

BENUTZERHANDBUCH

Ballaststoffe

IN DER PATISSERIE

JORDI BORDAS X



Editorial

Die Gastronomie befindet sich im Wandel, die Verbraucher:innen haben neue Ansprüche: Sie wollen Zucker und Fett in ihrer Ernährung reduzieren, auf tierisches Eiweiß verzichten oder dessen Konsum einschränken und die Umwelt schützen. Und mit diesem Wandel stehen die Pâtisiers vor neuen technischen Herausforderungen.

Bei Sosa Ingredients arbeiten wir jeden Tag daran, innovative Zutaten und Lösungen für die technischen Herausforderungen der Gastronomie-Profis zu liefern. So haben wir eine neue Pflanzenfaser mit interessanten Funktionen entdeckt: die Leinsamenfaser.

Die Leinsamenfasern beweisen, dass die Ballaststoffe auf dem Vormarsch sind und ein neues Spielfeld für die Gastronomie darstellen.

In unserem Bestreben, die Gastronomie mit neuen Zutaten zu bereichern, haben wir uns mit Jordi Bordas zusammengetan, einem der Pionierzentren für F+E+I in der Pâtisserie, das als eines der ersten die Verwendung von Ballaststoffen erforscht hat.

Im letzten Jahr haben beide Teams intensiv daran gearbeitet, zu zeigen, dass die Aufnahme von Ballaststoffen in die Rezepte die Textur verfeinert, Zucker und Fett reduziert und gleichzeitig den Geschmack der Zubereitungen verbessert. So entstand dieses Handbuch über die Verwendung von Ballaststoffen in Backwaren, das Ihnen hoffentlich als Leitfaden für die Überarbeitung Ihrer Rezepte dienen wird.

Über Jordi Bordas

Nach dem Gewinn der **Coupe du Monde de Pâtisserie** (Konditorei-Weltmeisterschaft) im Jahr 2011 gründete Jordi Bordas die Konditoreischule in Viladecans (Barcelona) mit dem Ziel, seine Erfahrung und sein Wissen an die neuen Generationen der Süßwarenbranche weiterzugeben. Mit dem **B-Concept** hat Jordi die Welt der Pâtisserie revolutioniert, indem er gezeigt hat, dass **gesündere, leichtere und schmackhaftere Pâtisserie** nicht nur möglich ist, sondern auch den wichtigsten Bedürfnissen der Verbraucher:innen gerecht wird.

Über



Sosa Ingredients ist einer der führenden Hersteller und Lieferanten von qualitativ hochwertigen Zutaten für die Pâtisserie und die Gastronomie. Das Unternehmen wurde 1967 in Katalonien gegründet. Sosa Ingredients ist bestrebt, sein technologisches Know-how zur unablässigen Innovation und Verbesserung seiner Produkte einzusetzen, um die Gastronomie verantwortungsvoller und zugänglicher zu machen.

Aufbau

BALLASTSTOFFE IN DER PATISSERIE

5

Zusammenarbeit von Sosa ingredients und Jordi Bordas:
eine selbstverständliche Zusammenarbeit rund
um Ballaststoffe.....5

DIE BALLASTSTOFFE VON SOSA UND IHRE **KLASSIFIZIERUNG**

7

Ballaststoffe und ihre Klassifizierung7
Technische Hauptfunktionen 8-9
Die Ballaststoffe nach Sosa Ingredients 10-11
Das neue Flaxfiber und unsere anderen Ballaststoffe.....12-17

DIE EMPFEHLUNG VON **JORDI BORDAS**

19

Rezepte..... 20-29

ÜBERSICHT MIT REZEPTEN UND LÖSUNGSVORSCHLÄGEN

30



DIE SCHLÜSSELZUTAT FÜR DIE PATISSERIE DER ZUKUNFT



Als Handwerker des guten Geschmacks müssen wir unsere Arbeitsweise neu erfinden, um den aktuellen Bedürfnissen der Verbraucher:innen gerecht zu werden, indem wir leichtere und nahrhaftere Produkte als herkömmliche Patisseriewaren herstellen. Die Ballaststoffe sind zweifellos eine der wichtigsten Zutaten der Zukunft, da sie es uns ermöglichen, köstliche und stabile Rezepte mit weniger Zucker und Fett zu kreieren.

JORDI BORDAS

Konditorei-Weltmeister 2011. Gründerin des Ausbildungs- und Forschungszentrums Jordi Bordas

Das Forschungs- und Entwicklungsteam von Sosa Ingredients und die Konditoreischule sowie das Innovationszentrum Jordi Bordas haben zusammengearbeitet, um die Ballaststoffe und ihre verschiedenen Verwendungsmöglichkeiten in der Patisserie zu erforschen und besser zu verstehen.

Bei dieser Arbeit konnten wir Ballaststoffe unterschiedlicher Herkunft testen, von denen einige noch nie in der Patisserie verwendet wurden, und gleichzeitig unsere Kenntnisse über die bereits genutzten Ballaststoffe vertiefen.

Wir haben eine neue Faser entdeckt, von der wir glauben, dass sie beim Backen sehr wichtig sein wird: Flaxfiber, eine Faser aus Leinsamen, mit der das Verdicken, Emulgieren und Stabilisieren zum Kinderspiel wird. Es war eine große Überraschung zu entdecken, was diese neue Zutat alles zu bieten hat.

Aufgrund ihres breiten Spektrums an Ursprüngen, Funktionen und Vorteilen betrachten wir die Ballaststoffe als eine neue Kategorie von Zutaten in der Konditorei. Die Ballaststoffe werden Fachleute, die sich den Herausforderungen einer verantwortungsvolleren Patisserie stellen, dabei unterstützen, mit weniger Zucker, weniger Fett für mehr Textur und mehr Geschmack zu sorgen.

Dieser praktische Leitfaden fasst die Ergebnisse der gemeinsamen Forschungsarbeit zusammen und soll den Handwerkern des guten Geschmacks als Hilfsmittel dienen.

Ballaststoffe sind eine Zutat, die bis vor kurzem von der Lebensmittelindustrie übersehen wurde. Das ändert sich jedoch rasch, dank der Entwicklung von Ballaststoffen mit unglaublichen Texturierungseigenschaften.

Dank unserer Zusammenarbeit mit SOSA konnten wir Flaxfiber entdecken, eine Leinsamenfaser mit sehr interessanten Anwendungsmöglichkeiten in der Patisserie.

ADRIANNA JAWORSKA

F&E-Direktorin des Ausbildungs- und Forschungszentrums Jordi Bordas



Bei unserer unablässigen Suche nach Lösungen für die Gastronomie haben wir das große Potenzial der Ballaststoffe entdeckt: Sie dienen in kulinarischen Zubereitungen als technische Zutat und sorgen für mehr Textur.

Dank der Zusammenarbeit mit dem Team von Jordi Bordas konnten wir die Lösungen verstehen, die Ballaststoffe für die Patisserie bieten.

