



Metilgel

Methylcellulose, Derivat pflanzlicher Zellulose

 300 g 58050020	 6 u
 1,8 kg 58050021	 2 u
 6 kg 58070020	 1 u

 **Dosis (heiss):**
15 g/kg schaumig

 **Dosis (heiss):**
30 g/kg klebend

 **Dosis (kalt):**
20 g/kg verdickend

 **Dosis (heiss):**
20 g/kg gelierend



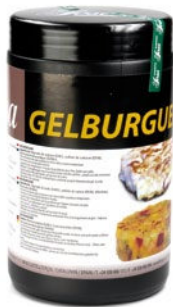
Eigenschaften: Geliert bei Hitze.

Zubereitung: Kalt in Wasser lösen, ruhen lassen, bis die Masse 4°C erreicht hat und anwenden.

Anwendungsbereich: Flüssige oder halbflüssige Massen.

Anmerkungen: Gefrierbeständig

Erzeugnisse: Krokette / Schäume / Kleber / Gnocchi / Spaghetti



Gelburguer

Mischung aus Alginat, Calcium und Diphosphat (verzögert die Gelierung)

 500 g 58050031	 6 u
 20 kg 58070031	 1 u

 **Dosis:**
10-15 g/kg



Eigenschaften: Klebe-Effekt, Thermoresistent.

Zubereitung: Mit dem zu behandelnden Produkt mischen und mind. 2 Std. kühlstellen.
Die Mischung braucht stets etwas Flüssigkeit.

Anwendungsbereich: Lebensmittel jeder Art.

Anmerkungen: Bei Zutaten mit hohem Calcium-Anteil können Probleme auftreten

Erzeugnisse: Hamburger / Tartar / Terrinen



Krabben-Hamburger

- » 500 g Krabben
- » 8 g Gelburguer
- » Salz e Pfeffer
- » 20 g Fischbrühe

Zutaten gut vermischen.

In Formen drücken. Eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Backen.



Falsche Kartoffel-Gnocchi

- » 500 g Cremiges Kartoffelpüree
- » 10 g Metilgel
- » Hühnerbrühe

Das kalte Kartoffelpüree mit dem Metilgel mischen und in einem Mixer verrühren. Das Püree in einen Konditorschlauch geben und im Kühlschrank 12 Stunden ruhen lassen.

Die Hühnerbrühe zum Kochen bringen. Den Kartoffelpüree in dem Schlauch in den Topf geben, Gnocchis schneiden und in die Brühe fallen lassen.

Die Gnocchis herausnehmen und heiss servieren.

Nosa