

MUST-HAVES DER *pflanzlichen* PATISSERIE





**Ingredients to
reimagine gastronomy**

Editorial

Pflanzliche Patisserie: eine echte technische Herausforderung

Veganismus ist ein Ernährungstrend, der sich wachsender Beliebtheit erfreut und einen wichtigen Einfluss auf die Patisserie hat. Der Verzicht auf tierische Zutaten stellt eine echte technische Herausforderung dar, da die in den meisten Rezepturen enthaltenen Grundzutaten auch eine technische Funktion erfüllen.

Wir haben dieses Handbuch mit dem Ziel entwickelt, Lösungen für pflanzliche Patisserie zu bieten. Darüber hinaus sollen diese Must-haves dabei helfen, die Funktion der Zutaten in jedem Rezept zu verstehen.

Aus diesem Grund erklären wir Ihnen die Hauptzutaten, ihre Funktionen und wie Sie sie ersetzen können, um Ihre eigenen Rezepte auf pflanzlicher Basis zu kreieren. Weiterhin können Sie auf eine Reihe von perfekt ausbalancierten, gebrauchsfertigen Grundrezepten zugreifen.

Unser Ziel ist es, Lösungen für alle anzubieten, die pflanzliche Zubereitungen anfertigen möchten, ohne auf maximalen Geschmack und die bestmögliche Textur zu verzichten.

WAS IST VEGANISMUS?

Veganismus basiert auf dem Verzicht auf tierische Produkte in Lebensmitteln oder Produkten und Zwecke, bei denen Tiere irgendeine Art von Ausbeutung erleiden, etwa bei der Herstellung von Kleidung, Medikamenten und Kosmetika oder für Transport, Experimente, Hilfe bei der Arbeit oder Unterhaltung. Zu den Grundlagen des Veganismus gehören ethische, ökologische und humanitäre Argumente.

Die wichtigsten Lebensmittelprodukte oder Lebensmittelderivate, die der Veganismus ausschließt, sind: Fleisch, Fisch, Ei, Honig, Milch und deren Derivate (wie Käse oder Joghurt). Das Ersetzen dieser Art von Produkten verhindert auch bestimmte Allergien und Unverträglichkeiten wie etwa Hühnereiallergie oder Laktoseintoleranz.

INHALTSVERZEICHNIS

- 3 Editorial
- 4 Verzeichnis der pflanzlichen Zubereitungen und Rezepte
- 5 Eine Gelegenheit, einen intensiveren Geschmack zu bekommen
- 6 Zu ersetzende Grundzutaten
- 7 Technische Funktionen der Grundzutaten
- 9 Patisserie: Grundzutaten tierischen Ursprungs
- 11 Ei
- 15 Butter
- 16 Milch
- 17 Sahne
- 18 Tierische Gelatine
- 19 Grundzubereitungen der Patisserie
- 41 Unsere Ideen: Rezepte auf pflanzlicher Basis
- 45 Produkte von Sosa für die pflanzliche Patisserie

VERZEICHNIS DER PFLANZLICHEN ZUBEREITUNGEN

Biskuit ›

Mandelbiskuit.....	22
Schokoladenbiskuit	22
Basilikumbiskuit.....	22
Passionsfrucht-biskuit.....	22
Kastenkuchen.....	23
Macaron.....	23

Pflanzlicher Butterersatz ›

Pflanzlicher Butterersatz (allgemeine Verwendung).....	23
Pflanzlicher Butterersatz (zum Auswälzen).....	23

Konditorcreme ›

Konditorcreme mit Schokolade.....	26
Konditorcreme mit Kokosnuss	26
Konditorcreme mit Himbeere.....	26
Konditorcreme mit Pistazie.....	26

Geleecreme ›

Zitronengeleecreme.....	29
Schokoladengeleecreme.....	29
Erdbeergeleecreme.....	29
Haselnussgeleecreme.....	29

Mousse ›

Schokoladenmousse.....	33
Zitronenmousse.....	33
Pekannuss-Mousse	33
Cassismousse (Schwarze Johannisbeere).....	33

Ganaches ›

Ganache für Patisserie und Macarons.....	36
Ganache für geschnittene Pralinen	36
Passionsfrucht-Ganache	36
Mandel-Ganache	36

Glasuren ›

Neutraler Überguss.....	39
Himbeerglasur	39
Zitronenglasur	39
Glasur dunkle Schokolade	40
Glasur Schokolade Amantika	40

VERZEICHNIS DER REZEPTE

Mandeln in verschiedenen Texturen.....	42
Schokoladenmousse mit Banane und Miso.....	43
Süßspeise mit Cassis und Zitrone.....	44

EINE GELEGENHEIT, EINEN INTENSIVEREN *Geschmack zu bekommen*

In der traditionellen Patisserie erfordern die meisten Rezepte die Verwendung von Eiern und Milchprodukten, manchmal mit dem Ziel, Aromen bereitzustellen, aber bei anderen Gelegenheiten erfüllen diese Zutaten nur eine technische Funktion, wie Emulgieren, Auflockerung oder das Erzeugen eines fettigen Mundgefühls.

Es gibt Zubereitungen in der Patisserie, die sich durch ihren Ei- oder Sahnegeschmack auszeichnen, zum Beispiel Flan, Schlagsahne oder *Crème brûlée*. Es ist schwierig, sich diese Zubereitungen ohne ihren charakteristischen Geschmack vorzustellen, und wir beabsichtigen nicht, diese Art von Aromen in der pflanzlichen Patisserie zu ersetzen. Wir denken, dass sich die pflanzliche Patisserie für alternative Aromen zu Milchprodukten und Eiern wie Obst, Trockenfrüchte und Nüsse, Schokolade, Gewürze oder Kräuter entscheiden sollte.

Der Verzicht auf Milchprodukte und Eier ist eine Gelegenheit, reinere und intensivere Aromen in Zubereitungen zu erhalten, in denen diese Zutaten traditionell verwendet wurden. Dabei können sie jedoch bis zu einem gewissen Grad den Hauptgeschmack des Rezepts verfälschen, wie im Falle einer traditionellen Frucht mousse, bei der beispielsweise der Geschmack der Milchprodukte den Fruchtgeschmacks mindert.

Wir glauben, dass die pflanzliche Patisserie nicht auf Geschmack und Textur verzichten muss, sondern ganz im Gegenteil: Sie gibt uns die Möglichkeit, den Geschmack zu maximieren und Texturen zu verbessern.

Der Verzicht auf Milchprodukte und Eier ist eine Gelegenheit, reinere und intensivere Aromen in Zubereitungen zu erhalten, in denen diese Zutaten traditionell verwendet werden.



Mousse 100 % Cassis

ZU ERSETZENDE GRUNDZUTATEN



EI

Das Ei spielt eine sehr wichtige Rolle in der Patisserie: Neben dem Geschmack hilft es zu emulgieren, aufzulockern, zu koagulieren und Fett zu liefern.

Emulsion

Koagulation

Auflockerung

Fettiges Mundgefühl

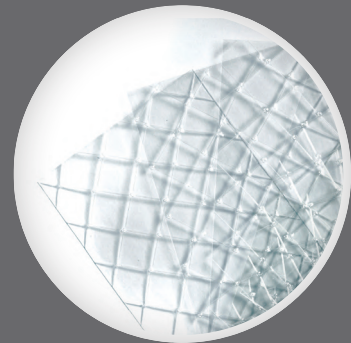


MILCHERZEUGNISSE

Milchprodukte wie Milch, Sahne, Butter und Käse werden sehr häufig in der Patisserie verwendet. Sie liefern Geschmack und haben technische Funktionen wie Auflockerung und Bereitstellung von Fett.

Auflockerung

Fettzufuhr



TIERISCHE GELATINE

Tierische Gelatine sorgt in unzähligen Patisserie-Rezepten dafür, die Zubereitungen zu stabilisieren und zu gelieren. Es ist wichtig, dieses Produkt zu ersetzen, ohne dessen Eigenschaften zu verlieren.

Stabilisierung

Gelierung



EMULSION

Eine Emulsion ist eine homogene Verbindung von Fetten und Wasser.

Es ist eine sehr wichtige technische Funktion in der Patisserie, da sie für die meisten Zubereitungen wie Cremes, Eiscremes, Biskuit, Ganaches oder Mousses benötigt wird. Damit eine Emulsion hergestellt werden kann, ist eine Zutat mit emulgierenden Eigenschaften notwendig, wie das Lecithin aus Eiern oder Milchproteine.

TECHNISCHE FUNKTIONEN DER GRUNDZUTATEN



AUFLOCKERUNG

Bei der Auflockerung wird Luft in eine Flüssigkeit oder einen Feststoff eingeführt, durch Bewegung, Fermentation (Hefe) oder chemisch (wie im Fall von Bicarbonat), wobei die Luft im Inneren zurückgehalten wird, wie z. B. bei Schlagsahne oder Baiser, Brot oder Biskuitteig.

Damit die Auflockerung stattfinden kann, werden Zutaten benötigt, die Luft zurückhalten können, wie etwa Proteine.

KOAGULATION

Vorgang, bei dem aus einer Flüssigkeit ein mehr oder weniger kompakter Feststoff wird.

Dies kann durch Koagulation von Proteinen durch Wärme erzeugt werden, wie beim Ei in einem Flan. Aber auch durch Enzyme oder Säuren wie bei Käse. Die Koagulation auf pflanzlicher Basis ist ebenfalls üblich, wie im Fall von Tofu, der mithilfe von Salzen oder pflanzlichen Proteinen mit Koagulationsvermögen, welche aus Kartoffeln gewonnen werden, koaguliert.





STABILISIERUNG

Es ist der Prozess, durch den es gelingt, das Aussehen und die Textur einer Zubereitung für lange Zeit beizubehalten und die Beständigkeit gegen Gefrier- und Auftauprozesse zu erhöhen, ohne Synärese zu erzeugen. Er kommt zum Beispiel beim Eis zum Einsatz, damit es länger haltbar ist, ohne zu schmelzen, oder bei Schlagsahne, um deren Textur länger zu erhalten.

GELIERUNG

Beim Gelieren wird eine Flüssigkeit in einen Feststoff umgewandelt, dabei entsteht eine Struktur mit unterschiedlichen Härtegraden.

Es ist eine sehr wichtige Funktion, denn es müssen Texturen für verschiedene Zwecke erzeugt werden, z. B. um einer Mousse Struktur zu verleihen, damit sie schnittfest ist, oder eine Creme zu gelieren, damit sie als Füllung einer Torte verwendet werden kann.

Es gibt Geliermittel pflanzlichen Ursprungs, mit denen ganz unterschiedliche Texturen erzielt werden können.

FETTZUFUHR

Das Fett sorgt in der Patisserie für Cremigkeit und Textur und fungiert auch als Geschmacksträger.

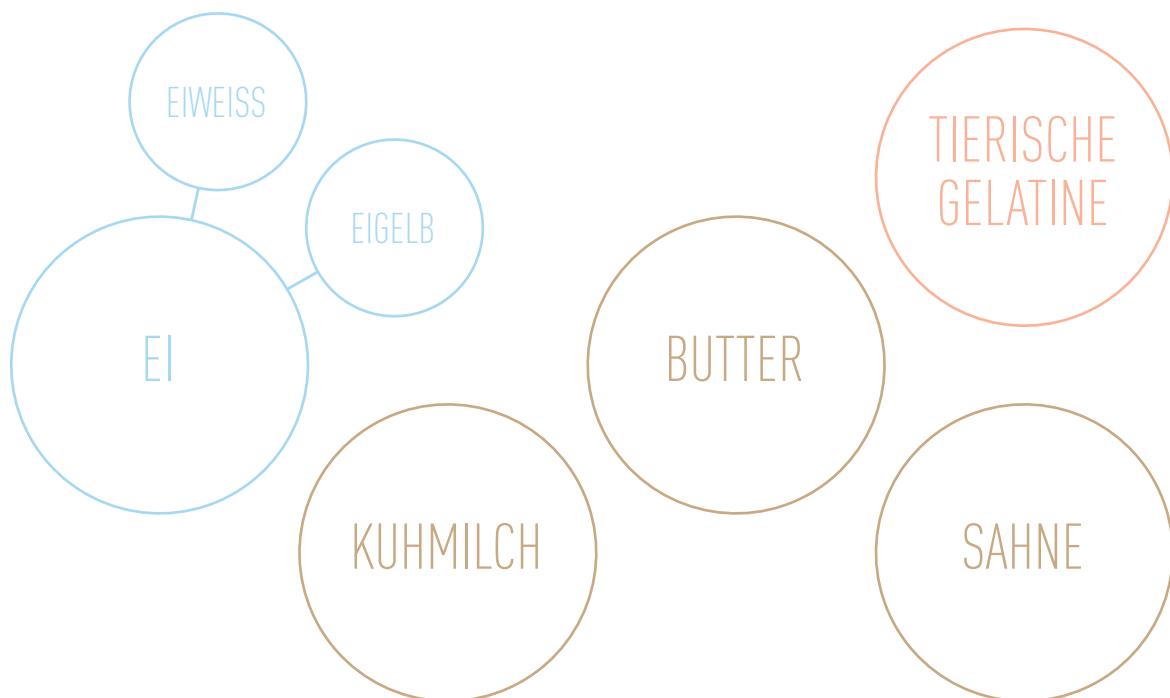
Die in der Patisserie am häufigsten verwendeten Fette tierischen Ursprungs sind Butter, Sahne und Eigelb. Diese können durch pflanzliche Fette wie Kokosfett, Kakaobutter oder Sheabutter ersetzt werden. Wir können auch Ballaststoffe (wie Inulin) verwenden, um den Fettgehalt zu reduzieren und gleichzeitig die Cremigkeit zu erhalten.

PATISSERIE GRUNDZUTATEN
Tierischen Ursprungs



PATISSERIE GRUNDZUTATEN TIERISCHEN URSPRUNGS

WARUM IST ES WICHTIG, DIE ZUSAMMENSETZUNG ZU VERSTEHEN?



Jede Grundzutat erfüllt unterschiedliche technische Funktionen wie Emulgieren, Auflockern, Koagulieren, Fettzufuhr oder Gelieren.