OSCAR ALBIÑANA

F&E-Leiter Sosa Ingredients

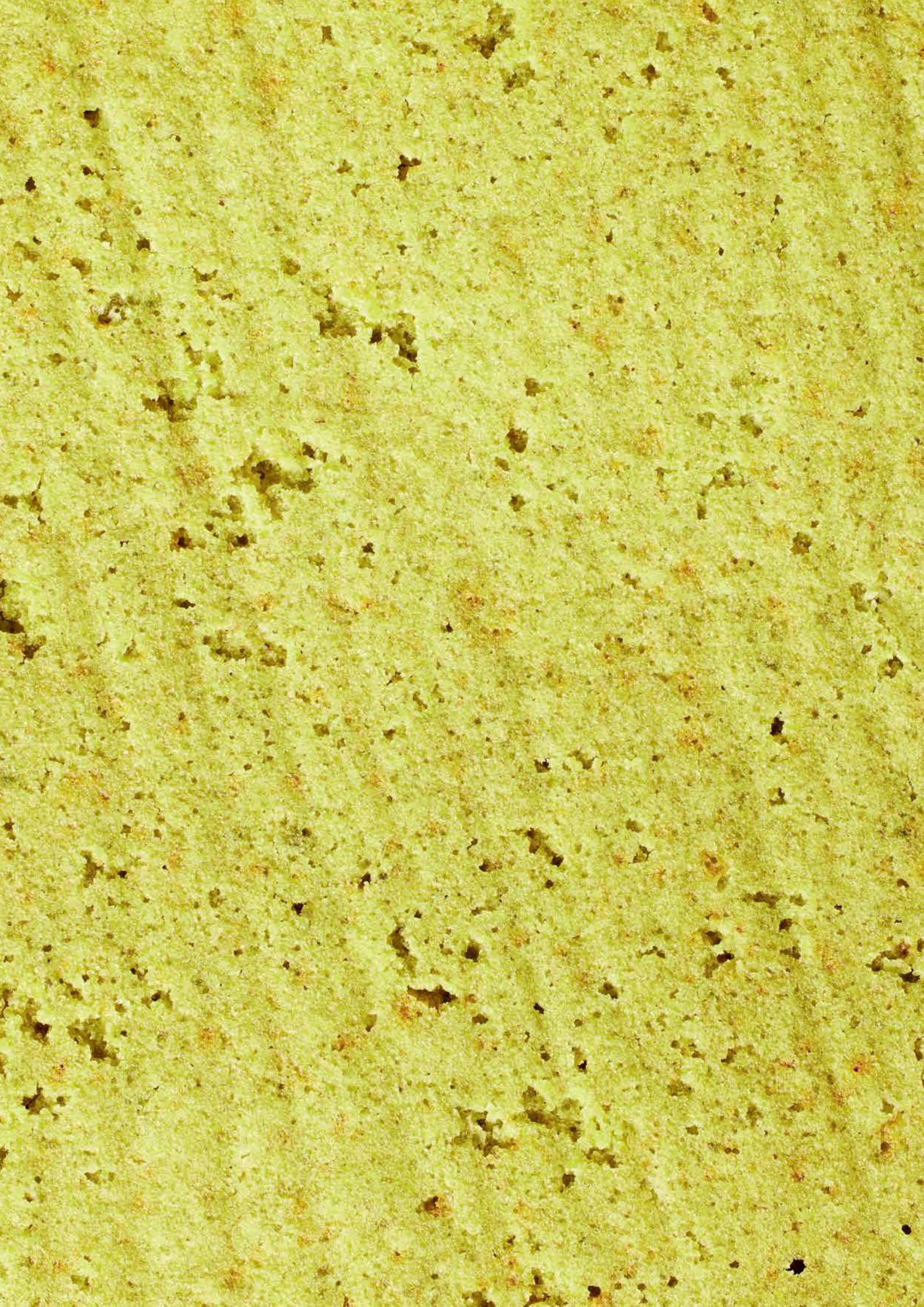


Die Patisseriefachleute stehen vor großen Herausforderungen, denn die Ansprüche der Verbraucher:innen entwickeln sich in rasendem Tempo. Für die Handwerker des guten Geschmacks wird es immer wichtiger, die Funktion der Zutaten in einem Rezept zu verstehen.

Diese Aufklärungsarbeit und die Einführung des neuen Ballaststoffs Flaxfiber stehen im Einklang mit der Mission von Sosa Ingredients: technisches Wissen besser zugänglich zu machen und innovative Lösungen anzubieten.

LILIBETH RIVAS

Marketingleiterin Sosa Ingredients



Ballaststoffe dienen als struktureller Bestandteil von Pflanzen und sind in allen aus pflanzlichen Produkten hergestellten Lebensmitteln enthalten.

Es handelt sich um den essbaren Teil von Pflanzen, den unsere Verdauungsenzyme nicht aufspalten können. Deshalb werden Ballaststoffe nicht auf die gleiche Weise verdaut wie Zucker und Stärke und kommen intakt im Darm an. Dort wirken sie dann als Präbiotika.

Die Ballaststoffe lassen sich je nach ihrer Zusammensetzung in zwei Hauptgruppen einteilen.

Lösliche Ballaststoffe

sind enthalten in Hülsenfrüchten, einigen Getreidesorten und Obst. Sie können Wasser gut absorbieren und zähflüssige Gele bilden. Sie reduzieren und verlangsamen die Aufnahme von Fetten und Zuckern aus der Nahrung.

Unlösliche Ballaststoffe

sind vor allem in Lebensmitteln wie Weizenkleie, Vollkornprodukten, einigen Gemüsesorten und Getreide enthalten. Sie können nur geringe Mengen Wasser aufnehmen und ihre Hauptwirkung auf den Körper ist die Reinigung der Darmwände.

Zusätzlich zu den Ballaststoffen, die von Natur aus in unseren Lebensmitteln vorhanden sind, können wir unseren Rezepten und Produkten Ballaststoffe hinzufügen, um deren Nährwert zu verbessern.

Nach Angaben der WHO sollte ein Erwachsener zwischen 25 und 38 g Ballaststoffe pro Tag zu sich nehmen, um ein gutes Gesundheitsniveau zu erhalten.

WARUM SIND SIE FÜR DIE HERSTELLUNG VON BACKWAREN INTERESSANT?

Die Patisserie ist eine Disziplin, bei der mehrere technische Funktionen erforderlich sind, um ein gutes Ergebnis zu erzielen.

Es gibt kaum eine Patisserie-Zubereitung, die keine Emulsion erfordert, und auch das Eindicken oder Stabilisieren ist häufig erforderlich, um bessere Ergebnisse zu erzielen und die Textur des Endprodukts zu verbessern.

Traditionell werden diese Funktionen durch die Grundzutaten abgedeckt, z. B. Eier, Fette wie Butter oder Sahne, Zucker usw.

Ballaststoffe bieten eine Reihe interessanter Möglichkeiten, um die technischen Funktionen der Grundzutaten zu übernehmen oder zu verbessern.

Durch die Verwendung von Ballaststoffen erhalten wir ein Gebäck mit besserer Textur, das leichter und gesünder ist und gleichzeitig Aromen wie Früchte oder Nüsse hervorhebt, die manchmal durch eine übermäßige Verwendung von Zutaten wie Ei, Milchprodukten oder Zucker überdeckt werden können.



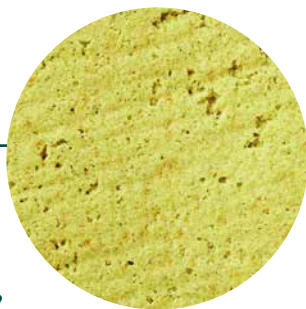


Andicken

Diese Funktion besteht darin, einer flüssigen Zubereitung Fülle zu verleihen und gleichzeitig die Viskosität und Dichte in Zubereitungen wie Coulis, Saucen, Cremeux und Mousses zu erhöhen.

Es gibt viele Möglichkeiten des Verdickens, z. B. mithilfe von Bindemitteln wie Gummi, Stärke oder Mehl, aber auch mit Eiern und Fett wie Butter oder sogar mit Verdampfungsverfahren.

