



Lecite Textura

Ein natürlicher, Soja-Lecithin-basiert Emulgator, der ideal für die Herstellung von Schäumen geeignet ist. Lecite wird aus genetisch unverändertem Soja hergestellt. Eigenschaften: Raffiniertes Pulver. Kalt löslich. Sehr gut löslich in wässrigen Medien. Es verliert in öligen Medien allerdings seine Emulsionsfähigkeit. Dank der großen Emulgierfähigkeit ist Lecite ein ideales Produkt um Säfte oder andere wässrige Flüssigkeiten in Schäume zu verwandeln. Es bietet erstaunliche Möglichkeiten Saucen zu emulgieren, bei denen man dies für unmöglich gehalten hat.

Xantana Textura

Xantana wird durch die Fermentation von Maisstärke mit einer Bakterienart, wie sie in Kohlgemüse vorkommt, gewonnen. Xantana besitzt eine hohe Verdickungskraft. Es hat auch beachtliche Eigenschaften als Suspensionsmittel und kann bei heterogenen Gemischen kleine Feststoffe, wie Fasern und Stückchen in der Flüssigkeit in der Schwebelage halten. Es kann auch Gaspartikel in Zubereitungen halten. Eigenschaften: Raffiniertes Pulver. Kalt und heiß löslich. Kann Alkohol verdicken. Auch wenn die Zubereitung temperiert wird, verliert Xantana nicht seine Verdickungseigenschaften. Vorsichtig schütteln und Xantana quellen lassen.

Agar Textura

Agar wird aus roten Algen gewonnen. Dieses Geliermittel wird in Japan seit dem 15. Jahrhundert verwendet. Mit Agar können kleinste Portionen geliert werden und es ist für heiße Gelatinen einsetzbar. Eigenschaften: Raffiniertes Pulver. Im kalten Zustand die Zutaten mischen und zum Kochen bringen. Die Gelierung erfolgt schnell. Einmal geliert bleibt die Zubereitung mit Agar bis zu 80°C hitzestabil (heiße Gelatine). Für eine vollständige Gelierung sollte die Zubereitung ruhen. In sauren Lösungen verliert Agar einen Teil seiner Gelierfähigkeit.

Algin Textura

Algin ist ein natürliches Produkt, das aus braunen Algen hergestellt wird. Je nachdem welcher Teil der Alge bei der Produktion des Algin verwendet wird, variiert die Textur und die Reaktionsfähigkeit mit CALCIC. Für dieses Produkt wurde ein Alginprodukt ausgewählt, bei dem die Sphärisierung (Technik zur Herstellung von kugelförmigen Gebilden z.B. Melonen-Kaviar) mit garantierten Resultaten erfolgt. Eigenschaften: Raffiniertes Pulver. Geliert in Verbindung mit CALCIC. Die Gelierkraft wird bei starkem Rühren im kalten Zustand vermindert. Algin muss nicht erhitzt werden, um den gewünschten Effekt zu erzielen.

Calcic Textura

Dieses Calcium-Salz wird üblicherweise in der Lebensmittelindustrie eingesetzt, beispielsweise bei der Käseherstellung. Calcic ist unerlässlich bei der Reaktion mit ALGIN, welches die Kugelbildung bewirkt. Calcic ist ein idealer Reaktionspartner aufgrund seiner hohen Wasserlöslichkeit, dem erheblichen Calcium-Gehalt und damit dem großen Kugelbildungsvermögen. Eigenschaften: Granulat. Hoch wasserlöslich. Große Wasseraufnahmefähigkeit.

Malto Textura

Malto ist ein Produkt, das aus Tapioka gewonnen wird und Maltodextrin (Kohlehydrat) besteht. Findet Anwendung als Füllmittel oder aber auch zum Absorbieren von ölhaltigen Substanzen. Geringe Süßkraft.

Pulver, extra fein gemahlen. Leicht löslich in kalten und warmen Medien. Vermischt mit Öl entsteht ein zur Weiterverarbeitung geeignetes, wasserlösliches Pulver. Zur Verarbeitung in der Zubereitung von Speisen. Eingeschränkter Gebrauch.

Herbafood Basic Textur

Cremige Texturen, feine Saucenschäume und stabile Emulsionen dank **BASIC textur** von herba cuisine. **BASIC textur** ist ein vielseitiger, pastöser und neutraler Texturgeber, rein aus dem Albedo (der weißen Schicht) der Zitrone und Wasser.

Mit **BASIC textur** können Sie heiße, warme, kalte und eiskalte Saucen – von fruchtig bis herzhaft - stabil aufschäumen. Sie bereiten mit **BASIC textur** auf einfachste Art und Weise stabile Emulsionen zu. Ihre heißen oder kalten Saucen und Suppen binden Sie mit **BASIC textur** natürlich glänzend. Dabei erhalten Sie sogar bei fettreduzierten Speisen im Handumdrehen die gewünschte Konsistenz.

Die hier aufgelisteten Textur Produkte sind bei uns an Lager. Weitere Textur Produkte auf Anfrage.