Das Verständnis der technischen Funktion und Zusammensetzung jeder Grundzutat hilft uns, einen pflanzlichen Ersatz zu finden. Je nach Rezept benötigen wir nicht alle technischen Funktionen einer Zutat. Wenn wir beispielsweise das Eigelb ersetzen wollen und nur

die emulgierende Funktion benötigen, reicht es aus, das Eigelb durch einen Anteil eines pflanzlichen Emulgators wie Natur Emul oder Sojalecithin zu ersetzen.

Aus diesem Grund hilft uns die Kenntnis der Zusammensetzung des Eigelbs, unser Rezept in Bezug auf Fettgehalt, Wasser und Proteine auszugleichen, wenn wir unsere eigenen Rezepte auf Pflanzenbasis kreieren möchten.

Ei

Das Ei, das Eiweiß und das Eigelb erfüllen jeweils unterschiedliche und sehr wichtige technische Funktionen. Wir haben seine Zusammensetzung analysiert und nach Alternativen für pflanzliche Zubereitungen gesucht.

TECHNISCHE FUNKTIONEN

KOAGULATION

Enthält Proteine, die bei Temperaturen zwischen 60 und 65 °C koagulieren.

EMULSION

Enthält Lecithin, einen Emulgator.

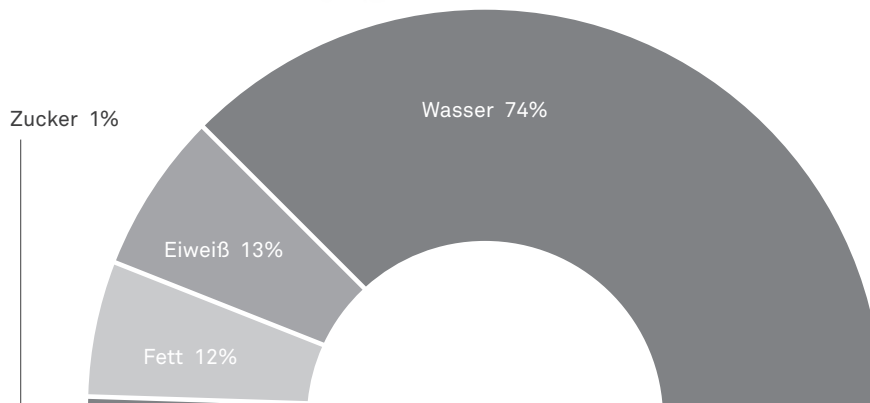
FETTZUFUHR

Enthält etwa 12 % Fett, das im Eigelb enthalten ist.

AUFLOCKERUNG

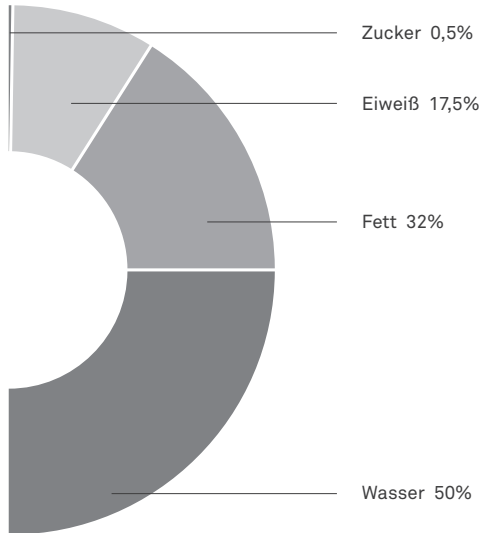
Aufgrund seines Albumingehalts, ein Protein.

ZUSAMMENSETZUNG ALS ORIENTIERUNG



Eigelb

ZUSAMMENSETZUNG ALS ORIENTIERUNG



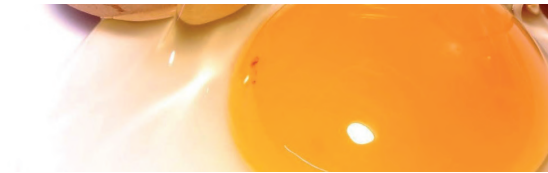
TECHNISCHE FUNKTIONEN

Das Eigelb bietet die technischen Funktionen des Emulgierens, Koagulierens und der Fettzufuhr. Es besitzt zudem eine gewisse auflockernde Funktion.

EMULSION

FETTZUFUHR

KOAGULATION



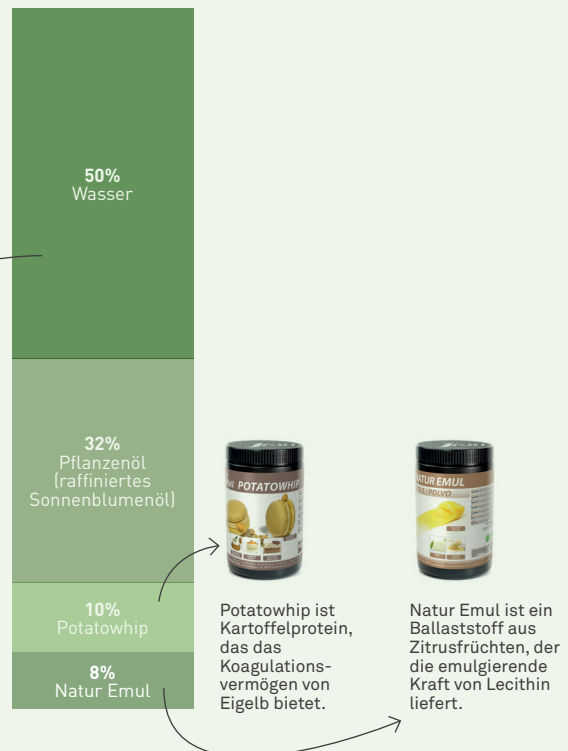
PFLANZLICHE ALTERNATIVEN

Dies wäre die Zusammensetzung, die dem Eigelb am nächsten kommt und alle seine technischen Funktionen erfüllt.

Benötigen wir jedoch nur das Emulgiervermögen, können wir je nach Zubereitung nur Natur Emul oder Sojalecithin verwenden.

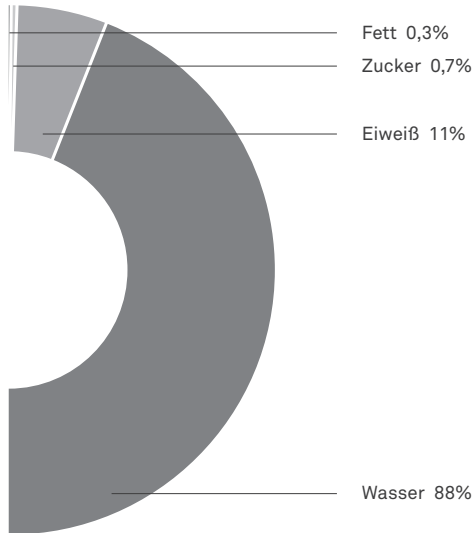
EINE GELEGENHEIT, DEN GESCHMACK ZU VERSTÄRKEN

Der Vorteil der Verwendung dieser Formel besteht darin, dass wir Wasser durch aromatisierte Flüssigkeiten wie Fruchtpürees oder Aufgüsse ersetzen können, wodurch der Geschmack des Rezepts verbessert wird. Wir können den Fettanteil auch durch aromatisierte Fette wie Nusspaste ersetzen.



Eiweiß

ZUSAMMENSETZUNG ALS ORIENTIERUNG



TECHNISCHE FUNKTIONEN

Eiweiß erfüllt die technische Funktion des Auflockerns, Koagulierens und Emulgierens. Zudem enthält es viel Wasser.

EMULSION

AUFLOCKERUNG

KOAGULATION



PFLANZLICHE ALTERNATIVEN

Wir schlagen drei Möglichkeiten vor, Eiklar zu ersetzen: eine mit Gerinnungseigenschaften, ideal für Biskuit oder Soufflé, und zwei Alternativen, die nur die Fähigkeit haben, zu belüften und zu emulgieren, ideal für Mousse und rohe Baisers.

Mit der pflanzlichen Alternative 1 bietet uns Potatowhip Gerinnungsfähigkeit.

Für Erzeugnisse, die keine Gerinnung erfordern, empfehlen wir das völlig farb- und geschmacksneutrale Potatowhip Cold (pflanzliche Alternative 2).

<p>Wir schlagen drei Möglichkeiten vor, Eiklar zu ersetzen: eine mit Gerinnungseigenschaften, ideal für Biskuit oder Soufflé, und zwei Alternativen, die nur die Fähigkeit haben, zu belüften und zu emulgieren, ideal für Mousse und rohe Baisers.</p> <p>Mit der pflanzlichen Alternative 1 bietet uns Potatowhip Gerinnungsfähigkeit.</p> <p>Für Erzeugnisse, die keine Gerinnung erfordern, empfehlen wir das völlig farb- und geschmacksneutrale Potatowhip Cold (pflanzliche Alternative 2).</p>	<p>PFLANZLICHE ALTERNATIVE 1 mit koagulierender Wirkung</p> <p>92% Wasser/ Flüssigkeit</p> <p>8% Potatowhip</p> <p>Potatowhip bietet eine aufschlagende und koagulierende Wirkung.</p>	<p>PFLANZLICHE ALTERNATIVE 2 ohne koagulierende Wirkung</p> <p>95% Wasser/ Flüssigkeit</p> <p>5% Potatowhip Cold</p> <p>Potatowhip Cold, Kartoffeleiweiß mit Emulgier- und Belüftungseigenschaften ohne Zusatz von Geschmack oder Farbe.</p>	<p>PFLANZLICHE ALTERNATIVE 3 ohne koagulierende Wirkung</p> <p>95% Wasser</p> <p>5% Sojawhip</p> <p>Sojawhip ist ein hydrolysiertes Sojaprotein, das eine aufschlagende Wirkung besitzt, ohne Geschmack hinzuzufügen.</p>
--	---	---	--

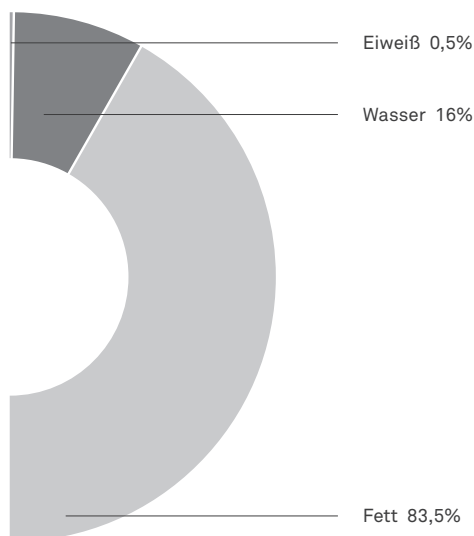


Milch- erzeugnisse

Milcherzeugnisse sorgen in der Patisserie für Cremigkeit, Textur und Geschmack. Um sie durch Produkte pflanzlichen Ursprungs zu ersetzen, müssen bestimmte Parameter berücksichtigt werden, wenn wir stabile und perfekt ausgewogene Texturen erhalten möchten. Im Folgenden analysieren wir ihre Zusammensetzung und präsentieren einige Ersatzmöglichkeiten.

Butter

ZUSAMMENSETZUNG ALS ORIENTIERUNG



TECHNISCHE FUNKTIONEN

Butter erfüllt neben dem Geschmack auch die technischen Funktionen für die Zufuhr von Fett, Textur und Emulsion.

Was den Geschmack betrifft, erscheint sie uns in der pflanzlichen Patisserie verzichtbar, aber wir sollten nicht auf ihre technischen Eigenschaften verzichten.

EMULSION

FETTZUFUHR

VERLEIHT TEXTUR



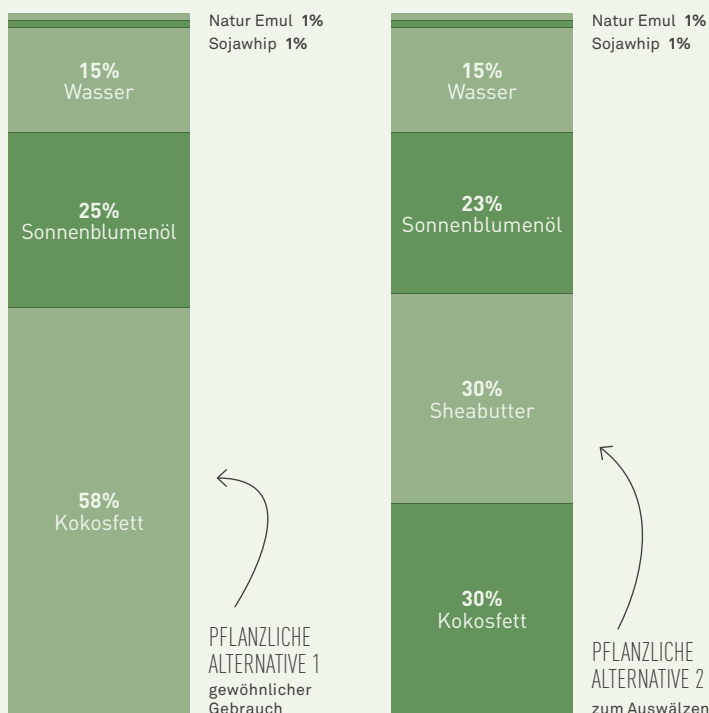
PFLANZLICHE ALTERNATIVEN

Es gibt viele Arten von Buttersersatz auf dem Markt, aber je nach Hersteller kann die Zusammensetzung in Bezug auf die verwendeten Fette, den Geschmack, die Farbe und sogar die technischen Eigenschaften variieren.

Aus diesem Grund bieten wir unsere eigenen pflanzlichen Ersatzstoffe an, sowohl mit neutralem Geschmack als auch mit unterschiedlichen Texturen, je nach Verwendungszweck:

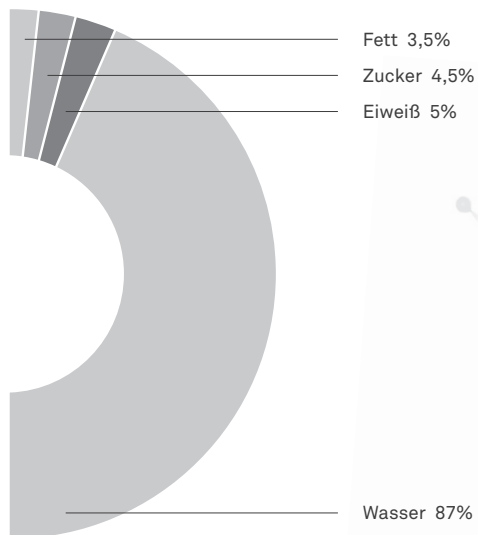
- für den gewöhnlichen Gebrauch.
- beim Auswälzen, zum Beispiel, um Blätterteig herstellen zu können, oder in Rezepten, bei denen wir an einer festeren Textur interessiert sind.

