

FÜLLSTOFFE

Füllstoffe absorbieren Fette oder Flüssigkeiten, um trockene oder knusprige Texturen entstehen zu lassen. Man kann sie für überraschende, trockene Texturen mit Geschmacksrichtungen verwenden, die normalerweise mit Flüssigkeiten und Cremes verbunden sind.

Inulina

Ballaststoffe mit präbiotischen Aktivität

	700 g 00100008		6 u
	3 kg 00100013		2 u



Dosis:
1-30 g/kg



Maltosec

Tapioka Maltodextrin

	500 g 58050030		1 u
---	-------------------	---	-----



Dosis:
Nach Geschmack



Eigenschaften: Verwandelt Öle in Pulverform (Staub).

Zubereitung: Mit Fett verrühren.

Anwendungsbereich: Fette jeder Art.

Anmerkungen: Thermoresistent. Kalt und warm löslich.

Erzeugnisse: "Polvorones"/ Staub / Puder / Sand / Nuss-Crispies



Knusprige Pistazien

- » 200 g Rohes Pistazien-Granulat
- » 35 g Maltosec
- » 3 g Salz
- » 25 g Wasser

Die Pistazien mit den restlichen Zutaten zu einer klebrigen Masse vermischen.

Den Teig zwischen zwei Lagen Pergamentpapier ausrollen und das obere Papier abziehen.

Im Ofen bei 130°C 35 Minuten backen.



Falscher Schokoladen-Crumble

- » 200 g Schokolade 66%
- » 80 g Maltosec
- » 2 g Salz

Die Zutaten vermischen, bis sie die Form unregelmässiger Streusel angenommen haben.

Sosa