Auch Ballaststoffe können diese Funktion erfüllen. Wir empfehlen vor allem **Flaxfiber**, da das Produkt eine große Verdickungskapazität besitzt, ohne dass die Flüssigkeit erhitzt werden muss, und zudem geschmacksneutral und farblos ist.



Binden

Das Binden von Stoffen ist ein Prozess, der es ermöglicht, dass sich verschiedene Zutaten miteinander verbinden oder ein Teig kompakter wird. In der Patisserie wird es sehr häufig zur Herstellung von Teigen wie Mürbeteig oder Biskuit sowie zur Verbesserung der Textur und Konsistenz bestimmter Zubereitungen mit Füllstoffen verwendet. Ei ist eines der am häufigsten verwendeten Bindemittel.

Flaxfiber und **Psyllium** sind Ballaststoffe, die aufgrund ihrer Eigenschaften ebenfalls diese Funktion erfüllen können.



Elastizität verleihen

Es handelt sich um die Eigenschaft, eine Form wiederherzustellen, sobald kein Druck mehr auf eine Struktur, wie z. B. einen Brotteig, ausgeübt wird. Diese Funktion ermöglicht es, den Teig zu dehnen, ohne dass er reißt, und das Gas während der Gärung einzufangen, wodurch das Volumen des Teigs vergrößert wird.

Außerdem verhindert es das Zerbröckeln von Teigen und sorgt für einen guten Schnitt, z. B. bei Biskuitkuchen.

Das Gluten im Weizenmehl ist einer der Hauptverantwortlichen für diese Funktion, obwohl es durch **Psyllium** ersetzt werden kann, was sogar den Knetprozess verbessert.



Stabilisieren

Es ist der Prozess, durch den es gelingt, das Aussehen und die Textur einer Zubereitung für lange Zeit oder bei Gefrier- und Auftauprozessen beizubehalten. Er kommt zum Beispiel beim Eis zum Einsatz, damit es länger haltbar ist, ohne zu schmelzen, bei Baisers, damit sie länger eine festere Konsistenz haben, oder bei Mousses, um die Textur beim Auftauen zu erhalten.

Flaxfiber verleiht Baisers, Eis und Cremes Stabilität und sorgt dafür, dass die Textur beim Einfrieren und Auftauen erhalten bleibt.



Emulgieren

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 oder Mousses benötigt wird. Damit eine Emulsion hergestellt werden kann, ist eine Zutat mit emulgierenden Eigenschaften notwendig.

Natur Emul und **Flaxfiber** können diese Funktion übernehmen.



ein fettiges Mundgefühl erzeugen

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

Die am häufigsten verwendeten Fette beim Backen sind Butter, Sahne und Eigelb, aber auch pflanzliche Fette wie Kokosfett, Kakaobutter oder Sheabutter werden verwendet.

Mit **Inulin** können wir allen Zubereitungen, die Flüssigkeiten enthalten, ein fettiges Mundgefühl verleihen, mit dem Vorteil, dass wir die Fette in der Rezeptur reduzieren oder sogar eliminieren können, während die Cremigkeit und die Textur erhalten bleiben.



Füllstoffe einbringen

Die Menge an in einem Rezept enthaltenen Füllstoffen spielt eine wichtige Rolle. Sie lassen sich in 4 Gruppen einteilen: Zucker, Mehle (Stärke etc.), Fette und Ballaststoffe.

Zucker hat eine süßende und strukturierende Funktion. Mehl und Stärke sorgen für Dicke, Struktur und Gerinnung. Fette sorgen für Textur und Cremigkeit.

Ballaststoffe, wie Inulin, sorgen für Struktur und mehr oder weniger auch für Cremigkeit. Sie spielen zudem eine Schlüsselrolle bei dem Ersatz von Zucker, insbesondere von **Oligofrukt**.

DIE BALLASTSTOFFE NACH SOSA INGREDIENTS

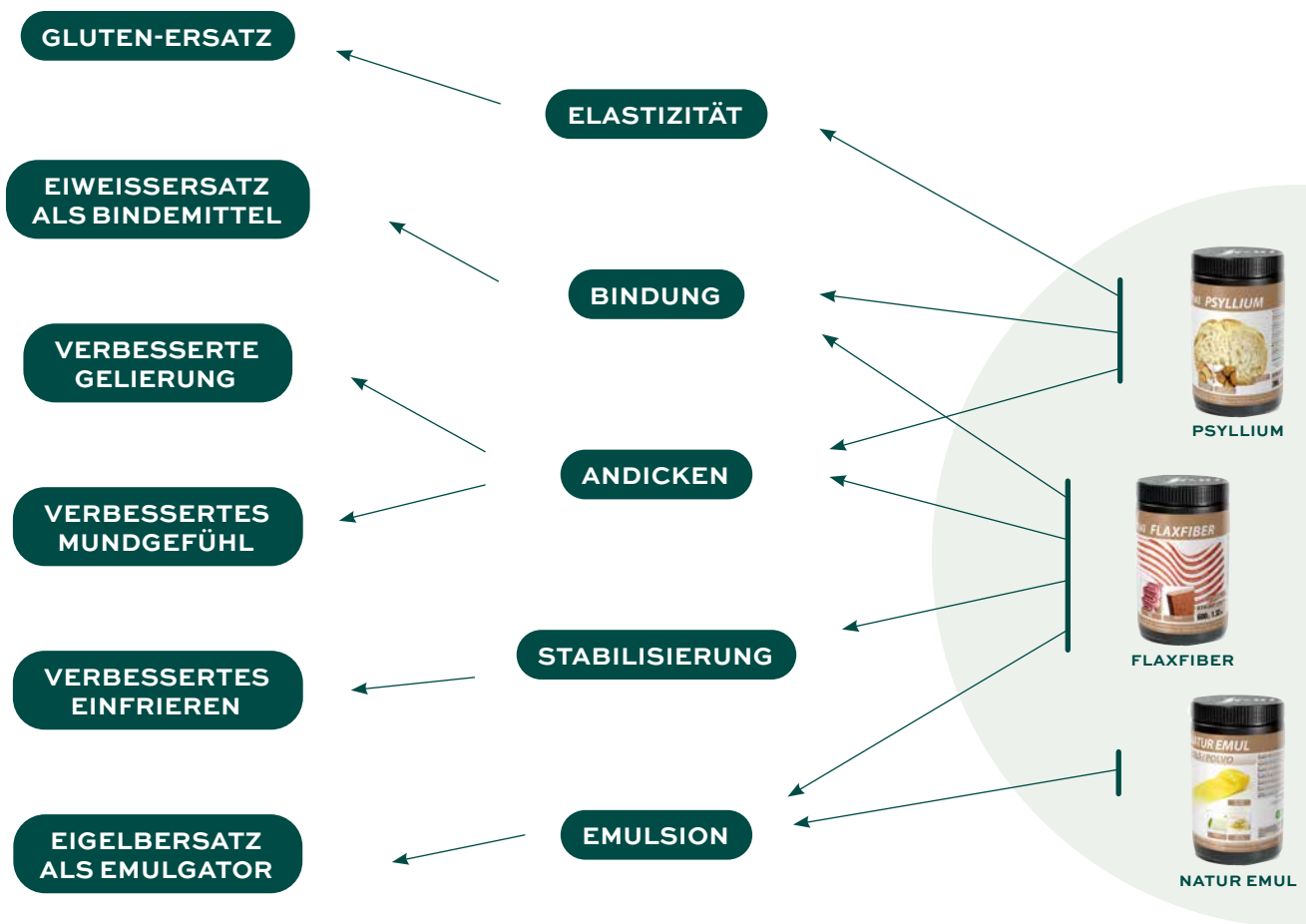
Wir teilen unsere Ballaststoffe entsprechend ihren technischen Funktionen in 2 Gruppen ein: leistungsstarke Ballaststoffe und Füllstoffe. →

LEISTUNGSSTARKE BALLASTSTOFFE («HIGH PERFORMANCE FIBERS»)

NATUR EMUL, PSYLLIUM, FLAXFIBER

Leistungsstarke Ballaststoffe erfüllen bei geringer Dosierung (0,1 bis 4 %) bemerkenswerte technische Funktionen. Denn sie bestehen aus einer Kombination von löslichen und unlöslichen Ballaststoffen.