Siehe Rezepte mit pflanzlichem Buttersersatz auf Seite 23.



Milch

ZUSAMMENSETZUNG ALS ORIENTIERUNG



TECHNISCHE FUNKTIONEN

Milch sorgt in der Patisserie für Wasserzufuhr, Geschmack, Cremigkeit und Emulgierfähigkeit. Milch ist selbst schon eine stabile Emulsion.

Dieses Produkt lässt sich leicht durch eine pflanzliche Alternative ersetzen, wie z. B. Pflanzendrink, den es auf dem Markt gibt oder der leicht selbst hergestellt werden kann. Die Pflanzendrinksorten sind zudem proteinreich, sodass die emulgierende Funktion der Milch nicht verloren geht.

EMULSION

PFLANZLICHE ALTERNATIVEN



SOJADRINK



REISDRINK



HAFERDRINK



MANDELDRINK



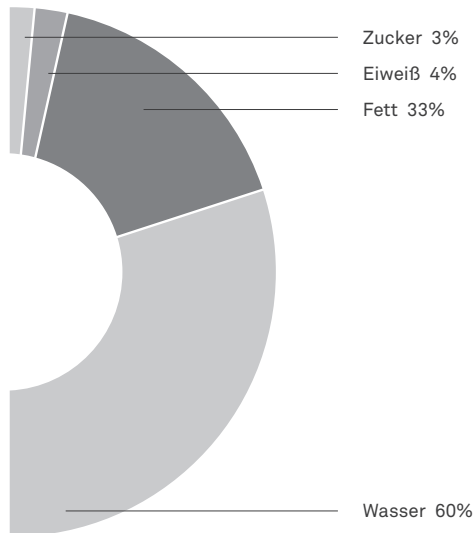
HASELNUSSDRINK



KOKOSDRINK

Sahne

ZUSAMMENSETZUNG ALS ORIENTIERUNG



TECHNISCHE FUNKTIONEN

Der Fall von Sahne ist komplexer als der von Milch, da die technischen Funktionen von Sahne auch das Auflockern und die Fettzufuhr umfassen.

Beispielsweise kann bei einer Mousse die lockernde Funktion der Sahne durch ein Baiser aus Potatowhip oder Sojawhip ersetzt werden und der Fettanteil durch alternative Fette wie Kokosfett, Kakao- oder Sheabutter erzielt werden bzw. durch aromatisierte Fette wie Nusspasten oder Schokolade.

EMULSION

AUFLOCKERUNG

FETTZUFUHR

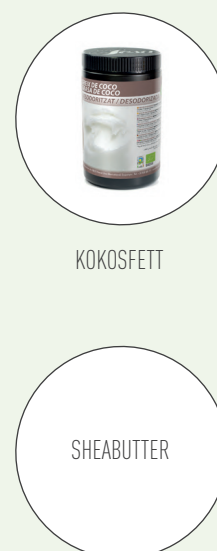


PFLANZLICHE ALTERNATIVEN

FUNKTION DER AUFLOCKERUNG



FUNKTION DER FETTZUFUHR



Tierische Gelatine

TECHNISCHE FUNKTIONEN

Tierische Gelatine sorgt für Gelierung und Stabilisierung. Da es sich um ein Produkt mit hohem Proteingehalt handelt, hat es auch eine auflockernde Funktion. Im Folgenden präsentieren wir die am besten geeigneten Ersatzprodukte je nach Zweck.

GELIERUNG

STABILISIERUNG

PFLANZLICHE ALTERNATIVEN



ELASTISCHE GELIERUNG
Pflanzliches Geliermittel
Überzüge, Rollen usw.



MOUSSE
Vegan Mousse Gelatine



HITZEBESTÄNDIGE GELIERUNG
Gellan-Gummi
Backbare Füllungen



SAURE GLASUREN
Pektin Fruit NH



WEICHE GELIERUNG
Pro-pannacotta
Pflanzliche Flans



SCHOKOLADEN
ODER NUSSGLASUR
Pektin Nappage X58



LANGSAME GELIERUNG
Agar-agar
Aspik

GRUNDZUBEREITUNGEN
der Patisserie



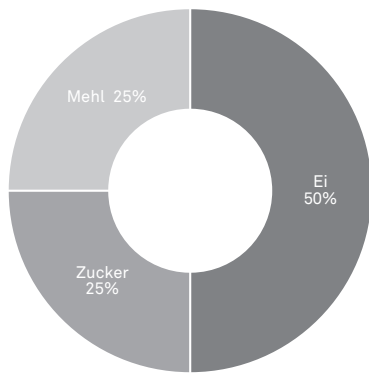
Biskuit

Biskuit ist ein gebackener Rührteig, der überwiegend aus Mehl, Ei und Zucker besteht. Je nach Art des Biskuits variieren die Anteile dieser Zutaten sowie deren Zusammenführung: direktes Mischen (wie im Fall von Kuchen), Aufschlagen des Eies mit dem Zucker, Aufschlagen von Eiweiß und Eigelb separat usw. Auch andere Zutaten wie Fette (Schokolade, Öle, Butter, Nüsse), Gewürze oder Früchte werden meist zugesetzt, die ebenfalls Veränderungen in der Struktur des Teigs mit sich bringen.

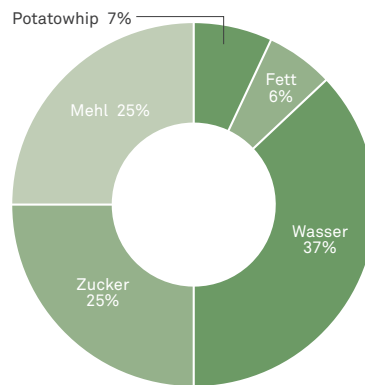
ZU ERSETZENDE ZUTAT

Ei

BISKUIT GRUNDREZEPT



BISKUIT OHNE EI



Um die Funktion von Ei in einem Rührteig zu erklären und um zu wissen, durch welche Produkte es ersetzt werden kann, nehmen wir als Referenz eine Portion des Grundrezepts für Biskuit.



ERSATZZUTATEN FÜR DIE HERSTELLUNG VON BISKUIT AUF PFLANZENBASIS



Potatowhip

Potatowhip ist ein Protein aus der Kartoffel. Es kann das Protein des Eies ersetzen, sowohl das von Eigelb als auch von Eiweiß. Dadurch kann die Mischung beim Rühren oder Aufschlagen durch Luftzufuhr aufgelockert werden. Zudem sorgt Potatowhip für die koagulierende und emulgierende Wirkung des Eies.

Emulsion

Auflockerung



Natur Emul

Natur Emul ist ein aus Zitrusfrüchten gewonnener Ballaststoff, der den emulgierenden Teil des Eigelbes, das Lecithin, ersetzen kann. Es ermöglicht, die Emulsion in Rührteigen mit hohem Fettgehalt zu unterstützen. Aufgrund seiner hohen Absorptionskapazität kann es auch mehr Wasser aufnehmen.

Emulsion



Desodoriertes Kokosfett

Das Ei enthält etwa 12 % Fett. Es ist wichtig, um dem Biskuitteig Cremigkeit zu verleihen, spielt eine Rolle bei der Emulsion und als Geschmacksvermittler. Wir können verschiedene Fette verwenden. Eine gute Möglichkeit ist die Verwendung von desodoriertem Kokosfett, eine andere die Verwendung von Sheabutter.

Fettzufuhr



GRUNDZUBEREITUNGEN

*Funktionen
der wichtigsten
Zutaten*

MANDELBISKUIT

15g Potatowhip
330g Wasser
150g Zucker
100g Hartweizenmehl
300g Mandelmehl
50g Trehalose
945g Insgesamt

Wasser und Potatowhip mit einem elektrischen Rührgerät 1 Minute vermischen. Die Mischung mit dem elektrischen Rührgerät aufschlagen, den Zucker und die Trehalose zur Baisermasse hinzufügen und 3 weitere Minuten aufschlagen. Zum Schluss das zuvor mit dem Mandelmehl gesiebte Mehl mithilfe eines Teigschabers unterheben. Auf einem Backblech verstreichen und bei 200 °C 9 Minuten lang backen.

Potatowhip lockert auf und besitzt Koagulationsvermögen. Wir ersetzen einen Teil des Zuckers durch Trehalose, um die Süße zu reduzieren und den Geschmack der Mandel zu verstärken.

SCHOKOLADENBISKUIT

400g Wasser
20g Potatowhip
250g Dunkle Schokolade 64%
50g Trehalose
160g Zucker
130g Mehl
7g Baking Powder Fast
1g Xanthan-Gummi
1018g Insgesamt

Wasser und Potatowhip mit dem Xanthan-Gummi vermischen und eine Minute mit dem elektrischen Rührgerät rühren. Mit dem elektrischen Rührgerät aufschlagen, bis eine feste Baiser-Textur entsteht. Den Zucker zusammen mit der Trehalose hinzugeben und weitere 3 Minuten aufschlagen. Die Schokolade bei 40 °C schmelzen und vorsichtig mit dem Baiser vermischen. Zum Schluss das zuvor gesiebte Mehl und das Backpulver hinzufügen und vorsichtig mithilfe eines Teigschabers unterheben. Auf einem Backblech verstreichen und bei 190 °C 8 Minuten lang backen.

Xanthan-Gummi verleiht dem Baiser zusätzliche Stabilität und trägt dazu bei, die Struktur des Teigs zu erhalten.

BASILIKUMBISKUIT

220g Zucker
45g Creamsücre*
250g Mehl
10g Natriumbicarbonat
7g Gefriergetrockneter Basilikum in Pulverform
30g Potatowhip
350g Wasser
60g Sonnenblumenöl
1g Salz
973g Insgesamt

Wasser und Potatowhip mit einem elektrischen Rührgerät 1 Minute vermischen. Die Mischung mit dem elektrischen Rührgerät aufschlagen, den Zucker nach und nach hinzugeben und weiter aufschlagen, bis eine feste Baiser-Textur entsteht. Creamsücre und Öl separat mischen und zum Baiser geben. Das zuvor gesiebte Mehl, das Basilikumpulver und das Backpulver mit einem Teigschaber unterheben. Auf einem Backblech verteilen und ca. 12 Minuten bei 175 °C backen.

Separat bereiten wir eine Baisermasse mit Potatowhip als Bindemittel und Emulgator zu. Wir verwenden Pulver aus gefriergetrocknetem Basilikum, das für Geschmack und Farbe sorgt und sich leicht untermischen lässt.

PASSIONSFRUCHTBISKUIT

240g Passionsfruchtpüree
160g Zucker
20g Potatowhip
40g Trehalose
80g Sonnenblumenöl
10g Baking Powder Std
120g Mehl
20g Maisstärke
qs Puderzucker
690g Insgesamt

Das Püree mithilfe eines Schneebesens mit dem Potatowhip vermengen. Die Mischung im Standmixer auf Stufe 3 aufschlagen. Die Zuckersorten vermischen und in drei Portionen hinzufügen wie bei einem französischen Baiser. Das Öl nach und nach der Baisermasse hinzufügen und gut vermischen. Separat die übrigen Feststoffe vermischen und unter die Baisermasse heben, bis ein homogener Teig entstanden ist. In Form von Löffelbiskuit auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und 6 Minuten bei 180 °C backen.

Wir bereiten eine Baisermasse aus Furchtpüree mit Potatowhip zu, um den Geschmack des Biskuits zu verbessern.

* Invertzucker

KASTENKUCHEN

225 g	Puderzucker
25 g	Cremsucre*
300 g	Mehl
110 g	Mandelmehl
17 g	Baking Powder Std
7 g	Natur Emul
7 g	Potatowhip
250 g	Wasser
6 g	Geriebene Zitronenschalen
6 g	Vanilleextrakt
3 g	Salz
20 g	Orangenlikör
100 g	Pflanzlicher Butterersatz
80 g	Sonnenblumenöl
1156 g	Insgesamt

Den pflanzlichen Buttersersatz bei Zimmertemperatur mit einem Elektromixer mit dem Puderzucker verrühren. Die geriebene Zitronenschale und den Likör nach und nach hinzugeben. Getrennt die trockenen Zutaten gut mischen und beiseitestellen. Separat das Wasser mit Natur Emul und Potatowhip mit einem elektrischen Rührgerät verrühren und das Öl nach und nach bei Zimmertemperatur hinzugeben. Diese Emulsion dem ersten Gemisch hinzufügen. Zum Schluss die trockenen Zutaten hinzufügen und verrühren. Kastenformen zu $\frac{3}{4}$ füllen und mit einer Spritztüte einen dünnen Streifen aus weichem, pflanzlichem Buttersersatz von einem Ende zum anderen aufspritzen. Je nach Größe der Form 30 Minuten bei 175 °C backen.

Natur Emul sorgt in Teigen mit hohem Fettgehalt für eine schöne Emulsion.

MACARON

250 g	Marcona-Mandelmehl
250 g	Puderzucker
200 g	Wasser (1)
14 g	Potatowhip
1,5 g	Gelespessa
250 g	Zucker
110 g	Wasser (2)
1075,5 g	Insgesamt

Wasser (1) mit Potatowhip mischen und 2 Minuten in einer Rührschüssel mixen. 110 g von dieser Zubereitung abnehmen und mit dem Mandelmehl und dem Puderzucker in einer Schüssel vermischen. Gut verrühren, um eine homogene Masse zu erhalten. Den Rest der Potatowhip-Mischung in einer Rührschüssel mit Gelespessa vermischen und zu einer Baisermasse aufschlagen. Wasser (2) und Zucker in einen Kochtopf geben und auf 118 °C erhitzen. Langsam den Sirup in die Baisermasse einrühren, wie bei italienischem Baiser. Die Baisermasse zum Marzipan geben und vorsichtig rühren, bis der Teig glatt ist. Den Teig in einen Spritzbeutel mit runder Tülle füllen und die Macarons auf eine Silikonmatte spritzen. Die Macarons bei Raumtemperatur stehen lassen, bis sie trocken sind. Bei 140 °C 14 Minuten lang backen. Nach dem Backen bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

Die Kombination aus Potatowhip und Gelespessa (Xanthan) ermöglicht die Herstellung eines stabileren Baisers.

