



Lecitina de soja



Dosis:
5-8 g/L

Sojalecithin

500 g 59000016	6 u
2 kg 59000013	2 u
10 kg 59000017	1 u



Eigenschaften: Emulgierend. Erleichtert das Einarbeiten von Luft. In extrem hohen Dosen entwickelt es Geschmack.

Zubereitung: Kalt vermischen und durch Mixen Luft einführen (aufschäumen).

Anwendungsbereich: Flüssigkeiten jeder Art.

Anmerkungen: Schwierig in der Kombination mit Alkohol und einigen Teesorten.

Erzeugnisse: Aires (Schäume) / Speiseeis



Sucroemul



Dosis:
8 g/L

Abgeleitetes Produkt aus der Veresterung von Saccharose mit Fettsäuren

500 g 59000009	6 u
-------------------	-----



Eigenschaften: Emulgator.

Zubereitung: In den wasserhaltigen Zutaten auflösen und mit dem Rest vermischen.

Anwendungsbereich: Flüssigkeiten mit Wasseranteil

Anmerkungen: Ermöglicht die gastronomische Herstellung heißer und alkoholischer Espumas.

Erzeugnisse: Brot- und Kuchenteigen(Volumen), stabilisiert Milchmischungen, Eis, Tortencremes, Espumas etc.



Glicerina



Dosis:
5-10 g/kg Antifriermittel



Dosis:
2-3 g/kg Emulgator

Pflanzliches Glyzerin

1 kg 59000004	6 u
20 kg 59000006	1 u



Eigenschaften: Antifriermittel, Emulgator. Erleichtert die Verbindung von Fettmolekülen mit Wasser.

Zubereitung: In die gewünschte Mischung hineingeben.

Anwendungsbereich: Speiseeis, Ganaches, jedes fett- und wasserhaltige Erzeugnis.

Erzeugnisse: Speiseeis / Sorbets / Gebäck / Pralinen / Trüffel / Mousse / Zuckerguss

Lusa