



Gelcrem heiss

Raffinierte Maisstärke, hochdruckbehandelt

500 g
58050040  6 u



Dosis:
20-50 g/L



Eigenschaften: Verdickend.

Zubereitung: Kalt einrühren und zum Kochen bringen

Anwendungsbereich: Zubereitung von Flüssigkeiten und Halbflüssigem.

Anmerkungen: Erträgt hohe Temperaturen und bleibt auch im Ofen stabil. Gefrierbeständig.

Erzeugnisse: Gekochte Cremes wie Konditorcreme / heisse Cremes / Bechamel



Gelcrem kalt

Modifizierte Kartoffelstärke

500 g
58050026  6 u

10 kg
58060026  1 u



Dosis:
40-80 g/L



Eigenschaften: Farbloses Verdickungsmittel für cremige Texturen (Typ Konditorcreme).

Zubereitung: Kalt oder heiss einrühren.

Anwendungsbereich: Maisstärkeersatz. Für alle Flüssigkeiten.

Anmerkungen: Stabile Viskosität im Ofen. Stabil in sauren Mischungen.



Optimale Anwendungen: Cremes vom Typ rohe Tortencremes / kalten Cremes

Andere Anwendungen: texturisierten Suppen



Zitronencreme

- » 200 g Zitronensaft
- » 300 g Vollei
- » 300 g Zucker
- » 22 g Gelcrem heiss

Zutaten mit einem Mixer vermischen.

In eine Stielkasserolle geben und bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen zum Kochen bringen.

Vom Herd nehmen und nochmals mixen. Erkalten lassen und servieren.



Himbeercreme

- » 400 g Himbeerpuree
- » 100 g Läuterzucker (1zu1)
- » 30 g Zitronensaft
- » 25 g Gelcrem kalt

Zutaten mischen und mit dem Mixer auf höchster Stufe mischen, bis die Mischung cremig und klumpenfrei ist.