* Invertzucker

PFLANZLICHER BUTTERERSATZ

WEICHE VERSION / GEWÖHNLICHE VERWENDUNG

150 g	Wasser
580 g	Desodoriertes Kokosfett
250 g	Sonnenblumenöl
10 g	Natur Emul
12 g	Sojawhip
1002 g	Insgesamt

Das Wasser mithilfe des elektrischen Rührgeräts mit Sojawhip und Natur Emul mixen, bis eine homogene Mischung entsteht. Kokosfett schmelzen und mit dem Sonnenblumenöl vermischen. Die Temperatur der Ölmischung muss 18–20 °C betragen. Die Öle nach und nach in die erste Zubereitung geben und mit einem elektrischen Rührgerät emulgieren.

Wenn die Emulsion unterbrochen wird, bedeutet das, dass die Temperatur der Mischung zu stark angestiegen ist. In diesem Fall abkühlen lassen, bis sie wieder zu kristallisieren und zu emulgieren beginnt.

Das Endergebnis sollte die Konsistenz einer dicklichen Mayonnaise haben. Im Kühlschrank aufbewahren, wo die Zubereitung kristallisiert und aushärtet.

PFLANZLICHER BUTTERERSATZ

HARTE VERSION / ZUM AUSWÄLZEN

150 g	Wasser
300 g	Desodoriertes Kokosfett
300 g	Sheabutter
250 g	Sonnenblumenöl
10 g	Natur Emul
12 g	Sojawhip
1022 g	Insgesamt

Sojawhip im Wasser auflösen. Natur Emul hinzufügen und alles gut vermengen, bis eine homogene Mischung entsteht. Kokosfett und Sheabutter schmelzen und mit dem Sonnenblumenöl vermischen. Die Temperatur der Ölmischung muss ca. 20 °C betragen. Die Öle nach und nach in die erste Zubereitung geben und emulgieren.

Wenn die Emulsion unterbrochen wird, bedeutet das, dass die Temperatur der Mischung zu stark angestiegen ist. In diesem Fall abkühlen lassen, bis die Mischung wieder zu kristallisieren und zu emulgieren beginnt.

Das Endergebnis sollte die Konsistenz einer dicklichen Mayonnaise haben. Im Kühlschrank kristallisieren und aushärten lassen.

Konditorcreme

Konditorcreme ist eine Familie von Zubereitungen mit einer cremigen Konsistenz, die in der Patisserie weit verbreitet ist. Die klassische Konditorcreme wird aus einer je nach Geschmack aromatisierten, gesüßten Milch zubereitet und mit Eigelb und Stärke (meist Mais) andickt, indem sie auf mindestens 80 °C erhitzt wird, damit Stärke und Eigelb koagulieren. Sie wird in der Patisserie als Füllung oder Überzug verwendet oder als eigenständiges Dessert bzw. als Dessertsauce. Es gibt sie je nach Anwendung in unterschiedlicher Konsistenz.

Sie dient zudem als Basis für andere Cremesorten wie zum Beispiel Mousseline (mit Butter), Diplomat (mit Schlagsahne) und Chiboust (mit Baiser).

ZU ERSETZENDE ZUTATEN

MILCH EIGELB

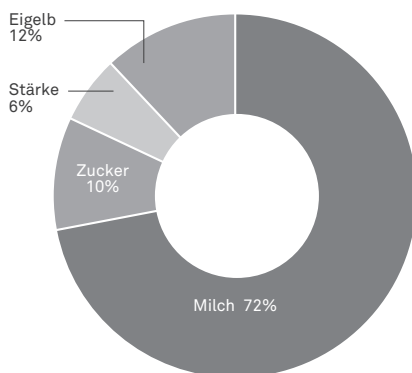
Wir können die Milch durch Pflanzendrink wie Reis-, Hafer-, Sojadrink usw. ersetzen, um ähnliche Eigenschaften in Bezug auf die Textur beizubehalten.

Um das Eigelb zu ersetzen, müssen wir die notwendigen technischen Eigenschaften liefern, damit die Creme die gleiche Konsistenz erhält wie das Original.

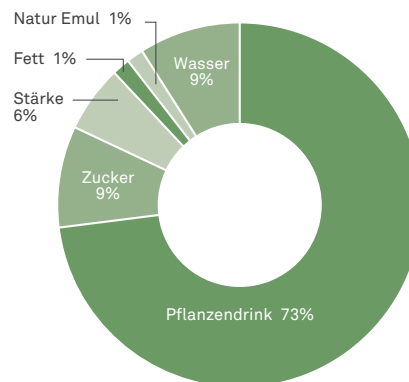
Es ist wichtig zu beachten, dass es heute technische Stärken gibt, die uns helfen, heiße oder kalte Cremes anzudicken und insbesondere die Textur und Stabilität zu verbessern, z. B. im gefrorenen Zustand. Bei Kaltzubereitungen verbessern sie den Geschmack, vermeiden das Erhitzen von Früchten und bewahren so deren Frische.

EINE GELEGENHEIT,
DIE TEXTUR ZU
VERBESSERN UND
DEN GESCHMACK ZU
INTENSIVIEREN

KONDITORCREME GRUNDREZEPT



PFLANZLICHE KONDITORCREME



Um die Funktion des Eigelbs in einer Creme zu erklären, nehmen wir das Grundrezept der Konditorcreme als Referenz und geben die Produkte an, die notwendig sind, um es zu ersetzen.

ERSATZZUTATEN FÜR DIE HERSTELLUNG VON CREMES AUF PFLANZENBASIS



Natur Emul

Kann den emulgierenden Teil des Eigelbs, das Lecithin, ersetzen. Es bietet eine wichtige Funktion, um eine korrekte Emulsion der Creme zu erreichen. Es kann auch durch Soja- oder Sonnenblumenlecithin ersetzt werden.

Emulsion



Desodoriertes Kokosfett

Eigelb enthält etwa 30 % Fett. Dies ist wichtig, um der Creme Geschmeidigkeit zu verleihen, es unterstützt die Emulsion und fungiert als Geschmacksträger. Wir können verschiedene Fette verwenden. Eine gute Möglichkeit ist die Verwendung von desodoriertem Kokosfett, eine andere die Verwendung von Sheabutter.

Fettzufuhr



Gelcrem heiß/Gelcrem kalt

Sie helfen uns, heiße oder kalte Cremes zu verdicken und verbessern insbesondere die Textur und Stabilität, z. B. im gefrorenen Zustand. Die Kaltzubereitung von Cremes ermöglicht, den Geschmack gewisser Cremes zu erhöhen, indem das Erhitzen vermieden wird, wie z. B. bei Fruchtcremes, sodass die Frische erhalten bleibt.

Stabilisierung verleiht Textur

GRUNZUBEREITUNGEN

KONDITORCREME MIT SCHOKOLADE

700 g	Reisdrink
130 g	Zucker
65 g	Gelcrem heiß
1 g	Salz
7 g	Natur Emul
100 g	Dunkle Schokolade 70%
1003 g	Insgesamt

Die trockenen Zutaten mithilfe eines Schneebesens mit dem Reisdrink verrühren und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Die Kuvertüre dazugeben. Energisch weiterrühren, bis eine glatte und homogene Textur entsteht. Auf 4 °C abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

*Funktionen
der wichtigsten
Zutaten*

Die emulgierende Funktion des Eigelbs ersetzen wir durch Natur Emul. Gelcrem heiß erzeugt eine dickliche Textur und sorgt für eine Creme mit einem sehr intensiven Schokogeschmack und cremiger Textur.

KONDITORCREME MIT KOKOSNUSS

380 g	Reisdrink
430 g	Kokosnusspüree
105 g	Zucker
68 g	Gelcrem heiß
6 g	Natur Emul
35 g	Desodoriertes Kokosfett
1024 g	Insgesamt

Reisdrink mit Kokosnusspüree vermischen. Gelcrem heiß in einem zweiten Gefäß mit Zucker und Natur Emul vermischen. Beide Teile mithilfe eines Schneebesens vermischen und unter Rühren bis zum Siedepunkt aufkochen. Vom Herd nehmen und das Kokosfett hinzugeben. Gut mit dem Schneebesen verrühren, bis eine glatte und homogene Creme entsteht.

In diesem Fall ist der Ersatz des Eigelbs auch wichtig, um den Kokosgeschmack zu erhalten. Neben Natur Emul und Gelcrem heiß fügen wir Kokosfett hinzu, um das cremige Gefühl zu verstärken.

KONDITORCREME MIT HIMBEERE

350 g	Reisdrink
425 g	Himbeerpüree
115 g	Zucker
75 g	Gelcrem heiß
7 g	Natur Emul
50 g	Desodoriertes Kokosfett
1022 g	Insgesamt

Reisdrink mit Himbeerpüree vermischen. Gelcrem heiß in einem zweiten Gefäß mit Zucker vermischen. Beide Teile mithilfe eines Schneebesens vermischen und unter Rühren bis zum Siedepunkt aufkochen. Vom Herd nehmen und das Kokosfett sowie Natur Emul hinzugeben. Vermischen bis zum Erreichen einer glatten und homogenen Creme.

Hergestellt aus Himbeerpüree mit einem Teil Reisdrink, durch das Hinzufügen von Früchten weichen wir nicht vom Geschmack und der Textur einer Konditorcreme ab. Als Emulgator verwenden wir Natur Emul und dicken mit Gelcrem heiß an. Wir können Cremes mit 100 % Fruchtspüree mit Gelcrem kalt herstellen.

KONDITORCREME MIT PISTAZIE

700 g	Reisdrink
120 g	Zucker
60 g	Gelcrem heiß
1,5 g	Salz
7 g	Natur Emul
100 g	Pistazienpaste
40 g	Desodoriertes Kokosfett
15 g	Sonnenblumenöl
1043,5 g	Insgesamt

Den Zucker mit Salz und Gelcrem vermischen. Pistazienpaste in einem zweiten Gefäß mit Sonnenblumenöl, Kokosfett und Natur Emul vermischen. Die trockenen Zutaten mit dem Pflanzendrink mischen und bis zum Siedepunkt unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und die Mischung aus fetthaltigen Zutaten und Natur Emul hinzugeben. Gut vermischen, bis eine glatte und homogene Creme entsteht.

Eine Creme mit intensivem Pistazien-geschmack, dank der Einarbeitung von Pistazienpaste. Wir ersetzen das Eigelb durch Natur Emul, dicken mit Gelcrem an und fügen Kokosfett in Kombination mit Öl hinzu, um die Textur leichter zu machen.

Geleecreme

Geleecremes sind ähnliche Zubereitungen wie Cremes, allerdings mit einer cremigeren und kompakteren Textur. Sie eignen sich ideal für die Herstellung von Mousse- oder Törtchen-Füllungen und sind schnittfest. Diese Textur eignet sich auch zur Herstellung von Nocken.

Die Geleecremes werden generell auf der Basis einer englischen Creme (Milch, Sahne, Eigelb, Zucker) zubereitet, wobei Aromen oder Geschmacksstoffe wie Schokolade, Nüsse, Gewürze oder Früchte und Gelatine hinzugefügt werden, um eine festere Textur zu erzielen.

ZU ERSETZENDE ZUTATEN

EIGELB	MILCH
SAHNE	GELATINE

Milch kann durch Pflanzendrink, Eigelb durch **Natur Emul** und tierische Gelatine durch verschiedene **Pektine** ersetzt werden.

Wir fügen auch Pflanzenfasern wie **Inulin** hinzu, um sehr cremige Texturen zu erzielen, und erzeugen so die Geschmeidigkeit, für die gewöhnlich Sahne in Geleecreme-Rezepten sorgt.

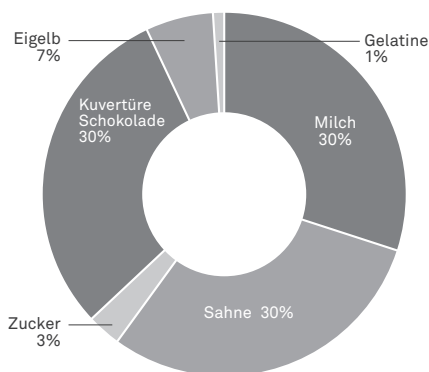
Es gibt zahlreiche Pektine, die uns helfen können, je nach Geleecreme unterschiedliche Texturen zu erzeugen. In diesem Fall arbeiten wir hauptsächlich mit **Pektin Nappage X58** und **Pektin Fruit NH**.

EINE GELEGENHEIT FÜR EINE LEICHTERE PATISSERIE

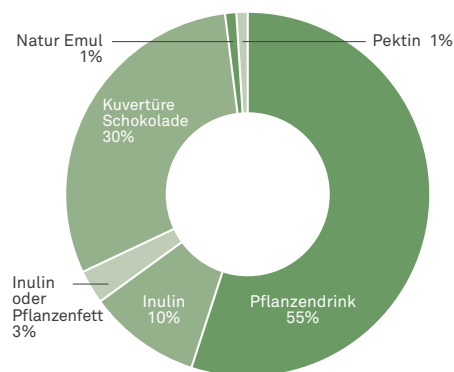
Durch Ersetzen eines Teils der Sahne durch Inulin, einem Ballaststoff, reduzieren wir den Fettgehalt des Rezepts und stellen somit eine leichtere und gesündere Patisserie her.



SCHOKOLADENGELEECREME GRUNDREZEPT



PFLANZLICHE SCHOKOLADENGELEECREME



Wir analysieren das Rezept einer klassischen Schokoladengeleecreme und suchen nach Zutatenalternativen, um wichtige Zutaten zu ersetzen und die gleiche Textur mit 100 % pflanzlichen Produkten zu erreichen.

