# **Texturas** Verdickungsmittel

100% natur

## Goma Xantana

Dosis: **2-5 g/kg**

Kohlenhydrat (bakteriell fermentierte Maisstärke)

| | |
|---|---|
| 500 g 58050018 | 6 u |

**Eigenschaften:** Verdickend, emulgiert, Schwebeeffekt, säurestabil.
**Zubereitung:** Kalt oder warm auflösen und mit einem Mixer vermischen.
**Anwendungsbereich:** Flüssigkeiten mit einem Wasseranteil höher als 80%.
**Anmerkungen:** Hitze- und gefrierbeständig. Wärmeprozess umkehrbar.

**Erzeugnisse:** **Sossen / Fake-Vinaigretten / Suppen / Sirupe**

## Goma Xantana Clear

| | |
|---|---|
| 500 g 58050044 | 6 u |

Hat die selben die Eigenschaften wie Xanthan Gum, mit dem unterschied daß es vollkommen Transparenz ist.

## **Gelespessa** (Goma Xantana)

Dosis: **6-15 g/kg**

Kohlehydrat (bakterielle Fermentacion von Maisstärke)

| | |
|---|---|
| 500 g 58050011 | 6 u |
| 2,5 kg 58050039 | 2 u |
| 10 kg 58070011 | 1 u |

**Eigenschaften:** Verdickend, emulgierend.
**Zubereitung:** Kalt oder heiss auflösen. Mit einem Mixer vermischen.
**Anwendungsbereich:** Flüssigkeit mit einem Wasseranteil höher als 80%.
**Anmerkungen:** Hitze- und gefrierbeständig. Wärmeprozess umkehrbar.

**Erzeugnisse:** **Saucen / Coulis / Vinaigretten / texturisierten Suppen / Schwebeeffekt**

### Bunte Vinaigrette

- » 250 g Balsamico-Essig Módena
- » 2 g Gelespessa
- » 250 g Himbeer-Puree
- » 2 g Gelespessa
- » Salz
- » Pfeffer
- » Olivenöl

Essig mit 2 g Gelespessa vermischen und im Mixer mixen, bis eine dichte Masse entsteht.

Dasselbe mit dem Himbeerpuree wiederholen.

beiden Mischungen im Olivenöl leicht verteilen und leicht bewegen, um eine Vinaigrette mit Essig-Modena und Himbeer-Puree zu kreieren.