



Instangel

Gelatine tierischen Ursprungs

500 g
58000008  6 u



Dosis:

50 g/kg (1 Gelatineblatt = 8 g Instantgel)



Eigenschaften: Hochelastisches Geliermittel, ersetzt Gelatineblätter.

Zubereitung: Kalt hinzufügen. Wirkt in etwa 20 Minuten.

Anwendungsbereich: Jedes Erzeugnis, das Wasser enthält.

Anmerkungen: Wärmeprozess umkehrbar.



Optimale Anwendungen: kalte Gelatinene / gelierte Schäume

Andere Anwendungen: Mousse



Kappa

Carrageen

600 g
58050062  6 u



Dosis:

1-10 g/kg



Eigenschaften: Geliermittel.

Zubereitung: Pulver mit den festen Bestandteilen mischen, über die Flüssigkeit geben und erhitzen.

Anwendungsbereich: Zubereitung von Flüssigkeiten.

Anmerkungen: Geliert ab 60°C.

Erzeugnisse: kalte Gelatinene / gelierte Schäume



Gel aus weicher Schokolade

- » 265 g Sahne 35 % Fettstoffe
- » 250 g Schokoladenkuvertüre 64%
- » 60 gr Zucker
- » 300 g Wasser
- » 0,8 g Propannacotta (Iota)
- » 0,8 g Kappa

Die Sahne mit dem Zucker erhitzen und mit der Schokolade mischen, bis eine cremige Textur entsteht.

In einem anderen Gefäß die Kappa mit Propannacotta mischen und mit einem Mixer verrühren. Die Mischung aufkochen.

Die beiden Mischungen zusammen geben. In eine Form geben und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.



Mandarinen-Schaum

- » 400 g Mandarinenensaft
- » 40 g Zitronensaft
- » 4 Tropfen natürliches Mandarinenaroma
- » 60 g Läuterzucker (1zu1)
- » 35 g Instangel

Die Zutaten mit einem Mixer vermischen.

Im Kühlschrank gelieren lassen.

Die gelierte Masse mit dem Schneebesenauflauf einer Küchenmaschine etwa 20 Minuten aufschlagen, bis sie schaumig und luftig ist.

Falls die Gelatine anfangs zerläuft, den Behälter mit einem Lötbrenner von aussen leicht erhitzen.