Sie können verwendet werden, um zu emulgieren, zu verdicken, zu stabilisieren, zu binden oder den Zubereitungen Elastizität zu verleihen.



	Andicken	Stabilisierung	Emulsion	Elastizität	Bindung
Psyllium	●	●	●	●	●
Flaxfiber	●	●	●	●	●
Natur Emul	●	●	●	●	●

Diese Klassifizierung berücksichtigt die Beschaffenheit des Produkts im Hinblick auf das Verhältnis zwischen Dosierung, technischer Funktion und den angebotenen Lösungen.

FÜLLSTOFFE («BULKING FIBERS»)

INULIN HEISS, INULIN KALT, OLIGOFRICT

Es handelt sich um lösliche Ballaststoffe, die aufgrund ihrer Struktur mit Zucker und anderen Füllstoffen vergleichbar sind.

Sie können in hoher Dosierung in die Zubereitungen integriert werden (bis zu 20 %), sodass der Anteil an Füllstoffen wie Zucker und Fett in den Rezepten erhöht wird, oder sie werden dazu verwendet, diese Füllstoffe zu ersetzen.

Je nach Art des Füllstoffs lassen sich unterschiedliche Textur- und Süßgrade erzielen.

ZUFUHR VON FESTSTOFFEN/STRUKTUR



INULIN HEISS



INULIN KALT



OLIGOFRICT

FETTERSATZ

In wasserhaltigen Zubereitungen wie Cremeux, Mousses usw

ZUCKERREDUZIERUNG

ZUCKERERSATZ

Es wird empfohlen, Zucker teilweise zu ersetzen, jedoch nicht in einem Verhältnis von 1:1



	PAC* (Antikristallisationsvermögen)	POD* (Süßkraft)	Fettersatz	Zuckerersatz
Inulin Heiss	5 %	0 %	●	●
Inulin Kalt	6 %	10 %	●	●
Oligofruct	45 %	50 %	●	●

* % im Vergleich zu Saccharose

UNSERE BALLASTSTOFFE



FLAXFIBER

Es handelt sich um einen Ballaststoff aus Leinsamen und Goldleinsamen, aus dem die Schleimstoffe extrahiert werden. Ideal zum Andicken von Saucen und Coulis. Kann Xanthan im Verhältnis 1:2 ersetzen. Bekannt für seine verdickenden, stabilisierenden und emulgierenden Eigenschaften.



VORTEILE

- 100 % pflanzlichen Ursprungs
- In der Deklaration der Inhaltsstoffe wird es als Ballaststoff (nicht als Zusatzstoff) aufgeführt.
- Löst sich leicht auf, auch ohne Erhitzen
- Verdickt und ist dabei farb- und geschmacklos
- Erhöht die Cremigkeit einer Zubereitung
- Anwendbar mit sauren Zubereitungen



DOSIERUNG

Zwischen 0,1 und 4 %



SONSTIGE TECHNISCHE MERKMALE

- Ballaststoffgehalt >76 %
 - Lösliche Ballaststoffe >12 %
 - Unlösliche Ballaststoffe >88 %
- Koch- und gefrierfest



HAUPTANWENDUNGEN



Saucen und Coulis

0,1 - 4 %



Mousse

0,1 - 0,5 %



Baiser

0,1 - 0,4 %



WEITERE ANWENDUNGEN

Bindende Wirkung in Teigen. In Getränken trägt es dazu bei, die Trennung von Feststoffen (Kakaogetränk, Fruchtmark) zu verhindern und sorgt für Viskosität.



Tipps für die Verwendung

Sehr einfach, mit heißer oder kalter Flüssigkeit mischen, je nach Dosierung.



Als wir die Leinsamenfaser zum ersten Mal ausprobierten, waren wir sowohl von ihrer großen Verdickungs- und Stabilisierungsfähigkeit als auch von ihrem völlig neutralen Geschmack überrascht. Flaxfiber kann zum Verdicken, Emulgieren und Stabilisieren von Cremeux, Ganaches oder Mousses und sogar zur Verbesserung der Textur von gebackenen Teigen verwendet werden. Es ist wirklich eine großartige Zutat, die die Lebensmittelindustrie revolutionieren wird. Außerdem ist es ein „Clean Label“-Inhaltsstoff, der es uns ermöglicht, alle Arten von Texturen zu kreieren und gleichzeitig die Bedürfnisse des Marktes zu erfüllen.

JORDI BORDAS



Bei unseren Studien mit verschiedenen Ballaststoffen entdeckten wir die einzigartigen texturgebenden Eigenschaften der Leinsamenfaser, die drei sehr wichtige Funktionen bei der Herstellung von Backwaren vereint: Verdickung, Stabilisierung und Emulgierung, wobei Geschmack, Farbe und Transparenz der Produkte, für die sie verwendet wird, erhalten bleiben.

Darüber hinaus sind diese Funktionen auch mit alkoholischen und sauren Flüssigkeiten möglich, was die Faser vielseitig einsetzbar macht.

OSCAR ALBIÑANA



NATUR EMUL

Nahrungsfasern aus Zitrusfrüchten. Es wird hauptsächlich aus der Schale von Zitrusfrüchten gewonnen, die von den Saftproduzenten normalerweise weggeworfen wird. Ideal zum Emulgieren: kann Eigelb als Emulgator ersetzen.



VORTEILE

- Emulgator 100 % pflanzlichen Ursprungs
- In der Deklaration der Inhaltsstoffe wird es als Ballaststoff (nicht als Zusatzstoff) aufgeführt.
- Emulgiert bei der Heiß- und Kaltanwendung
- Verbessert die Textur der Produkte beim Auftauen
- Anwendbar mit sauren Zubereitungen



DOSIERUNG

Zwischen 0,5 und 2 %



SONSTIGE TECHNISCHE MERKMALE

- Ballaststoffgehalt 68,2 %
 - Lösliche Ballaststoffe 33,3 %
 - Unlösliche Ballaststoffe 34,9 %
- Koch- und gefrierfest



HAUPTANWENDUNGEN



Emulgierte Cremes oder Saucen



Rührteig



Eiscreme



Tipps für die Verwendung

Leicht löslich/dispergierbar in Wasser und Fetten, sowohl bei Heiß- als auch bei Kaltanwendung sowie in sauren Zubereitungen.

UNSERE NAHRUNGSFASERN



PSYLLIUM

Faser aus der Schale der *Plantago-ovata*-Pflanze. Ideal für den Ersatz der Glutenfunktion in fermentierten Teigen wie etwa Broten. Verleiht Elastizität, Fluffigkeit und Textur.