ERSATZZUTATEN FÜR DIE HERSTELLUNG VON GELEECREMES AUF PFLANZENBASIS



Natur Emul

Kann den emulgierenden Teil des Eigelbs, das Lecithin, ersetzen. Es bietet eine wichtige Funktion, um eine korrekte Emulsion der Creme zu erreichen. Es kann auch durch Soja- oder Sonnenblumenlecithin ersetzt werden.

Emulsion



Inulin kalt

Durch die Zugabe von Inulin in Geleecreme-Rezepten gelingt es, das Fett von Eigelb und Sahne zu ersetzen. Zudem ist es eine perfekte Zutat für Geleecremes, da es für Textur und ein fettiges Gefühl im Mund sorgt und somit ideal für diese Art der Zubereitung ist.

Fettiges Mundgefühl



Pektin Fruit NH | Pektin Nappage X58

Pektine können die Gelierfunktion von tierischer Gelatine ersetzen und bieten zudem eine cremigere und weniger elastische Textur als tierische Gelatine. Verwenden Sie für saure Geleecremes Pektin Fruit NH und für nicht saure Geleecremes Nappage X58.

Gelierung



Desodoriertes Kokosfett

Wir können das Fett in Eigelb und Sahne durch pflanzliche Fette wie desodoriertes Kokosfett ersetzen. Eine weitere gute Option ist die Verwendung von Sheabutter.

Fettzufuhr

GRUNDZUBEREITUNGEN

*Funktionen
der wichtigsten
Zutaten*

↓

ZITRONENGELEECREME

300 g	Zitronensaft
350 g	Wasser
180 g	Zucker
13 g	Pektin Fruit NH
10 g	Natur Emul
10 g	Geriebene Zitronenschalen
140 g	Desodoriertes Kokosfett
30 g	Inulin kalt
1033 g	Insgesamt

Den Zucker mit Pektin und Inulin vermischen. In einer weiteren Schüssel Zitronensaft, Wasser und mit einer Microplane Küchenreibe fein geriebene Zitronenschale vermischen. Die Flüssigkeiten auf 40 °C erhitzen und die trockenen Zutaten nach und nach einstreuen und gleichzeitig rühren. Zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und auf 45 °C abkühlen lassen. Das Kokosfett hinzufügen und mit einem Rührgerät gut verrühren. So schnell wie möglich auf 4 °C abkühlen. Vor der Verwendung 12 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

Die emulgierende Funktion des Eigelbs ersetzen wir durch Natur Emul. Angesichts des Säuregehalts des Rezepts gelieren wir mit Pektin Fruit NH. Kokosfett und Inulin sorgen für die Cremigkeit. So erzielen wir ein sehr frisches und gleichzeitig sehr cremiges Ergebnis.

SCHOKOLADENGELEECREME

550 g	Reisdrink
1 g	Salz
100 g	Zucker
10 g	Pektin Nappage X58
260 g	Dunkle Schokolade 70%
50 g	Desodoriertes Kokosfett
30 g	Sonnenblumenöl
1001 g	Insgesamt

Den Zucker und das Pektin vermischen. Beiseitestellen. Pflanzendrink auf 40 °C erwärmen. Das Salz und die Pektin-Zuckermischung unter ständigem Rühren hinzugeben. Mischung aufkochen. Vom Herd nehmen und das Sonnenblumenöl, die Schokolade und zuletzt das Kokosfett hinzugeben. Mit einem elektrischen Rührgerät emulgieren, bis eine schöne Emulsion entsteht. In die gewünschten Schälchen verteilen. Damit die Geleecreme gut kristallisiert, 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Wir fügen Pektin Nappage X58 hinzu, um für Textur zu sorgen, und Kokosfett, um das fettige Gefühl zu verstärken.

ERDBEERGELEECREME

750 g	Erdbeerpüree
5 g	Natur Emul
160 g	Zucker
30 g	Inulin kalt
140 g	Desodoriertes Kokosfett
15 g	Pektin Fruit NH
1100 g	Insgesamt

Den Zucker mit Inulin, Natur Emul und Pektin vermischen. Beiseitestellen. Das Erdbeerpüree auf 40 °C erhitzen und die vorherige Mischung nach und nach unter ständigem Rühren hinzugeben. Zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und auf 45 °C abkühlen lassen. Das Kokosfett hinzufügen und mit einem Rührgerät aufschlagen. In die gewünschten Schälchen verteilen und 6 Stunden im Kühlschrank aufbewahren, bis zur vollständigen Kristallisierung.

Da es sich um ein Rezept mit Früchten handelt, gelieren wir mit Pektin Fruit NH, das besser zum Gelieren säurehaltiger Zutaten geeignet ist. Wir fügen Inulin und Kokosfett hinzu, um für Cremigkeit zu sorgen, und Natur Emul für eine korrekte Emulsion.

HASELNUSSGELEECREME

600 g	Wasser
2 g	Salz
150 g	Zucker
30 g	Natur Emul
13 g	Pektin Nappage X58
50 g	Desodoriertes Kokosfett
150 g	Haselnusspaste
30 g	Inulin kalt
1025 g	Insgesamt

Den Zucker und das Pektin vermischen. Beiseitestellen. Separat die reine Haselnusspaste und Natur Emul in einer Schüssel vermischen, bis eine homogene Emulsion entsteht. Wasser auf ca. 40 °C erhitzen, Zucker-Pektinmischung nach und nach unter ständigem Rühren zugeben. Mischung aufkochen. Vom Herd nehmen und die Mischung aus Natur Emul und Paste und zuletzt das Kokosfett hinzugeben. So lange rühren, bis eine schöne Emulsion entsteht. In die gewünschten Formen verteilen und 6 Stunden im Kühlschrank aufbewahren, bis zur vollständigen Kristallisierung.

Für Geleecremes mit Nüssen ist es ideal, Nusspasten zu verwenden. In diesem Fall gelieren wir mit Pektin Nappage X58, ergänzen das fettige Gefühl mit Inulin und Kokosfett und verwenden Natur Emul für eine korrekte Emulsion.

Mousse

Eine Mousse ist eine Zubereitung, deren Hauptmerkmal eine luftige Textur ist. Dies wird durch Zugabe von Baiser und/oder halbgeschlagener Sahne zu einer aromatisierten Basiscreme, wie einer Gewürz-, Frucht-, Nuss- oder Schokoladencreme, erreicht.

Dieser Basiscreme wird traditionell Eigelb hinzugefügt, um sie anzudicken, was die Emulsion fördert und Fett hinzufügt. Bei einigen moderneren Mousse- Rezepten wird das Eigelb weggelassen, sodass auch mildere Aromen, wie die von Früchten, die sonst durch den Eigeschmack verdeckt würden, voll zur Geltung kommen.

Abhängig von der Art der Mousse und der Präsentation, die Sie ihr geben möchten, wird Gelatine hinzugefügt, um eine feste Textur zu erzielen und Zubereitungen wie Torten oder Kuchen eine schnittfeste Konsistenz zu verleihen.

Es gibt auch andere Arten von Mousse, wie etwa die Bavaroise, die aus Vanillecreme hergestellt wird mit halbgeschlagener Sahne und Gelatine. Ein weiterer Typ wäre Chiboust, die eher einer Creme ähnelt, bei der dem Grundrezept von Konditorcreme Baisermasse hinzugefügt wird.

ZU ERSETZENDE ZUTATEN

EIGELB EIWISS

SAHNE

GELATINE

WAS MUSS ERSETZT WERDEN?

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, eine 100 %ig pflanzliche Mousse herzustellen.

*Um die emulgierende Funktion des Eigelbs in der Basiscreme zu ersetzen, empfehlen wir die Verwendung von **Natur Emul** in Kombination mit Stabilisatoren wie **Guarkernmehl**, die uns helfen, die Creme bei Bedarf anzudicken und zu stabilisieren (z. B. in Mousses auf Basis von Fruchtpüree).*

*Das Eiweiß wird durch Proteine wie **Sojawhip** oder **Potatowhip Cold** ersetzt. Bei der Zubereitung einer Mousse aus Produkten mit hohem Gewicht oder hohem Fettanteil empfehlen wir, für die Herstellung der Baisermasse Potatowhip Cold zu verwenden, das für ein wenig mehr Stabilität sorgt. Sojawhip ist ideal für leichtere Baisermassen wie Zitrusfrucht- und Gewürz-Baiser.*

*Bei Verwendung von Sahne ersetzen wir lediglich das Fett und verwenden Pflanzenfett wie **Kokosfett** oder **Sheabutter**. Wenn wir kein Fett hinzufügen wollen, aber das Fettgefühl beibehalten möchten, können wir **Inulin** beifügen.*

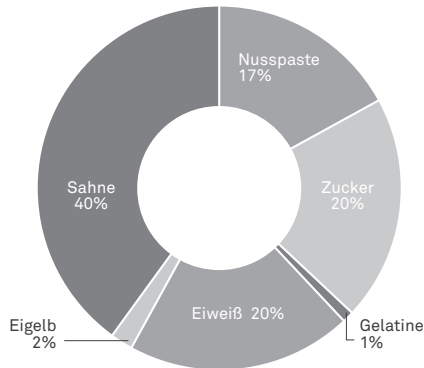
VEGAN MOUSSE GELATINE

Diese Gelatine ist ein pflanzliches Geliermittel, das speziell für Mousse entwickelt wurde und sehr gut eingefroren werden kann.

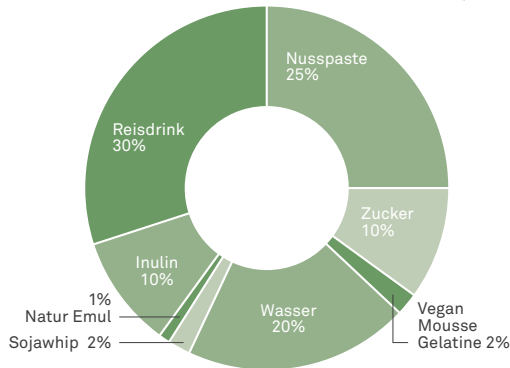
*Schließlich ersetzen wir die Gelatine tierischen Ursprungs durch **Vegan Mousse Gelatine**, eine speziell für diese Anwendung hergestellte pflanzliche Gelatine.*



KLASSISCHE NUSSMOUSSE



PFLANZLICHE NUSSMOUSSE



Wir ersetzen Zutaten tierischen Ursprungs und erhalten die gleiche Textur mit 100 %ig pflanzlichen Zutaten, wobei gleichzeitig der Geschmack gesteigert wird.

*+8% Nuss → mehr Geschmack
-10% Zucker → weniger süß*

ERSATZZUTATEN FÜR DIE HERSTELLUNG VON MOUSSES AUF PFLANZENBASIS



Natur Emul

Kann den emulgierenden Teil des Eigelbs, das Lecithin, ersetzen. Diese wichtige Funktion ist für die korrekte Emulsion der Basiscreme unerlässlich. Es kann auch durch Soja- oder Sonnenblumenlecithin ersetzt werden.

Emulsion



Sojawhip | Potatowhip | Potatowhip Cold

Kann als Ersatz für Eiweiß zur Herstellung von Mousse und Baisers verwendet werden. Wir empfehlen die Verwendung von Potatowhip Cold wegen seines neutralen Geschmacks und seiner Emulgierfähigkeit, die Textur, Stabilität und Mundgefühl verbessert.

Auflockerung

ERSATZZUTATEN FÜR DIE HERSTELLUNG VON MOUSSES AUF PFLANZENBASIS



Vegan Mousse Gelatine

Vegan Mousse Gelatine wurde speziell entwickelt, um tierische Gelatine in Mousses zu ersetzen.

Gelierung



Desodoriertes Kokosfett | Inulin

Wir können das fettige Mundgefühl ersetzen, indem wir ein Pflanzenfett wie Kokosfett oder Sheabutter oder stattdessen Inulin verwenden.

Fettzufuhr / fettiges Mundgefühl



Guarkernmehl | Johanniskernmehl | Xanthan-Gummi

In manchen Fällen ist es wichtig, der Basiscreme mehr Dicke zu verleihen, was durch Eigelb gelingt, wenn die Creme erhitzt wird. Guarkern- und Johanniskernmehl sowie Xanthan-Gummi erfüllen dieselbe Funktion, ohne Geschmack hinzuzufügen. Die Zubereitung kann auch mit Gelcrem heiß oder kalt angedickt werden.

Stabilisierung

verleiht Textur



GRUNDZUBEREITUNGEN

SCHOKOLADENMOUSSE

350 g	Wasser (1)
15 g	Vegan Mousse Gelatine
160 g	Wasser (2)
8 g	Potatowhip Cold
100 g	Zucker
1 g	Xanthan-Gummi
30 g	Sonnenblumenöl
350 g	Dunkle Schokolade 70%
1014 g	Insgesamt

Die Schokolade bei 55 °C schmelzen und mit dem Sonnenblumenöl verrühren, bis eine homogene Mischung entsteht. Das Wasser (1) mit Vegan Mousse Gelatine unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Dann über die Schokoladenmischung gießen und mit einem elektrischen Rührgerät emulgieren. Das Wasser (2) separat mit Potatowhip Cold mischen und mit dem Elektromixer aufschlagen. Sobald es halb aufgeschlagen ist, den Zucker mit dem Xanthan-Gummi vermischt dazugeben. Etwa 10 Minuten lang weiterschlagen. Die 55 °C warme Schokoladenemulsion nach und nach zu der Baisermasse geben und bei mittlerer Geschwindigkeit mixen.

*Funktionen
der wichtigsten
Zutaten*

↓

Wir fertigen eine Baisermasse mit Potatowhip Cold und Xanthan-Gummi an, um ein sehr stabiles Baiser zu erhalten, das seine Struktur nicht verliert, wenn es mit Schokolade gemischt wird. Vegan Mousse Gelatine sorgt für ein leichtes Gelieren.

