

## TEXTURES: EMULSIFIERS



### Tuote

**Emulsio paste = Emulgontiaineosa rasvahappo**

**Annostus**

12g/kg-l



**Käyttö**

Sitoo rasva molekyylit yhdessä nesteen kanssa. Tuotteeseen ajetaan ilmaa joko vatkaamalla tai mixerillä. Neste kylmää

**Sopivuus**

50% rasva / neste seos

**Tuotteet**

Majoneesi, ilman kananmunaa. (+GelEspesa)  
Jäätelö  
Öljy pohjaiset vaahdot  
Makeiset

### Tuote

**Soy lecithin = Soijapapu proteiinia**

**Annostus**

5-8 g/kg



**Käyttö**

Neste kylmänä, käytä pallovatkaineta tai mixeriä. Vaahtoava

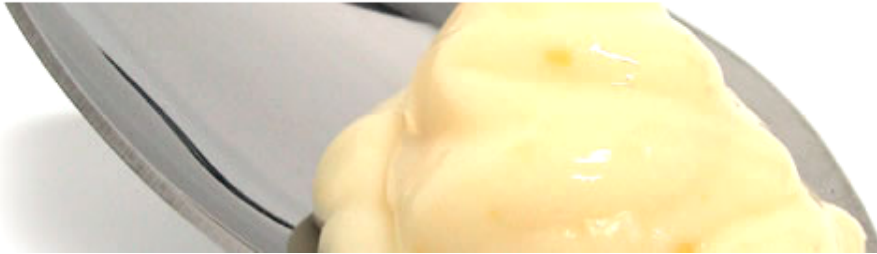
**Sopivuus**

Sitoo rasva molekyylit ja vesi molekyylit toisiinsa. Kaikki nestemäiset liemet

**Tuotteet**

Jäätelöt  
Stabiloidut keitot  
Vaahdot

## TEXTURES: THICKNERS



### Tuote

**GelEspessa = Kasantaanikumi**

#### Annostus

10g/l  
Riippuen siitä  
kuinka paksua  
lopputulosta  
haluaa.



#### Käyttö

Voi liottaa kuumaan tai  
kylmään nesteeseen.  
Käytä pallovatkainta tai  
mixeriä niin kauan kun  
tuote saostuu tarpeeksi.

#### Sopivuus

Ainoastaan saostukseen.  
Tiivistyy jäähtyneenä.

Vesi ja kaikki nestemäinen,  
jossa vettä yli 80%.  
Kaikki hedelmät  
Sitoo ja tekee emulsiota  
200g rasvaa / 1 kg vettä

#### Tuotteet

Kastikkeet  
Coulis  
"Feikki" vinegrette  
Keitot  
Siirapit  
Stabiloi kuivat aineet  
nesteeseen.

## TEXTURES: THICKNERS



### Tuote

**Gelcrem = suurustava** Modifioituva peruna tärkkelys

#### Annostus

60-80g/l



#### Käyttö

Väritön suuruste joka antaa kreemimäisen tuloksen.  
(creme patisserie)  
Muuttumaton viskositeetti uunissa / happamissa tuotteissa.

#### Sopivuus

Korvaava tuote maissi / vehnä jauholle  
Käy kaikille nesteille.

#### Tuotteet

"Feikki" creme patisserie kuuma / kylmä.  
Pienemmissä määrissä voidaan käyttää keitoissa ja muhennetuissa kasviksissa jne.

## TEXTURAS: GELIFICANTES



### Tuote

**InstantGel = hyytelöaines** Kollageni

**Annostus**

**Käyttö**

**Sopivuus**

**Tuotteet**

55g/l

Käyttö kuten liivateella.  
1 liivate / 8g instantG.

Ei tarvitse kuumentaa, mutta kestää lämpöä / keittämistä n.30min. Elastinen  
Vesi tai muu nestemäinen jossa on yli 80% vettä.  
Maitotalous tuotteet ( kts. rasvapitoisuudet)  
Emulsioi 200 g rasvaa/ 1 kg vettä kohden.  
Kaikki hedelmät

Mousset  
Marengit  
Paksut keitot  
Semi-freddo  
Hyytelöt



### Tuote

**Gelificant vegetal en Pols / Agar agar = hyytelöaines** Punalevä ja johanneksen leipäpuu

**Annostus**

**Käyttö**

**Sopivuus**

**Tuotteet**

50g/l

Lämmitä max 65ast  
Hyytelöimis lämpötila 60as

Ainoa liivate joka on täysin läpikuultava.  
Rakenne kuten Agar-agar, mutta elasisempi.  
Pienemmissä erissä se toimii saostavasti.  
Resistenssi ilman lämpötiloille. Mise -en- place

Ravioli  
Canneloni  
Pasta  
"Caviar"  
Eri, maustettuja  
1-2 päälleikäistä kerrosta olevia hyytelöitä.  
Cocktail  
Täytetty hyytelö  
"pallo"



## Tuote

### Gellan Gum = hyytelöaines Gellaanikumi E418

#### Annostus

20g/l



#### Käyttö

Yhdistä nesteeseen,  
lämmitä .  
Alkaa vaikuttaa 60 ast  
Minimi lämpö 85 ast..