VORTEILE

- Hohes Absorptionsvermögen von Flüssigkeiten (1:40)
- Sorgt für Elastizität
- Sehr stabil gegenüber Temperatur- und pH-Veränderungen
- Kann als Ersatz für Gluten in Rezepten wie Brot und Rührteig verwendet werden.
- Wirkt starkbindend und -verdickend



DOSIERUNG

Zwischen 2 und 4 %



SONSTIGE TECHNISCHE MERKMALE

- Ballaststoffgehalt >87,8 %
 - Löslich 58,5 %
 - Unlöslich 29,2 %
- Koch- und gefrierfest



HAUPTANWENDUNGEN



Glutenfreies Brot

Hochelastischer Teig (Pizzateig): 4 %*
Teige mit geringer Feuchtigkeit (Brotteig):
2 %* im Verhältnis zum Mehl



Glutenfreier Biskuitkuchen

1 - 2 %



Gebundene Zubereitungen

2 - 4 %



EMPFEHLUNGEN FÜR DIE VERWENDUNG

Löslich/dispergierbar in Wasser unter kräftigem Rühren, sowohl bei Heiß- als auch bei Kaltanwendung, über einen breiten pH-Bereich. In Brot und Teigen zusammen mit Füllstoffen (Mehl und Stärke) integrieren.

Als Ersatz für Ei als Bindemittel in Zubereitungen wie Müsliriegeln oder Fleischanaloga im Allgemeinen („Veggie-Burger“, Nuggets usw.)



Tipps für die Verwendung

Mehlersatzmischung im Verhältnis 1:1

Verwenden Sie idealerweise eine Kombination aus glutenfreiem Mehl und glutenfreier Stärke im folgenden Verhältnis:

- 35 % Reismehl
- 55 % Maisstärke
- 10 % Tapiokastärke zusätzlich

*Dosierung im Verhältnis zu den verwendeten glutenfreien Mehlen. Verwenden Sie zum Beispiel für 1 kg glutenfreies Mehl 20 bis 40 g Psyllium.



INULIN HEISS

Inulin heiß ist ein Ballaststoff, der aus Wurzeln und Knollen gewonnen wird. Es wird in Flüssigkeiten heiß (zwischen 60–70 °C) verwendet, unter starkem Rühren für eine korrekte Hydratation.

Es sorgt für eine cremige Textur, die es ermöglicht, Füllstoffe hinzuzufügen und gleichzeitig Fette und Zucker in Zubereitungen wie Eiscreme, cremigen Geleecremes und Ganaches zu reduzieren oder zu ersetzen.



VORTEILE

- 100 % pflanzlichen Ursprungs
- Hervorragender Fettersatz: sorgt für ein fettiges Mundgefühl und macht die Zubereitungen gleichzeitig leichter
- Farb- und geschmacklos

- Sorgt dafür, dass die Produkte beim Auftauen ihre Textur beibehalten
- Anwendbar mit sauren Zubereitungen



DOSIERUNG

Zwischen 5 und 20 %



HAUPTANWENDUNGEN



Cremes und cremeux
5 - 20 %*



Mousse
5 - 10 %



Eiscreme
5 - 15 %



SONSTIGE TECHNISCHE MERKMALEICHE

- Gehalt an löslichen Ballaststoffen 96,7 %
- Besitzt eine antikristallisierende Wirkung von 5 % und eine Süßkraft von 0 % im Verhältnis zu Saccharose.
- Der Ballaststoff ist thermoreversibel, wenn er über 35–40 °C erhitzt wird, beginnt er seine Textur zu verlieren, genau wie Fette im Allgemeinen.



Tipps für die Verwendung

Es ist zu bedenken, dass je nach den zu ersetzenden Fetten auch die Flüssigkeitsmenge im Rezept erhöht werden muss, da diese Fette einen Teil Flüssigkeit enthalten.

Butter: 15 % Flüssigkeit

Sahne: 65 % Flüssigkeit

Dieser Anteil an Flüssigkeit kann durch Wasser oder andere Flüssigkeiten ersetzt werden.



EMPFEHLUNGEN FÜR DIE VERWENDUNG

Löslich/dispergierbar in Flüssigkeiten unter kräftigem Rühren. Um eine vollständige Auflösung zu erreichen, ist es ratsam, die Mischung auf 50–70 °C zu erhitzen. Anschließend die Mischung mindestens 2 Stunden lang bei 5 °C abkühlen lassen, damit sie vollständig hydratisiert.

* Wenn Sie die Cremigkeit erhöhen möchten, ohne das Rezept zu ändern, empfehlen wir eine Dosierung von etwa 5 bis 10 %, um die cremige Textur zu verbessern. Wenn Sie einen Teil oder das gesamte Fett in einem Rezept ersetzen möchten, z. B. Butter oder Sahne, empfehlen wir einen höheren Anteil von 10 bis 20 %.

UNSERE NAHRUNGSFASERN



INULIN KALT

Inulin kalt ist ein Ballaststoff, der aus Wurzeln und Knollen gewonnen wird. Es wird in kalten wie heißen Flüssigkeiten unter starkem Rühren angewendet.

Es sorgt für eine cremige Textur, die es ermöglicht, Feststoffe hinzuzufügen sowie den Zucker- und Fettgehalt in Zubereitungen wie Baisers, Mousses, Eiscremes und Sorbets, Cremes, Cremeux und Ganaches zu reduzieren.



VORTEILE

- 100 % pflanzlichen Ursprungs
- Sorgt für Cremigkeit
- Ermöglicht die Reduzierung von Zucker in Zubereitungen
- Farb- und geschmacklos
- Sorgt dafür, dass die Produkte beim Auftauen ihre Textur beibehalten
- Anwendbar mit sauren Zubereitungen



DOSIERUNG

Zwischen 5 und 20 %



HAUPTANWENDUNGEN

Ermöglicht den teilweisen oder vollständigen Ersatz von Füllstoffen wie Zucker in verschiedenen Zubereitungen. Gleichzeitig sorgt es für Cremigkeit. Ideal für Sorbets, da es sich bei Kaltanwendung leicht auflöst und den frischen Geschmack der Früchte bewahrt.



Baisers
5 - 10 %



Mousse
5 - 10 %



Speiseeis und Sorbets
5 - 20 %



SONSTIGE TECHNISCHE MERKMALE

- Gehalt an löslichen Ballaststoffen 90 %
- Es hat eine Süßkraft von 10 % und eine antikristallisierende Kraft von 6 % im Vergleich zu Saccharose (Haushaltszucker).



EMPFEHLUNGEN FÜR DIE VERWENDUNG

Löslich/dispergierbar in heißen oder kalten Flüssigkeiten durch leichtes Rühren. Um eine vollständige Hydratation zu erreichen, wird empfohlen, die Mischung mindestens 2 Stunden lang bei 5 °C zu kühlen.



Tipps für die Verwendung

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.



OLIGOFRUCT

Oligofruct ist ein Ballaststoff, der aus Wurzeln und Knollen gewonnen wird. Es wird in kalten wie heißen Flüssigkeiten unter leichtem Rühren angewendet.

Es handelt sich um einen hochlöslichen Ballaststoff, der sich ideal für den teilweisen Ersatz von Zucker in Baisers, Eiscreme, Biskuit, Mousse, Cremes und süßen Zubereitungen im Allgemeinen eignet. Verbessert den Nährwert von Rezepten.



VORTEILE

- 100 % pflanzlichen Ursprungs
- Leicht löslich bei Kaltanwendung
- Ermöglicht die Reduzierung von Zucker in Zubereitungen
- Farb- und geschmacklos
- Sorgt dafür, dass die Produkte beim Auftauen ihre Textur beibehalten
- Anwendbar mit sauren Zubereitungen



DOSIERUNG

Zwischen 5 und 20 %



HAUPTANWENDUNGEN

Sie ermöglicht den teilweisen oder vollständigen Ersatz von Zucker in verschiedenen Zubereitungen, wodurch die Süße reduziert, die Rezepte ernährungsphysiologisch verbessert und die Aromen verstärkt werden.