ZITRONENMOUSSE

190 g	Zitronensaft (1)
110 g	Wasser (1)
5 g	Natur Emul
90 g	Zucker (1)
25 g	Vegan Mousse Gelatine
8 g	Gelcrem heiß
80 g	Desodoriertes Kokosfett
250 g	Wasser (2)
15 g	Sojawhip
80 g	Zitronensaft (2)
80 g	Zucker (2)
80 g	Inulin kalt
1 g	Xanthan-Gummi
1014 g	Insgesamt

Zitronensaft (1) mit Wasser (1), Zucker (1), Gelcrem heiß, Vegan Mousse Gelatine und Natur Emul vermischen. Unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen aufkochen. Vom Herd nehmen. Das Kokosfett hinzufügen und mit einem Rührgerät gut verrühren. Sojawhip in einem zweiten Gefäß mit Zitronensaft (2) und Wasser (2) vermischen und mit dem Rührgerät aufschlagen. Halb aufgeschlagen den zuvor mit Inulin und Xanthan-Gummi vermischten Zucker (2) hinzufügen und weitere 10 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit schlagen. Die erste Mischung auf 60 °C erhitzen und im Elektromixer bei mittlerer Geschwindigkeit zu der Baisermasse geben, bis eine homogene Mischung entsteht. Entfernen und sofort verwenden.

Zitrusfruchtmoosess sind aufgrund der geringen Textur des Zitrusfruchtsafts und des hohen Säuregehalts komplex. Wir bereiten eine mit Gelcrem heiß angedickte Basiscreme vor und eine Baisermasse mit Sojawhip und Xanthan-Gummi. Wir fügen Natur Emul als Emulgator hinzu und gelieren mit Vegan Mousse Gelatine. Außerdem sorgen wir für ein fettiges Gefühl mit einer Kombination aus Kokosfett und Xanthan-Gummi.

PEKANNUSS-MOUSSE

280 g	Pekannusspaste
380 g	Reisdrink
7 g	Natur Emul
15 g	Vegan Mousse Gelatine
150 g	Wasser
7,5 g	Potatowhip Cold
130 g	Zucker
40 g	Inulin kalt
1,5 g	Salz
1011 g	Insgesamt

Nusspaste und Natur Emul vermischen. Reisdrink mit Vegan Mousse Gelatine mischen und aufkochen, dabei unablässig rühren. Vom Herd nehmen und über die Mischung aus Paste und Natur Emul gießen. Mithilfe des Rührgeräts emulgieren. In einem zweiten Gefäß Wasser, Salz und Potatowhip Cold mit dem Elektromixer aufschlagen. Nach der Hälfte der Schlagzeit die Mischung aus Zucker und Inulin nach und nach dazugeben. Etwa 10 Minuten lang bei mittlerer Geschwindigkeit weiterschlagen. Wenn die erste Mischung eine Temperatur von 55–60 °C erreicht hat, nach und nach zur Baisermasse geben und bei mittlerer Geschwindigkeit weiterschlagen.

Nusspasten besitzen ein ziemliches Gewicht, deshalb bereiten wir die Baisermasse mit Potatowhip Cold zu. Wir emulgieren die Creme mit Natur Emul und geben ihr mit Vegan Mousse Gelatine Struktur. Inulin sorgt für ein fettiges Gefühl und bringt Struktur.

CASSISMOUSSE (SCHWARZE JOHANNISBEERE)

270 g	Cassispüree (1)
500 g	Cassispüree (2)
90 g	Zucker
50 g	Inulin kalt
2 g	Guarkernmehl
14 g	Sojawhip
20 g	Vegan Mousse Gelatine
60 g	Desodoriertes Kokosfett
1006 g	Insgesamt

Das Püree (2) mit dem Guarkernmehl und Vegan Mousse Gelatine mit einem Rührgerät zu einer homogenen Masse verrühren. Aufkochen. Das Kokosfett hinzufügen und erneut emulgieren. Sojawhip in einem zweiten Gefäß mit Fruchtpüree (1) vermischen und mit dem Rührgerät aufschlagen. Sobald die Masse halb aufgeschlagen ist, den zuvor mit Inulin gemischten Zucker nach und nach hinzufügen und weitere 5 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit schlagen. Wenn die erste Mischung eine Temperatur von 60 °C erreicht hat, nach und nach zur Baisermasse geben und bei mittlerer Geschwindigkeit weiterschlagen.

Wir verleihen dem Püree aus Schwarzer Johannisbeere mit Guarkernmehl eine dickere Textur. Zudem verwenden wir für die Baisermasse Sojawhip. Wir gelieren mit Vegan Mousse Gelatine und Kokosfett und Inulin liefern Fett.

Ganache

Die Ganache ist eine Patisserie-Zubereitung, die aus einer Schokoladenemulsion und Sahne besteht. Je nach den Anteilen von Schokolade und Sahne ist sie mehr oder weniger dunkel, weich oder fest. Sie kann auch mit weißer Schokolade hergestellt werden. Sie wird normalerweise mit Gewürzen oder Alkohol aromatisiert.

Sie wird als Füllung oder Überzug in Patisseriezubereitungen wie Pralinen, Torten, Teegebäck etc. verwendet.

Sie wird hergestellt, indem die Sahne zum Kochen gebracht und die gehackte Schokolade hinzugegeben und untergerührt wird. Sie wird je nach Bedarf emulgiert und mit den gewünschten Zutaten aromatisiert.

Je nach Anwendung variieren die Anteile. Um beispielsweise eine Ganache zum Füllen herzustellen, ist eine kompakte Textur erforderlich, damit die Praline sich verschließen lässt. Für geschnittene Pralinen (umhüllt von einem Überzug) wird eine noch kompaktere Textur benötigt. Um jedoch Trüffel herzustellen oder eine Ganache für Überzüge, wird eine weichere und formbare Textur benötigt.

Die Grundrezeptur besteht aus Schokolade und Sahne, es werden jedoch auch andere Produkte wie technischer Zucker (Glukose, Invertzucker) hinzugefügt, um die Haltbarkeit zu verlängern und Feuchtigkeit und Elastizität zu verleihen. Beispielsweise bei der Zubereitung von Füllungen für Pralinen, die lange aufbewahrt werden. Es wird häufig auch Fett, zum Beispiel Butter, hinzugefügt, um sie fester und glatter zu machen und ihnen Glanz zu verleihen.

Um Ganaches mit Zutaten pflanzlichen Ursprungs herzustellen, muss grundsätzlich die Sahne ersetzt werden. Unter Berücksichtigung des Fettgehalts ersetzen wir sie durch Fette pflanzlichen Ursprungs wie **Kokosfett** oder **Sheabutter** oder durch Ballaststoffe wie **Inulin**. Wir können auch das Eiweiß in der Sahne, das als Emulgator dient, durch **Sojawhip**, **Potatowhip Cold** oder **Natur Emul** ersetzen.

Bei Rezepten mit Butter empfehlen wir, diese durch **pflanzlichen Butterersatz** zu ersetzen (siehe S. 23).

ZU ERSETZENDE ZUTATEN

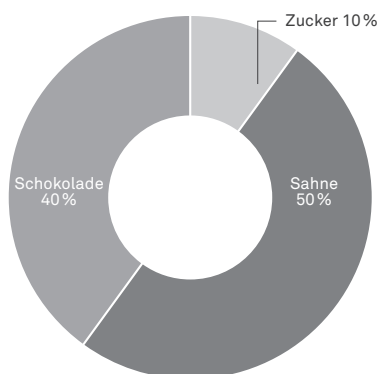
SAHNE

BUTTER

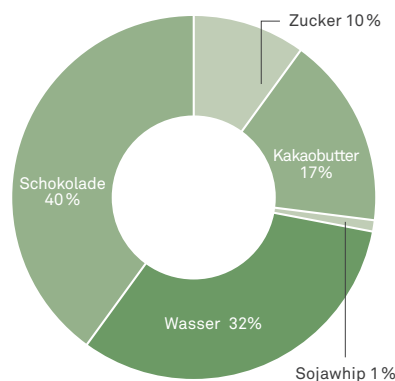


Es ist wichtig klarzustellen, dass wir in Rezepten mit weißer Schokolade und Milkschokolade auch die Milch ersetzen müssen, die die Schokolade selbst enthält. Derzeit gibt es Schokoladen, die andere Zutaten enthalten, um weißer oder Milkschokolade so nahe wie möglich zu kommen: etwa Amatika von Valrhona, eine köstliche Schokolade mit Mandeln anstelle von Milch.

KLASSISCHE GANACHE



PFLANZLICHE GANACHE



ERSATZZUTATEN FÜR DIE HERSTELLUNG VON GANACHES AUF PFLANZENBASIS



Sojawhip

Ersetzt das Eiweiß der Sahne, das für die Emulsion und Auflockerung sorgt.

Emulsion

Auflockerung



Potatowhip Cold

Aus Kartoffeln extrahierte Proteine. Kann frisches Eiweiß in kalten Zubereitungen ersetzen. Funktioniert mit allen Arten von fettfreien Flüssigkeiten. Kann zur Herstellung von rohen Baisers, Mousses und kalten Soßen verwendet werden. Neutraler Geschmack, trägt zur Verstärkung von Aromen bei.

Emulsion

Auflockerung



Desodoriertes Kokosfett | Inulin

Wir können das Fett oder das fettige Gefühl der Sahne durch ein pflanzliches Fett wie Kokosfett oder Sheabutter oder stattdessen Inulin ersetzen. Wir können die Butter in der Ganache auch durch pflanzlichen Buttersatz ersetzen (siehe S. 23).

Fettzufuhr / fettiges Mundgefühl



GRUNDZUBEREITUNGEN

*Funktionen
der wichtigsten
Zutaten*

GANACHE FÜR PATISSERIE UND MACARONS

320 g	Wasser
60 g	Cremsucre*
80 g	Glukosesirup 40 DE
4 g	Sojawhip
400 g	Schokolade 70%
50 g	Desodoriertes Kokosfett
914 g	Insgesamt

Wasser mit den Zuckersorten in einem Stieltopf vermischen und aufkochen. Über die Schokolade gießen. Gut verrühren, um eine schöne Emulsion zu erhalten. Desodoriertes Kokosfett hinzufügen und weiterrühren, bis eine glatte, glänzende Ganache entsteht. Mit Frischhaltefolie bedecken und kristallisieren lassen.

Die Sahne durch Wasser ersetzen, das Fett durch Kokosfett und das Protein durch Sojawhip, das beim Emulgieren hilft. Wir stellen eine Mischung mit technischem Zucker her, der für längere Konservierung, Struktur und Elastizität sorgt und gleichzeitig die Süße reduziert.

GANACHE FÜR GESCHNITTENE PRALINEN

220 g	Wasser
40 g	Sorbitol
40 g	Cremsucre*
90 g	Glukosesirup 40 DE
6 g	Sojawhip
350 g	Schokolade 70%
60 g	Kakaobutter
200 g	Pflanzlicher Butterersatz
1006 g	Insgesamt

Das Wasser mit Sorbitol, Cremsucre und Glukose auf 35 °C erhitzen. Sojawhip zugeben und mit dem Schneebesen verrühren. Schokolade und Kakaobutter separat bei 50 °C schmelzen. Die erste Mischung aus Wasser und Zucker über die Kuvertüre gießen und mit dem elektrischen Rührgerät emulgieren. Die geschmolzene Kakaobutter und den pflanzlichen Butterersatz hinzufügen. Mit dem elektrischen Rührgerät emulgieren und in einen Rahmen gießen. 24 Stunden im Kühlschrank kristallisieren lassen und schneiden.

Wir ersetzen die Sahne durch Wasser, fügen das Fett in Form von Kakaobutter hinzu, um die Struktur zu erhärten, und das Protein in Form von Sojawhip, das beim Emulgieren hilft. Wir stellen eine Mischung aus technischem Zucker her, der für längere Konservierung, Struktur und Elastizität sorgt. Außerdem ersetzen wir die Butter durch einen pflanzlichen Ersatz.

PASSIONSFRUCHT-GANACHE

50 g	Wasser
270 g	Passionsfruchtpüree
80 g	Glukosesirup 40 DE
20 g	Cremsucre*
50 g	Desodoriertes Kokosfett
530 g	Schokolade 50%
5 g	Sojawhip
1005 g	Insgesamt

Wasser und Püree mit Glukose und Cremsucre vermischen. Zum Kochen bringen. Über die Schokolade gießen. Mit einem Rührgerät aufschlagen. Das desodorierte Kokosfett hinzufügen und erneut emulgieren, bis eine glatte, glänzende Ganache entstanden ist. 24 Stunden im Kühlschrank kristallisieren lassen.

In diesem Fall ersetzen wir die Flüssigkeit der Sahne durch Fruchtpüree. Wir fügen Sojawhip zum Emulgieren hinzu und ersetzen den Fettanteil durch Kokosfett, das für eine sehr cremige Textur sorgt.

MANDEL-GANACHE

300 g	Mandeldrink
5 g	Salz
50 g	Invertzucker
250 g	Schokolade Amatika 46%
140 g	Kakaobutter
250 g	Mandelpaste
5 g	Sojawhip
1000 g	Insgesamt

Den Mandeldrink mit dem Salz, Sojawhip und dem Invertzucker erhitzen und aufkochen lassen. Separat die Mandelpaste mit der Schokolade und der bei 40 °C geschmolzenen Kakaobutter vermischen. Den heißen Mandeldrink der vorherigen Mischung hinzufügen und alles mit einem elektrischen Rührgerät emulgieren. Die Mischung 24 Stunden bei 4 °C kaltstellen, damit sie richtig kristallisiert.

Wir ersetzen die Sahne durch Mandeldrink mit Kakaobutter und Mandelpaste, um den Fettanteil zu ersetzen. Außerdem arbeiten wir mit der Schokolade Amatika, um ein Aussehen und einen Geschmack zu erzielen, der Milchschokolade ähnelt. Wir emulgieren das Ganze mit Sojawhip.

* Invertzucker

Glasuren

Beim Glasieren wird Mousse, Biskuit oder auch ein Keks vollständig oder teilweise mit einem süßen und glänzenden Überguss bedeckt. Der Überguss wird für verschiedene Zwecke hergestellt: als Dekoration, um Glanz zu verleihen, als Schutz, um die Patisserie zu schützen und sie beispielsweise vor dem Austrocknen zu bewahren, oder auch um zusätzliche Textur hinzuzufügen oder den Geschmack der Zubereitung abzurunden.

