



## Agar-agar

Algenart . Polysaccharid.

	500 g 58050115		6 u
	20 kg 58060115		1 u



Dosis:

**2-15 g/kg** je nach erwünschter Festigkeit



**Eigenschaften:** Geliermittel.

**Zubereitung:** In Flüssigkeit einrühren, aufkochen und erstarren lassen (erstarrt bei 45°C).

**Anwendungsbereich:** Zubereitung von Flüssigkeiten.

**Anmerkungen:** Hitzebeständig (Schmelzpunkt zwischn 60°C & 90°C), nicht gefrierbeständig, Wärmeprozess umkehrbar. Geliert weniger stark in sauren und fettigen Flüssigkeiten. Kaum elastische Gelatine.



**Optimale Anwendungen:** **fester Kaviar / heisse Gelatine (≤60°C)**

**Andere Anwendungen:** Gelatinen / Pürees / Schleier / Sülzen



### Heisse Erbsen-Gelatine

- » 500 g Erbsenbrühe
- » 3 g Agar-agar
- » Salz
- » 220 ml Wasser

Zutaten mischen und zum Kochen bringen.

In Förmchen füllen und eindicken lassen, bis die Masse vollständig geliert ist.

Beim Servieren leicht erwärmen.

### Frucht-Coulis

- » 400 g Frucht-Püree
- » 100 g Läuterzucker (1zu1)
- » 5 g Agar-agar

Zutaten mischen und zum Kochen bringen.

Im Kühlschrank aufbewahren, bis die Masse vollständig geliert ist.

Mit einem Mixer purieren, bis eine glatte, glänzende Textur entsteht.

### Falscher Frucht-Kaviar

- » 200 g Frucht-Püree
- » 50 g Läuterzucker (1zu1)
- » 2 g Agar-agar
- » Sehr kaltes Olivenöl

Zutaten mischen und zum Kochen bringen.

Die Masse in eine Spritze füllen und in das Öl tropfen lassen.

5 Minuten im Öl belassen.

Herausnehmen, abtropfen lassen und servieren.