Baisers
5 - 10 %



Speiseeis und Sorbets
5 - 20 %



Biskuit
5 - 15 %



SONSTIGE TECHNISCHE MERKMALE

- Gehalt an löslichen Ballaststoffen 80,5 %
- Sie hat eine Süßkraft von 50 % und eine antikristallisierende Kraft von 45 % im Vergleich zu Saccharose (Haushaltszucker).



EMPFEHLUNGEN FÜR DIE VERWENDUNG

Löslich/dispergierbar in heißen oder kalten Flüssigkeiten durch leichtes Rühren.





*Jordi
Bordas*

“ Die in diesem Dossier erwähnten Ballaststoffe sind Zutaten, die als Füllstoffe verwendet werden können, um die Zucker- oder Fettmenge in Rezepten zu reduzieren, oder als Texturgeber (leistungsstarke Ballaststoffe): Emulgatoren, Verdickungsmittel, Geliermittel usw. Einige von ihnen, wie z. B. Flaxfiber oder Psyllium, haben auch bindende Eigenschaften; andere, wie z. B. Oligofruct, sorgen nicht nur für mehr Füllstoff und damit für mehr

Stabilität, sondern auch für Süße und sogar für Glanz, wie im Fall von Glasuren.

In den Rezepten des Leitfadens werden verschiedene Anwendungsbeispiele für jeden der vorgestellten Ballaststoffe präsentiert, um die Multifunktionalität dieser Zutaten zu verdeutlichen und den Patissiers bei der Auswahl des am besten geeigneten Ballaststoffs für ihre Rezepte zu helfen.

“ Nach eingehender Untersuchung der verschiedenen Pflanzenfasern haben wir die Fasern mit den besten funktionellen Eigenschaften ausgewählt und dann Rezepte entwickelt, die ihre Anwendung am besten veranschaulichen. Die Forschungsphase war wichtig, um die wesentlichen physikalisch-chemischen Eigenschaften dieser Ballaststoffe zu verstehen: ihre Löslichkeit, ihr Wasseraufnahmevermögen, ihre Viskosität in wässrigen Lösungen bei verschiedenen Konzentrationen.

Sobald wir diese Datenbank über die Eigenschaften der einzelnen Ballaststoffe hatten, gingen wir zur Testphase über, um die verschiedenen Dosierungsbereiche für jeden Ballaststoff zu bestimmen. Schließlich entwickelten wir Rezepte mit Anwendungen, die die interessantesten Eigenschaften dieser funktionellen Zutaten hervorheben.



*Adrianna
Jaworska*



REZEPT FÜR 3 TÖRTCHEN

GEWICHT PRO STÜCK

- 100 g Mandelbiskuit
- 150 g Geliertes Aprikosenkompott mit Vanille
- 70 g Mandelknuspermasse
- 360 g Mandelpraliné-Mousse
- QS Mandelpraliné-Glasur
- QS Ganze, ungehäutete Mandeln
- QS Leinsamen

Den Biskuitteig zubereiten und je 100 g davon in 3 Ringe von 15 cm Durchmesser und 3 cm Höhe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech portionieren. Leicht mit Wasser besprühen und 10 Minuten lang bei 150 °C im Backofen (Umluftbetrieb) bei geschlossenem Zug backen. Auf Raumtemperatur (20 °C) abkühlen.

Das gelierte Kompott zubereiten, je 150 g in die Backringe auf den Biskuit geben und einfrieren. Wenn sie vollständig gefroren sind, den Ring entfernen und den Biskuit mit Kompott im Gefrierschrank aufbewahren.

Die Knuspermasse zubereiten und mit einem Ring von 15 cm Durchmesser 3 Scheiben von je 70 g auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech formen. Mit einem weiteren Backpapier und einem Blech abdecken und einfrieren.

3 Ringe mit einem Durchmesser von 18 cm und einer Höhe von 4 cm, die mit 4 cm hohen Streifen Schokoladenfolie ausgelegt sind, auf ein Blech mit Tortenrandfolie stellen. Die Mousse zubereiten, zur Hälfte in die Ringe gießen, die Inserts mit dem Biskuit nach oben einsetzen, leicht andrücken und mit etwas Mousse bedecken. Mit dem Boden aus Knuspermasse abschließen, glattstreichen, mit einer Folie abdecken, mit einer Platte festdrücken und einfrieren.

Die Glasur zubereiten und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Die Glasur auf 25 °C erhitzen. Die Ringe und Schokoladenfolienstreifen entfernen und Törtchen überziehen. Auf Teller legen und mit Mandelschalen, Mandeln und Leinsamen verzieren.

MANDELBISKUIT

- 70 g Pasteurisiertes Eiweiß 1 (30°C) (19%)
- 6,5 g Sosa Albuwhip (1,8%)
- 49 g Sosa Oligofruct (13,2%)
- 44 g Pasteurisiertes Eiweiß 2 (36 °C) (12%)
- 48 g Pasteurisiertes Eigelb (36 °C) (13%)
- 22 g Sosa Paste aus rohen Mandeln (6%)
- 32 g Sosa Kokosnusszucker (8,5%)
- 57 g Sosa Mandelmehl (gesiebt) (15,5%)
- 41 g Vollkornreismehl (gesiebt) (11%)

Eiweiß (1) und Albuwhip 4 Minuten lang bei mittlerer bis hoher Geschwindigkeit mit dem Rührgerät aufschlagen. Oligofruct hinzufügen und weitere 6 Minuten aufschlagen, bis eine helle Baisermasse entsteht, wobei die Temperatur während des gesamten Vorgangs bei etwa 30 °C gehalten wird.

Die 2. Eiweißmenge, das Eigelb, die Mandelpaste und den Kokosnusszucker mischen und mit dem Stabmixer intensiv emulgieren. Mandelmehl hinzufügen und vermischen.

Das Reismehl unter ständigem Rühren mit dem Stabmixer hinzufügen.

Wenn die Baisermasse fertig ist, mit einem Spatel vorsichtig unter die vorherige Mischung heben.



Bei dieser Zubereitung wird der Mandelgeschmack durch die Verwendung von reiner Mandelpaste und von Mandelmehl verstärkt. Dank Oligofruct verringern wir die Zuckermenge in dem Rezept und verwenden genau die richtige Menge Kokosnusszucker, damit der Biskuit eine optimale Süße hat und das Aroma sowie die Farbe von Karamell erhält.

JORDI BORDAS

GELIERTES APRIKOSENKOMPOTT MIT VANILLE

- 58 g Zucker (10%)
- 58 g Sosa Inulin kalt (10%)
- 7 g Sosa Pectina NH (1,2%)
- 1 g Sosa Guarkernmehl (0,2%)
- 422 g Adamance Aprikosenpüree (73,2%)
- 29 g Natürlicher Zitronensaft (5%)
- 2,5 g Sosa Vanillemark (0,4%)

Den Zucker mit Inulin, Pektin und Guarkernmehl vermischen.

Das Püree, den Saft und die Vanille in einem Topf auf 30 °C erhitzen, die Zuckermischung unter Rühren mit einem Schneebesen hinzufügen und unter ständigem Rühren auf 85 °C erhitzen.



Inulin kalt trägt sorgt dafür, dass ein Teil des Zuckers im Rezept reduziert werden kann, und verleiht der Zubereitung Cremigkeit.