Es gibt verschiedene Arten von Glasuren:

- **Grundrezept.** Beim Grundrezept für Glasuren werden Puderzucker und Wasser miteinander vermischt. Diese Glasur wird normalerweise zum Glasieren von Gebäck wie etwa Donuts verwendet. Die Donuts werden heiß in diese Mischung aus Wasser und Zucker getaucht und beim Trocknen erhält man dank der Kristallisation des Zuckers ein glänzendes Ergebnis.
- **Zuckerguss.** Der Zuckerguss wird häufig zum Überziehen von Kasten Kuchen verwendet und besteht aus Eiweiß, Puderzucker und Zitronensaft. Er wird leicht aufgeschlagen, aufgetragen und trocknet in kürzester Zeit.
- **Frosting oder Buttercreme.** Dabei handelt es sich um Glasuren, die aufgeschlagen werden und durch das Aufschlagen von Fett, Butter oder Palmfett mit Puderzucker und in einigen Fällen durch Hinzufügen von Frischkäse hergestellt werden. Sie werden auf Kuchen oder *Cupcakes* gespritzt.
- **Fondant oder formbare Paste.** Sie werden hergestellt, indem Puderzucker mit Wasser, Fett und Feuchthaltemitteln wie Glycerin gemischt wird, wodurch eine Paste entsteht, mit der Kuchen bedeckt werden können.

Alle diese Glasuren können mit verschiedenen Aromen und Farbstoffen aromatisiert und gefärbt werden.

Es gibt modernere Glasuren wie Glitzer- oder Spiegelglanz. Sie bestehen aus einer leicht gelierten zuckerhaltigen, flüssigen Basis. Diese gibt es in zahlreichen Varianten und mit unterschiedlichen Zutaten, von neutralen Glasuren, die nur Glanz verleihen, zum Beispiel den Früchten eines Kuchens, bis hin zu solchen, die mit Kakao, Fruchtpürees oder Nüssen aromatisiert werden. Diese Arten von Glasuren sind flüssiger und werden aufgetragen, indem das Gebäckstück in die flüssige Glasur getaucht oder diese über das Gebäckstück gegossen wird.

Je nach Art der Glasur müssen wir verschiedene Zutaten tierischen Ursprungs ersetzen.

*Bei Glasuren vom Typ Zuckerguss müssen wir das Eiweiß durch Pflanzenproteine wie **Potatowhip** oder **Sojawhip** ersetzen.*

*In den Buttercremes oder Frostings verwenden wir den **pflanzlichen Butterersatz** und für die Spiegelglasuren verwenden wir **Pektine** anstelle von tierischer Gelatine.*

ZU ERSETZENDE ZUTATEN

EIWEISS

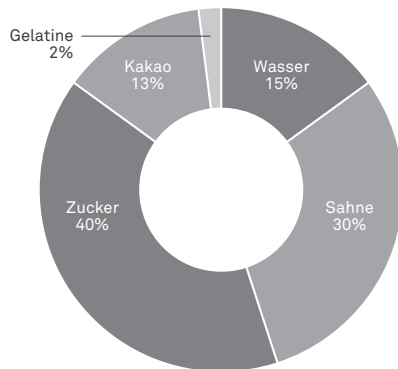
BUTTER

GELATINE

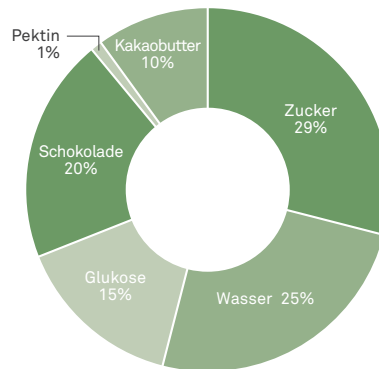


In Glasurrezepten finden sich meist weitere Zutaten wie Kondensmilch und Sahne, die Glanz und Cremigkeit verleihen.

SCHOKOLADENGLASUR



PFLANZLICHE SCHOKOLADENGLASUR



← In diesem Fall nehmen wir eine Schokoladenspiegelglasur als Orientierung, um zu erläutern, welche pflanzlichen Ersatzprodukte verwendet werden können.

ERSATZZUTATEN FÜR DIE HERSTELLUNG VON GLASUREN AUF PFLANZENBASIS

**Pektin Fruit NH | Pektin Nappage X58**

Pektine können die Gelierfunktion der tierischen Gelatine ersetzen. Pektin liefert zudem eine cremigere, aber weniger elastische Textur als tierische Gelatine. Für saure Zutaten wie Früchte verwenden wir Pektin Fruit NH und für nicht saure Zutaten wie Schokolade oder Nüsse Nappage X58.

Gelierung

**Sojawhip | Potatowhip**

Diese beiden Produkte ermöglichen es, das Protein des Eiweißes im Zuckerguss zu ersetzen.

Auflockerung

**Desodoriertes Kokosfett**

Wir können das Fett der Sahne durch pflanzliches Fett wie Kokosfett oder Shea- bzw. Kakaobutter ersetzen. Wir können die Butter in der Glasur durch den pflanzlichen Butterersatz ersetzen (siehe S. 23).

Fettzufuhr

GRUNDZUBEREITUNGEN

*Funktionen
der wichtigsten
Zutaten*

↓

NEUTRALER ÜBERGUSS

450 g	Zucker
350 g	Wasser (1)
200 g	Glukosesirup 40 DE
5 g	Pektin Fruit NH
1,5 g	Zitronensäure
1,5 g	Wasser (2)
1008 g	Insgesamt

Das Wasser (1) in einen Topf geben. Separat Pektin und Zucker mischen. Wenn das Wasser 40 °C erreicht hat, nach und nach die Zucker-Pektinmischung hinzufügen. Unter Rühren aufkochen, dabei unablässig mit einem Schneebesen rühren. Die Glukose hinzufügen und erneut aufkochen. Vom Herd nehmen. Das Wasser (2) mit der Zitronensäure vermischen, bis eine homogene Mischung entsteht. Diese Mischung zu der vorherigen Mischung dazugeben. Mit Frischhaltefolie bedecken und 24 Stunden ruhen lassen. Zum Übergießen auf 35–40 °C erwärmen.

Wir verwenden das Pektin Fruit NH als Geliermittel, das für eine sanfte, thermoreversible Gelierung und eine gute Frostbeständigkeit sorgt.

HIMBEERGLASUR

220 g	Himbeerpüree
10 g	Pektin Fruit NH
560 g	Wasser
200 g	Zucker
0,5 g	Wasserlösliche, rote Lebensmittelfarbe in Pulverform
990,5 g	Insgesamt

Das Wasser auf 40 °C erwärmen. Pektin NH mit Zucker mischen und nach und nach zum Wasser dazugeben, dabei unablässig mit dem Schneebesen rühren. 3 Minuten leicht köcheln lassen. Vom Herd nehmen und Himbeerpüree sowie Farbstoff dazugeben. Gut mischen, um eine homogene Mischung zu erhalten. 24 Stunden bei 4 °C kaltstellen. Zum Übergießen auf 35–40 °C erwärmen.

Wir ersetzen das Wasser der neutralen Glasur durch ein Fruchtpüree oder Fruchtsaft. Diese Glasur verleiht dem Gebäckstück einen sehr intensiven Fruchtgeschmack sowie Glanz und Schutz.

ZITRONENGLASUR

580 g	Wasser
250 g	Zucker
23 g	Pektin Fruit NH
140 g	Zitronensaft
17 g	Gelber Farbstoff Food Colour
1010 g	Insgesamt

Das Wasser auf 40 °C erwärmen. Pektin mit Zucker mischen und nach und nach zum Wasser dazugeben, dabei unablässig mit dem Schneebesen rühren. Unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen und den Zitronensaft sowie den Farbstoff hinzufügen. 24 Stunden bei 4 °C kaltstellen. Zum Übergießen auf 35–40 °C erwärmen.



GRUNDZUBEREITUNGEN

GLASUR DUNKLE SCHOKOLADE

300 g	Zucker
240 g	Wasser
6 g	Pektin Nappage X58
140 g	Glukose
200 g	Schokolade 70%
100 g	Kakaobutter
20 g	Kakaopulver
1006 g	Insgesamt

Pektin mit Zucker vermischen. Das Wasser auf 40 °C erwärmen. Zucker-Pektinmischung langsam in das Wasser einrieseln lassen und unablässig mit dem Schneebesen rühren. Aufkochen, die Glukose hinzufügen und erneut aufkochen. Vom Herd nehmen und mit der Schokolade und der Kakaobutter vermischen. Mit einem Rührgerät aufschlagen. 24 Stunden bei 4 °C kaltstellen. Zum Übergießen auf 35–40 °C erwärmen.

*Funktionen
der wichtigsten
Zutaten*

Wir verzichten vollständig auf Sahne und Gelatine und erhalten eine Glasur mit einem sehr intensiven Schokoladengeschmack. Wir gelieren mit dem Pektin Nappage X58, das für Cremigkeit und sanftes Gelieren sorgt. Wir gleichen das Fett im Rezept mit Kakaobutter aus, die Glanz und Struktur verleiht.

GLASUR SCHOKOLADE AMATIKA

300 g	Zucker
250 g	Wasser
7 g	Pektin Nappage X58
150 g	Glukose
200 g	Schokolade Amatika 46%
100 g	Kakaobutter
1007 g	Insgesamt

Pektin mit Zucker vermischen. Das Wasser auf 40 °C erwärmen. Zucker-Pektinmischung langsam in das Wasser einrieseln lassen und mit dem Schneebesen rühren. Unter rühren aufkochen, die Glukose hinzufügen und erneut aufkochen. Vom Herd nehmen und mit der Schokolade und der Kakaobutter vermischen. Mit einem Rührgerät aufschlagen. 24 Stunden bei 4 °C kaltstellen. Zum Übergießen auf 35–40 °C erwärmen.

Wir verwenden die Schokolade Amatika, die Milkschokolade ähnelt. Wir verzichten vollständig auf Sahne und Gelatine. Wir gelieren mit dem Pektin Nappage X58, das für Cremigkeit und sanftes Gelieren sorgt. Wir gleichen das Fett im Rezept mit Kakaobutter aus, die Glanz und Struktur verleiht.



UNSERE IDEEN:

*Rezepte auf
pflanzlicher Basis*



Mandeln in verschiedenen Texturen

HAUPTZUBEREITUNG

80 g	Bittermandelcreme
20 g	Geschäumtes Mandelgetränk
40 g	Financier
50 g	Kandierte Aprikose
30 g	Kantonesisch karamellierte Mandeln
220 g	Insgesamt

Ein paar Stückchen Financier auf einem Teller anrichten. Dann den Financier mit der Creme einrahmen. Die Mandeln sowie aprikose zufällig anordnen und mit dem Geschäumtes Mandelgetränk darum herum abschließen.

BITTERMANDELCREME

300 g	Wasser
80 g	Zucker
180 g	Paste aus gerösteten Mandeln
30 g	Gelcrem heiß
3 g	Natur Emul
0,5 g	Bittermandelaroma
593,5 g	Insgesamt

Das Wasser mit dem Zucker und Gelcrem heiß in einem Kochtopf vermischen. Unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Die Paste in einer Schüssel mit Natur Emul verrühren und gut durchmengen, bis alles gut vermischt ist. Die beiden Zubereitungen vermischen, das Aroma hinzufügen und mixen, bis eine stabile Emulsion entsteht. Vor der Verwendung über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.

GESCHÄUMTES MANDELGETRÄNK

460 g	Mandeldrink
40 g	Amaretto-Konzentrat
15 g	Naturfoam
515 g	Insgesamt

Alle Zutaten miteinander vermengen und eine halbe Minute durchmischen. Den Schaum mithilfe eines Foam Kit oder eines Rührgeräts herstellen.

FINANCIER

120 g	Zucker
10 g	Cremsucre (Invertzucker)
40 g	Mehl
60 g	Mandelmehl
1 g	Salz
3 g	Baking Powder Std
8 g	Potatowhip
100 g	Wasser
100 g	Pflanzlicher Butterersatz (s. S. 23)
442 g	Insgesamt

Wasser mit Potatowhip mischen und gut aufschlagen. Die verschiedenen Zuckersorten hinzufügen und weiter aufschlagen, bis der Zucker richtig aufgelöst ist. Separat die Feststoffe mit dem bei 40 °C geschmolzenen Butterersatz mischen und gut verrühren, bis alles gut integriert ist. Die Baisermasse in zwei Teilen unterheben, dabei die luftige Konsistenz so gut wie möglich beibehalten. Auf einem Backblech verstreichen und bei 170 °C 15 Minuten lang backen.



Schokoladenmousse mit Banane und Miso

HAUPTZUBEREITUNG

100 g	Schokoladenmousse
50 g	Schokoladensuppe mit Miso
30 g	Gebratene Bananen mit Karamell
8 g	Kantonesisch karamellisierte Kakaonibs
188 g	Insgesamt

Banane auf einem Teller anrichten. Danach einige Nocken Mousse zufällig darauf anrichten. Einige Stückchen Kakaonibs darauf geben und mit der heißen Suppe abschließen.

SCHOKOLADENMOUSSE

350 g	Wasser (1)
15 g	Vegan Mousse Gelatine
160 g	Wasser (2)
8 g	Potatowhip Cold
100 g	Zucker
1 g	Xanthan-Gummi
30 g	Sonnenblumenöl
350 g	Dunkle Schokolade 70%
1014 g	Insgesamt

Die Schokolade bei 55 °C schmelzen und mit dem Sonnenblumenöl verrühren, bis eine homogene Mischung entsteht. Das Wasser (1) mit Vegan Mousse Gelatine unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Dann über die Schokoladenmischung gießen und mit einem elektrischen Rührgerät emulgieren. Das Wasser (2) separat mit Potatowhip Cold mischen und mit dem Elektromixer aufschlagen. Sobald es halb aufgeschlagen ist, den Zucker mit dem Xanthan-Gummi vermischt dazugeben. Etwa 10 Minuten lang weiterschlagen. Wenn die Schokoladen-Emulsion eine Temperatur von 55 °C erreicht hat, nach und nach zur Baisermasse geben und bei mittlerer Geschwindigkeit weiterschlagen.

SCHOKOLADENSUPPE MIT MISO

60 g	Dunkle Schokolade 70%
50 g	Zucker
125 g	Wasser
25 g	Miso
1 g	Schote Bourbonvanille
261 g	Insgesamt

Zucker karamellisieren. Das zuvor mit Miso und Vanille gemischte Wasser dazugeben. Zum Kochen bringen. Schokolade dazugeben und gut vermischen.

