snabbt.
Produkten får dåligt med färg under avbakning	För låg temperatur
	Överjäst deg antingen under ligg tid eller i rask
Produkten spricker under avbakning	Underutvecklat gluten; för kort deggörning
	För spänd deg; degen har vilat för lite under arbetets gång.
	Spruckna lager från rasken; se "produkt och lager spricker under jäsning"

**ARLA  
PRO.**



# Felsökningstabell: Laminering

FEL/PROBLEM ELLER ANMÄRKNING	ORSAK
Produkten har sämre volym än förväntat eller vad den bör ha	Överarbetad deg under deggörning; glutenet har tappat sina egenskaper
	Smält smör under jäsning; lagerna har förstörts på grund av för varm temperatur och smält smör.
	Överjäst produkt; produkten har jäst för länge och kan inte expandera tillräckligt.
	Fel under lamineringen; sprucket smör, ojämna lager eller för få lager på grund av dålig laminering.
Den bakta produkten har otydliga lager	Överarbetad deg under deggörning; glutenet har tappat sina egenskaper
	Sprucket smör; smöret har spruckit under laminering eller uppslag. Se "smöret spricker vid laminering och uppslag".
	Smöret har smält under jäsning; smöret tappar sin egenskap att separera lagerna och de börjar fastna i varandra.

**ARLA  
PRO.**