OSCAR ALBIÑANA

MANDELSTREUSEL

30 g	Sosa Kokosnusszucker (25 %)
30 g	Vollkornreismehl (25 %)
30 g	Sosa Mandelmehl (25 %)
0,6 g	Sosa Fleur de Sel (0,5 %)
26 g	Sosa Kokosnussöl (a 20 °C) (21,25 %)
4 g	Wasser (3,25 %)

Alle Zutaten in der Küchenmaschine bei niedriger Geschwindigkeit mit dem Flachrührer verrühren, bis eine homogene Textur entsteht.

Gleichmäßig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, ein Gitter als Reibe benutzen und bei 150 °C 20 Minuten im Umluftofen bei offenem Zug backen.

Abkühlen lassen, in etwa 5 x 5 mm große Stücke schneiden und bei Zimmertemperatur (20 °C) beiseitestellen.



Dies sind laktosefreie Streusel mit einer perfekt knusprigen Textur dank der Verwendung von desodoriertem Kokosfett und einem geringen Anteil an Wasser als Ersatz für Butter.

JORDI BORDAS

KANDIERTE MANDELSPLITTER

90 g	Sosa Mandelsplitter (59 %)
17 g	Wasser (11 %)
46 g	Sosa Kokosnusszucker (30 %)

Die Mandelsplitter bei 150 °C 15 Minuten lang in einem Ofen (Umluftbetrieb) bei offenem Zug rösten und warm halten.

Wasser und Kokosnusszucker in einem Topf bei 115 °C aufkochen, die heißen Mandelsplitter hinzufügen und unter kräftigem Rühren mit einem Spatel weiter erhitzen, bis der Zucker wieder kristallisiert.

Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und bei 150 °C 4 Minuten lang in einem Ofen (Umluftbetrieb) bei offenem Zug trocknen.

Auf Raumtemperatur (20 °C) abkühlen.

MANDELKNUSPERMASSE

83 g	Mandelstreusel (33 %)
83 g	Kandierte Mandelsplitter (33 %)
61 g	Sosa Paste aus rohen Mandeln (24,5 %)
23 g	Sosa Kokosnussöl (35 °C) (9 %)
1,5 g	Sosa Fleur de Sel (0,5 %)

Die Streusel und die Mandelsplitter mischen.

Mandelpaste, Kokosnussöl und Fleur de Sel mischen und vorsichtig unter die Streuselmasse heben.

MANDELPRALINÉ-MOUSSE

517 g	Wasser (36,9 %)
91 g	Gelatinemasse 6/1 (45 °C) (6,5 %)
497 g	Valrhona Mandelpraliné 60 % (35,5 %)
1,5 g	Sosa Guarkernmehl (0,1 %)
14 g	Sosa Natur Emul (1 %)
182 g	Pasteurisiertes Eiweiß (20 °C) (13 %)
98 g	Sosa Oligofruct (7 %)

Das Wasser und die Gelatinemasse mit dem Stabmixer vermischen.

Praliné, Guarkernmehl und Natur Emul mischen und nach und nach das Wasser mit der Gelatine zugeben und mit dem Stabmixer intensiv emulgieren. Kühlen, bis es zu gelieren beginnt.

Eiweiß 4 Minuten lang bei mittlerer bis hoher Geschwindigkeit mit dem Rührgerät aufschlagen. Oligofruct hinzufügen und weitere 6 Minuten aufschlagen, bis eine helle Baisermasse entsteht, wobei die Temperatur während des gesamten Vorgangs bei etwa 30 °C gehalten wird.

Wenn die Baisermasse fertig ist, die vorherige Zubereitung nach und nach bei niedriger Geschwindigkeit in die Küchenmaschine geben und von Hand vorsichtig zu Ende mischen.



Mit Natur Emul können wir eine Emulsion aus dem wässrigen Teil und dem fetthaltigen Teil (dem Mandelpraliné) des Rezepts herstellen. Andererseits hilft uns Oligofruct, die Zuckermenge in dem Rezept zu senken, ohne die Stabilität zu beeinträchtigen.

JORDI BORDAS

MANDELPRALINÉ-GLASUR

285 g	Wasser (40 °C) (28,5 %)
150 g	Sosa Oligofruct (15 %)
60 g	Gelatinemasse 6/1 (45 °C) (6 %)
200 g	Zucker (20 %)
300 g	Valrhona Mandelpraliné 60 % (30 %)
3 g	Sojalecithin Pulver Sosa (0,3 %)
2 g	Salz (0,2 %)

Wasser, Oligofruct, Zucker und Gelatinemasse in einem Stabmixer mischen.

Praliné, den Emulgator und die vorherige Zubereitung mischen und mit dem Stabmixer intensiv emulgieren. Das Salz hinzufügen.

Kühl im Kühlschrank für mindestens 4 Stunden.

Erwärmen auf 25°C und verwenden.



In Glasuren dient Oligofruct nicht nur als Füllstoff, sondern sorgt auch für ein wenig Glanz. Außerdem lässt sich damit die Menge an Zucker, die bei dieser Art von Rezept normalerweise sehr hoch ist, erheblich reduzieren. Natur Emul unterstützt die Emulsion des wässrigen Teils mit dem fetthaltigen Teil (dem Praliné).

ADRIANNA JAWORSKA





REZEPT FÜR 4 KUCHEN

GEWICHT PRO STÜCK

280 g Kuchen mit Manjari 64 % und Pekannüssen
100 g Kaffeecremeux mit Guanaja 70 %
QS Überzug aus Manjari 64 % und Pekannuss

Den Cremeux zubereiten und mindestens 3 Stunden lang im Kühlschrank kristallisieren lassen.

4 Kastenformen mit einem Boden von 19 x 4,5 cm und einer Höhe von 4,5 cm mit Kokosnussöl einpinseln und auf ein Gitterrost stellen. Den Kuchenteig zubereiten, je 280 g in die Formen verteilen, mit einer perforierten Silikonbackmatte und einem Gitterrost abdecken und bei 150 °C 35 Minuten lang im Ofen (Umluftbetrieb) bei geschlossenem Zug backen. Auskühlen lassen und stürzen.

Den Cremeux mit einem Schneebesen aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit einer Saint-Honoré-Tülle füllen. In diagonalen Linien auf den Kuchen verteilen und an den Enden glätten. Für 10 Minuten in den Gefrierschrank stellen.

Das Wasserbad vorbereiten, den Überzug auf 25 °C temperieren. Die Kuchen auf ein Gitterrost stellen und überziehen. Bei Raumtemperatur (20 °C) auskristallisieren lassen und auf Platten geben.

KAFFEECREMEUX MIT GUANAJA 70 %

119 g Wasser (21,6 %)
193 g Espresso-Kaffee (35 %)
44 g Sosa Kokosnusszucker (8 %)
193 g Valrhona Dunkle Kuvertüre Guanaja 70 %
(45 °C) (35 %)
2 g Sosa Flaxfiber (0,4 %)

Wasser und Kaffee mischen und auf 30 °C erwärmen. Den Kokosnusszucker hinzufügen und mit dem Stabmixer verrühren.

Die Kuvertüre, Flaxfiber und die vorherige Zubereitung mischen und mit dem Stabmixer 1 Minute lang intensiv emulgieren.



Um eine leichte Cremeux auf Wasserbasis mit reinem Geschmack von dunkler Schokolade und Kaffee herzustellen, benötigten wir einen Emulgator. Wir haben uns wegen seiner emulgierenden und verdickenden Eigenschaften für Flaxfiber entschieden. Das Ergebnis ist eine leichte und stabile Cremeux, die mit dem Spritzbeutel dressiert werden kann.