GEBRATENE BANANEN MIT KARAMELL

70 g	Frische Bananen
20 g	Zucker
40 g	Wasser
30 g	Limettensaft
160 g	Insgesamt

Zucker karamellisieren. Den Limettensaft und Wasser hinzufügen. Auf die Hälfte einkochen lassen. Die Bananen dazugeben und 1 Minute köcheln lassen.



Süßspeise mit Cassis und Zitrone

HAUPTZUBEREITUNG

- 180 g Cassismousse
- 80 g Cassisglasur
- 120 g Zitronencreme
- 100 g Financier
- 60 g Zitronenschalenspäne
- 30 g Fruit&Sauce Cassis
- 20 g Frische Blaubeeren
- 590 g Insgesamt**

Den in 12-cm-Taler geschnittenen Financier mit Zitronenspäne bestreuen und einfrieren. Die runde Form mit 14 cm Durchmesser mit der Mousse füllen und die Geleecreme als Einschluss in der Mitte platzieren. Den Financier-Boden kopfüber darauf legen und leicht andrücken. Einfrieren. Aus der Form lösen und mit der Glasur überziehen. Mit frischen Heidelbeerhälften und der Fruit&Sauce Cassis dekorieren.

CASSISMOUSSE

- 50 g Cassispüree (1)
- 275 g Cassispüree (2)
- 40 g Zucker
- 25 g Inulin kalt
- 1 g Guarkernmehl
- 7 g Sojawhip
- 10 g Vegan Mousse Gelatine
- 25 g Desodoriertes Kokosfett
- 75 g Wasser
- 508 g Insgesamt**

Das Püree (2) mit dem Guarkernmehl und Vegan Mousse Gelatine mit einem Pürierstab zu einer homogenen und glatten Masse mixen. Aufkochen. Das geschmolzene Kokosfett hinzufügen und gut vermischen. Sojawhip in einem zweiten Gefäß mit Frucht-püree (1) und Wasser mischen und mit dem Rührgerät aufschlagen. Sobald die Masse halb aufgeschlagen ist, den zuvor mit Inulin gemischten Zucker nach und nach hinzufügen und weitere 5 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit schlagen. Wenn die erste Mischung eine Temperatur von 60 °C erreicht hat, nach und nach zur Baisermasse geben und bei mittlerer Geschwindigkeit weiterschlagen. Gut vermischen und sofort verwenden.

CASSISGLASUR

- 100 g Cassispüree
- 8 g Pektin Fruit NH
- 250 g Wasser
- 100 g Zucker
- 10 g Zitronensaft
- 40 g Likörwein Banyuls
- 508 g Insgesamt**

Das Wasser auf 40 °C erwärmen. Pektin Fruit NH mit dem Zucker mischen und über das 40 °C heiße Wasser streuen. 3 Minuten kochen lassen. Vom Herd nehmen und Zitronensaft, Cassispüree sowie Banyuls dazugeben. Gut mischen, um eine homogene Textur zu erhalten. Über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen und bei 35–40 °C verwenden.

ZITRONENCREME

- 125 g Zitronensaft
- 165 g Wasser
- 85 g Zucker
- 6 g Pektin Fruit NH
- 2 g Natur Emul
- 5 g Geriebene Zitronenschalen
- 40 g Kakaobutter
- 15 g Sonnenblumenöl
- 443 g Insgesamt**

Den Zucker mit Natur Emul und Pektin vermischen. In einem Topf Zitronensaft, Wasser und fein geriebene Zitronenschale mischen. Die Flüssigkeiten auf 40 °C erhitzen und die vorherige Mischung nach und nach einstreuen, dabei ununterbrochen mit dem Schneebesen rühren. Zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und Kakaobutter sowie Sonnenblumenöl dazugeben. Gut mit einem Rührgerät verrühren. 12 Stunden im Kühlschrank kaltstellen, Backringe mit 12 cm Durchmesser 1 cm hoch befüllen. Einfrieren.

FINANCIER

- 120 g Zucker
- 10 g Creamsucre (Invertzucker)
- 40 g Mehl
- 60 g Mandelmehl
- 1 g Salz
- 3 g Baking Powder Std
- 8 g Potatowhip
- 100 g Wasser
- 100 g Pflanzlicher Butterersatz (s. S. 23)
- 442 g Insgesamt**

Wasser mit Potatowhip mischen und gut aufschlagen. Die verschiedenen Zuckersorten hinzufügen und weiter aufschlagen, bis der Zucker richtig aufgelöst ist. Separat die Feststoffe mit dem bei 40 °C geschmolzenen Butterersatz mischen und gut verrühren, um eine homogene Mischung zu erhalten. Die Baisermasse in zwei Teilen unterheben, dabei die luftige Konsistenz so gut wie möglich beibehalten. Auf einem Backblech verstreichen und bei 170 °C 15 Minuten lang backen.



Produkte von Sosa
FÜR DIE PFLANZLICHE PATISSERIE





NATUR EMUL

Ersatz von Eigelb als Emulgator

Natürlicher Emulgator, bestehend aus Zitrusfruchtfasern. Sehr nützlich, um die emulgierende Wirkung des Eigelbs in Cremes, Ganaches, Eiscremes, Rührteigen und fermentierten Teigen zu ersetzen.

Emulsion



SOJALECITHIN

Auflockerung von Fetten und stabilen Emulsionen

Aus Soja gewonnener Emulgator. Es wird als Emulgator in Schokoladen und Zubereitungen mit hohem Fettgehalt verwendet. Es kann zudem zur Auflockerung und zum Aufschäumen von Fetten verwendet werden.

Emulsion





POTATOWHIP

Pflanzlicher Ersatz für Eiweiß zum Aufschlagen und Koagulieren

Aus Kartoffeln extrahierte Proteine. Kann frisches Eiweiß zum Aufschlagen oder Koagulieren ersetzen. Anwendbar für alle Arten von fettfreien Flüssigkeiten. Es kann zur Herstellung von Baisermassen und Zubereitungen auf Baiserbasis verwendet werden, die eine Koagulation erfordern.

Emulsion Auflockerung Koagulation



POTATOWHIP COLD

Pflanzlicher Ersatz für Eiweiß zum Aufschlagen und Emulgieren

Aus Kartoffeln extrahierte Proteine. Kann frisches Eiweiß in kalten Zubereitungen ersetzen. Funktioniert mit allen Arten von fettfreien Flüssigkeiten. Kann zur Herstellung von rohen Baisers, Mousses und kalten Soßen verwendet werden. Neutraler Geschmack, trägt zur Verstärkung von Aromen bei.

Emulsion Auflockerung



SOJAWHIP

Pflanzlicher Ersatz für Eiweiß zum Aufschlagen

Hydrolysiertes Protein aus Soja. Ideal als Ersatz für frisches Eiweiß zum Aufschlagen. Anwendbar für alle Arten von fettfreien Flüssigkeiten. Es kann zur Herstellung von Baisermasse und Zubereitungen auf Baiserbasis verwendet werden. Neutraler Geschmack.

Emulsion Auflockerung



INULIN HEISS

Fettersatz

Inulin heiß ist ein Ballaststoff, der aus Wurzeln und Knollen gewonnen wird. Es wird in heißen Flüssigkeiten unter starkem Rühren angewendet. Es sorgt für eine cremige Textur, die es ermöglicht, Fette in Zubereitungen wie Eiscreme, cremigen Geleecremes und Ganaches zu reduzieren oder zu ersetzen.

Fettiges Mundgefühl



INULIN KALT

Fett- und Zuckersersatz

Inulin kalt ist ein Ballaststoff, der aus Wurzeln und Knollen gewonnen wird. Es wird in kalten Flüssigkeiten unter starkem Rühren angewendet. Es sorgt für eine cremige Textur und eine leichte Süße, wodurch Fette und Zucker in Baisermasse, Biskuit, Cremes, Eiscreme usw. ersetzt werden können.

Fettiges Mundgefühl

Einer der Hauptunterschiede zwischen diesen beiden Inulinen ist ihre Zusammensetzung. Inulin kalt besteht zu 90 % aus Ballaststoffen und zu 10 % aus Zucker, während Inulin heiß zu 99 % aus Ballaststoffen besteht, also ist Inulin kalt süßer.

Ein weiterer Unterschied ist die erzeugte Textur. Inulin heiß vermittelt ein stärkeres Fettgefühl als Inulin kalt.

Außerdem löst sich Inulin kalt ohne Hitzezufuhr auf, während Inulin heiß Temperaturen zwischen 60 °C und 70 °C erfordert.





VEGAN MOUSSE GELATINE

100 % pflanzliches Geliermittel, ideal zum Gelieren von Mousses

Mischung aus Agar-Agar und Tapiokastärke, die speziell zum Gelieren von pflanzlichen Mousses entwickelt wurde. Ermöglicht das Einfrieren ohne Synärese.

Gelierung



AGAR-AGAR

Pflanzliches Geliermittel, das eine feste Gelatine bildet und erhitzt werden kann

Aus Rotalgen gewonnenes Geliermittel. Es lässt jede Flüssigkeit gelieren und bildet kompakte Gele, die erhitzt werden können und ihre Struktur dabei behalten. Aufgrund seiner langsamen Gelierungseigenschaft ermöglicht es das Einbringen fester Elemente in Gelatine, beispielsweise für die Herstellung von Aspik.

Gelierung



PEKTIN FRUIT NH

Pektin aus Apfel und Zitrusfrüchten, ideal zum Andicken oder Gelieren von Fruchtzubereitungen

Es wirkt als Verdickungsmittel oder Geliermittel unter süßen und sauren Bedingungen. Besonders geeignet für Zubereitungen mit Früchten, wie Guss oder Glasuren, Marmeladen und Cremes.

Gelierung



PEKTIN NAPPAGE X58

Pektin aus Apfel und Zitrusfrüchten, ideal zum Andicken oder Gelieren von Zubereitungen mit Milchprodukten, Nüssen oder Schokolade

Es ist ein Verdickungsmittel und Geliermittel (bei Vorhandensein von Calcium), das besonders für die Zubereitung von Glasuren, Cremes und Geleecremes aus Schokolade oder Nüssen geeignet ist.

Gelierung



PFLANZLICHES GELIERMITTEL

Geliermittel mit fester und elastischer Textur, das erhitzt werden kann

Geliermittel aus Rotalgen und Johannisbrotkernmehl. Es lässt alle Arten von Flüssigkeiten gelieren und bietet eine feste und sehr elastische Textur, die erhitzt werden kann und gleichzeitig ihre Form behält. Es geliert schnell, wodurch es für Tauchglasuren verwendet werden kann.

Gelierung



GELLAN-GUMMI

Pflanzliches Geliermittel, das eine feste Gelatine bildet und auf hohe Temperaturen erhitzt werden kann

Geliermittel natürlichen Ursprungs, gewonnen aus bakterieller Fermentation. Anwendbar für alle Arten von Flüssigkeiten, auch bei hohen Temperaturen stabil. Es kann verwendet werden, um feste, steife Gele herzustellen, die als Füllung für Backwaren verwendet werden können.

Gelierung



PRO-PANNACOTTA

Aus Rotalgen gewonnenes pflanzliches Geliermittel, sorgt für eine cremig-zarte Gelierung

Es geliert schnell und bietet eine weiche, cremige und elastische Textur, die erhitzt werden kann. Ideal für Speisen wie Flan, Pannacotta, Pudding ohne Zugabe von Ei.

Gelierung





JOHANNISBROTKERNMEHL

Natürlicher Stabilisator für Heißzubereitungen

Stabilisator und Verdickungsmittel aus Johannisbrotkernen. Es kann zum Andicken von Saucen und Stabilisieren von Emulsionen, Mousses oder Speiseeis verwendet werden. Hydratation unter Hitzeeinwirkung.

Stabilisierung



GUARKERNMEHL

Natürlicher Stabilisator für Kaltzubereitungen

Stabilisator und Verdickungsmittel aus der Guarbohne, einer Hülsenfrucht. Es kann zum Andicken von Saucen und Stabilisieren von Emulsionen, Mousses oder Speiseeis verwendet werden. Hydratation mit oder ohne Hitzeeinwirkung.

Stabilisierung



XANTHAN-GUMMI

Verdickungsmittel, das aus der Fermentation von Mais gewonnen wird. Ist sowohl in heißen als auch in kalten Zubereitungen löslich

Es hat verdickende und stabilisierende Eigenschaften. Es kann heiß oder kalt angewendet werden und funktioniert mit jeder Art von Flüssigkeit, einschließlich hochprozentiger Alkohole. Es kann zum Andicken von Coulis und Saucen oder zum Stabilisieren von Baisermassen und Rührteigen verwendet werden.

Stabilisierung





GELCREM KALT

Gefrierstabiles Verdickungsmittel für Kaltzubereitungen

Hergestellt aus Kartoffelstärke. Anwendbar für alle Arten von Flüssigkeiten, auch bei hohen Temperaturen stabil und lässt sich einfrieren. Es kann für die Zubereitung von kalten Cremes ohne Zugabe von Eiern oder Milchprodukten verwendet werden.

Stabilisierung

verleiht Textur



GELCREM HEISS

Gefrierstabiles Verdickungsmittel für Heißzubereitungen

Hergestellt aus Maisstärke. Es ermöglicht das Andicken aller Arten von heißen Flüssigkeiten und verbessert das Gefrieren des Produkts. Ideal für die Zubereitung von Konditorcremes und Rührteigen.

Stabilisierung

verleiht Textur



DESODORIERTES KOKOSFETT

Raffiniertes und desodoriertes Kokosfett

Desodoriertes Kokosfett gewonnen aus Kokosnüssen aus biologischem Anbau. Es hat einen Schmelzpunkt zwischen 20 und 30 °C. Es kann in jeder Zubereitung wie trockenen Teigen, Shakes, Eiscremes, Mousses, Cremes, Ganaches usw. angewendet werden.

Fettzufuhr

VERDICKUNGSMITTEL UND STABILISATOREN

PFLANZLICHE FETTE





**Ingredients to
reimagine gastronomy**

Sosa Ingredients

Colònia Galobart, s/n - 08270 Navarcles (Barcelona) - Spain

T. +34 938 666 111 - www.sosa.cat - sosa@sosa.cat

