

Texturas Emulgatoren



Emulsionant en pasta

Emulgator-Paste. Mischung aus glicemul und sucroemul.



Dosis:
5-10 g/L

1 kg
59000000

6 u



Eigenschaften: Besonders stabile Emulsionen. Bindet Fett- mit Wassermolekülen.

Zubereitung: Direkt kalt hinzufügen.

Anwendungsbereich: Zubereitung von homogenen Massen aus Flüssigkeiten mit Fettanteil.

Anmerkungen: Weiss-elfenbeinfarben, leicht süsslicher Geschmack und neutrales Aroma.

Erzeugnisse: **Emulgierte Vinaigretten / eifreie Frucht- und Gemüsemayonaisen**
Man kann ein Dickungsmittel hinzugefügen (wie etwa Gelespessa, goma guar...)



Glicemul

Von Fetten abgeleiteter Emulgator



Dosis:
30-60 g/kg

500 g
59000020

6 u



Eigenschaften: Erhöht den Schmelzpunkt von Fetten und schafft so mehr oder weniger feste Texturen.

Zubereitung: Heiss auflösen (ab 60°C) und abkühlen lassen.

Anwendungsbereich: Es wird immer in fetthaltigen Produkten angewendet. Fettlöslich.

Anmerkungen: Wärmeprozess umkehrbar.

Erzeugnisse: **Texturisierte Öle / Nussbutter**



Emulsion aus Argan-Öl

- » 100 g Arganöl
- » 6 g Glicemul

Die Hälfte des Öls zusammen mit dem Glicemul auf 60 °C erhitzen.

Das restliche Öl hinzufügen.

In ein Gefäss füllen und 6 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.



Praline-Emulsion

- » 100 g Praliné
- » 4 g Glicemul

Die Hälfte der Praliné mit dem Glicemul auf 60 °C erhitzen.

Die restliche Praliné hinzufügen.

In ein Gefäss füllen und 6 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.