#### Sopivuus

Grillaus, parilointi, liekitys  
Hyytelöinti ei menetä  
muotoaan.  
Suola parantaa tuotteen  
lämpökoostumusta ja tuote  
on lämpötila resistoitu.  
Vesi tai muu nestemäinen  
koostumus joka sisältää 80 %  
vettä.  
Emulsioi 450g rasvaa /  
1kg vettä kohden

#### Tuotteet

Oliivi öljyliivate  
Voi liivate  
Ravioli kastikkeessa  
Siivut  
Pasta höystöt

## TEXTURES: STABILIZERS



### Tuote

**ProCrema 100 cold = stabiointiaine** Kasvispohjainen rasva

Annostus	Käyttö	Sopivuus	Tuotteet
100g/1 kg	Liukenee kylmään, ei tarvitse kuumentaa. Paras tulos saavutetaan 24 tunnin jälkeen.	Stabilisoi, emulsoi ja pitää rakenteen kunnossa, rasvan osuus 35 % asti. Voidaan käyttää InstantGelin kanssa sifonissa kun halutaan tehdä vaahto"moussea"	Jäätelöihin Muosse (+instantGel)

### Tuote

**ProSorbet 100 cold = stabiointiaine**

Annostus	Käyttö	Sopivuus	Tuotteet
100g/1 kg	Liukenee kylmään, ei tarvitse kuumentaa. Paras tulos saavutetaan 24 tunnin jälkeen.	Stabilisoi sorbet Kylmät keitot	Sorbet Kylmät keitot

TEXTURAS: AIREANTES



## Tuote

Ovoneve = kuivattua valkuaisjauhetta

### Annostus

100g/1l  
vettä /purettä kohden  
25g/1kg  
konsentroitunutta  
purettä kohden

### Käyttö

Vatkaa kylmänä  
Paras tulos saavutetaan  
24 tunnin kuluttua

### Sopivuus

Sitoo rasva -ja vesi molekyyt  
toisiina.  
Ilmavuutta massaan  
Edesauttaa makua

### Tuotteet

Maustetut  
marengit.  
Muosse  
Vaahtoarkit  
Semi-freddo  
Sorbet  
Emulsio



## TEXTURES: ACIDIFIERS



### Tuote

#### Sitruunahappo

Annostus	Käyttö	Sopivuus	Tuotteet
1-3g tuotteen mukaan	Sekoita +35 asteeseen Konsentroitunut sitrusmainen tiukka maku.	Rakeinen	Jäätelö Mousset Leipä Juomat Cocktail Makeinen jne

### Tuote

#### Antioxidant = hapeuttumisen estoaine

Annostus	Käyttö	Sopivuus	Tuotteet
30-50g/l	Käyttö joko kylmään tai kuumaan.		Hedelmä salaatit Marinoidut hedelmät Hedelmä hillot Kasvis hillokeet





### Tuote

**Aligante = hyytelöaines** punalevä

**Annostus**

**Käyttö**

**Sopivuus**

**Tuotteet**

5g/kg

Sekoita nesteeseen, voi olla vesi, pure, kerma jne. Tuote hyytyy kun sitä laittaa kalsiumkloridi (Clour) nesteeseen. nesteessä. Älä kaada sellaisenaan viemäriin.

Kaviaari  
Kastettavat tuotteet



### Tuote

**Clour = hyytelöimisaine** kalsiumkloridi

**Annostus**

**Käyttö**

**Sopivuus**

**Tuotteet**

10g/kg

Käytetään dipattavien tuotteiden nesteosana. (Aligante) kanssa. Älä kaada sellaisenaan viemäriin.

Kaviaari  
Kastettavat tuotteet



## Tuote

**PH - kit = emäksisyyden raaka-aine** natriumsitraatti

Annostus	Käyttö	Sopivuus	Tuotteet
Ph:n mukaan	Reagoi nesteen PH – määrään, nesteen pitää olla alle ph 6 jotta saadaan molekyylijä aikaiseksi.		