JORDI BORDAS

KUCHEN MIT MANJARI 64 % UND PEKANNÜSSEN

308 g Pasteurisiertes Eiweiß (30 °C) (22 %)
140 g Wasser (10 %)
154 g Sosa Kokosnusszucker (11 %)
112 g Sosa Kokosnussöl (35 °C) (8 %)
14 g Sosa Natur Emul (1 %)
210 g Valrhona Dunkle Kuvertüre Manjari 64 % 1
(45 °C) (15 %)
91 g Sosa Pekannussmehl (gesiebt) (6,5 %)
91 g Sosa Mandelmehl (gesiebt) (6,5 %)
112 g Hafermehl (gesiebt) (8 %)
5,5 g Sosa Baking Powder (Backpulver) (gesiebt) (0,4 %)
126 g Valrhona Dunkle Kuvertüre Manjari 64 % 2 (gehackt) (9 %)

Eiweiß, Wasser und Kokosnusszucker mit einem Stabmixer verrühren. Kokosnussöl, Natur Emul und Kuvertüre 1 zugeben und mit dem Stabmixer 1 Minute lang intensiv emulgieren.

Pekannussmehl, Mandelmehl, Hafermehl und Baking Powder (Backpulver) mischen und die Mischung vorsichtig mit minimalen Bewegungen unterheben.

Die Kuvertüre 2 hinzufügen und mit einem Spatel vermengen.



Durch Natur Emul lässt sich die emulgierende Funktion des Eigelbs in aufgeschlagenen Teigen ersetzen. Dadurch werden die Aromen verstärkt, wie in diesem Fall die von der Schokolade und den Nüssen.

OSCAR ALBIÑANA

ÜBERZUG AUS MANJARI 64 % UND PEKANNUSS

300 g Valrhona Dunkle Kuvertüre Manjari 64 %
(45 °C) (60 %)
150 g Sosa Pekannusspaste (30 %)
25 g Olivenöl (5 %)
25 g Sosa Ganze Pekannüsse (gehackt) (5 %)

Die Kuvertüre, die Pekannusspaste und das Olivenöl mit einem Stabmixer verrühren.

Die gehackten Pekannüsse unterheben und mit einem Teigschaber vermengen.



REZEPT FÜR 12 TÖRTCHEN

GEWICHT PRO STÜCK

20 g	Pistazien-Financier
55 g	Pistazien-Mürbeteigkeks
25 g	Kokosnusscremeux
10 g	Cassisgelee
40 g	Pistazien-Mousse
QS	Pistazienglasur

Den Financier-Teig vorbereiten und zwischen zwei Teigleisten mit 60 cm Länge und 8 mm Höhe verstreichen, die im Abstand von 30 cm auf ein Blech mit Silikonmatte gelegt werden. Die Teigleisten entfernen und bei 120 °C 27 Minuten lang im Ofen (Umluftbetrieb) bei geschlossenem Zug backen. Auskühlen lassen, die Silikonmatte entfernen und 12 Scheiben mit einem Ausstecher von 7 cm Durchmesser ausstechen. Bei Raumtemperatur (20 °C) aufbewahren.

Den Mürbeteig zubereiten, 700 g zwischen 2 Silikonmatten auf 3 mm Dicke ausrollen und einfrieren. Die Silikonmatten entfernen, 12 Scheiben mit einem Ausstecher von 7 cm Durchmesser ausstechen sowie 2 cm breite Streifen zuschneiden. 12 perforierte Backringe mit einem Durchmesser von 8 cm und einer Höhe von 2 cm auf ein Blech mit perforierter Silikonmatte legen, die Wände mit den Teigstreifen bedecken und die Mürbeteigscheiben als Boden hineinlegen. Den Teigboden am Rand mit den Fingern vorsichtig an den Teigrand drücken, dann einfrieren. Bei 120 °C 40 Minuten lang im Ofen (Umluftbetrieb) bei offenem Zug backen. Abkühlen lassen, einfrieren und eine Scheibe Financier auf den Boden der Törtchen legen. Kalt stellen.

Den restlichen Mürbeteig zu Streuseln formen, dazu gleichmäßig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, ein Gitter als Reibe benutzen und bei 120 °C 35 Minuten im Umluftofen bei offenem Zug backen. Abkühlen lassen, in etwa 10 x 10 mm große Stücke schneiden und vorsichtig mit 60 g geschmolzenem Kokosnussöl vermischen. Bei Raumtemperatur (20 °C) aufbewahren.

Cremeux zubereiten, je 25 g davon in die Törtchen auf das Financier geben und einfrieren.

Das Gelee zubereiten, je 10 g in 12 Silikonformen von 4 cm Durchmesser und 2 cm Höhe (SilikoMart Modell SFO27) geben und einfrieren. Wenn es vollständig gefroren ist, aus der Form nehmen und im Gefrierschrank aufbewahren.

Die Pistazienmousse zubereiten und 12 Silikonformen von 6,5 cm Durchmesser und 2,5 cm Höhe (SilikoMart Modell SF333) bis zur Hälfte damit füllen. Die Gelee-Scheiben einlegen, die Formen mit Mousse auffüllen, glattstreichen und einfrieren.

Die Glasur zubereiten und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Die Glasur auf 30 °C erhitzen. Die Mousse-Scheiben aus der Form lösen, glasieren und auf die Törtchen legen. Die Mousse mit Mürbeteigstreuseln verzieren und auf Platten anrichten.

PISTAZIEN-FINANCIER

189 g	Wasser (20 °C) (27 %)
63 g	Sosa Pistazienpaste (9 %)
35 g	Sonnenblumenöl (5 %)
84 g	Zucker (12 %)
3,5 g	Salz (0,5 %)
3 g	Sosa Flaxfiber (0,4 %)
140 g	Vollkornreismehl (gesiebt) (20 %)
161 g	Sosa Pistazienmehl (gesiebt) (23 %)
14 g	Sosa Wasserlöslicher natürlicher mintgrüner pulverförmiger Farbstoff (gesiebt) (2 %)
7,5 g	Sosa Baking Powder (Backpulver) (gesiebt) (1,1 %)

Wasser, Pistazienpaste, Sonnenblumenöl, Streuzucker, Salz und Flaxfiber mischen und mit dem Stabmixer 1 Minute lang intensiv emulgieren.

Reismehl, Pistazienmehl, Lebensmittelfarbe und Backpulver mischen und mit einem Schneebesen zu der vorherigen Mischung geben.



In diesem veganen und glutenfreien Teig sorgt die Verwendung von Flaxfiber für einen Financier mit schöner Struktur, das Ergebnis ist perfekt und bricht nach dem Backen nicht.

ADRIANNA JAWORSKA

PISTAZIEN-MÜRBETEIGKEKS

145 g	Wasser (20 °C) (13,2 %)
187 g	Zucker (17 %)
110 g	Kokosnussöl (35 °C) (10 %)
77 g	Sonnenblumenöl (7 %)
13 g	Sosa Wasserlöslicher natürlicher mintgrüner pulverförmiger Farbstoff (1,2 %)
11 g	Sosa Natur Emul (1 %)
416 g	Vollkornreismehl (37,8 %)
99 g	Sosa Pistazienmehl (9 %)
33 g	Sosa Psyllium (3 %)
5,5 g	Sosa Baking Powder (Backpulver) (0,5 %)
3,5 g	Salz (0,3 %)

Wasser, Zucker, Kokosnussöl, Sonnenblumenöl, Farbstoff und Natur Emul vermischen und mit dem Stabmixer 1 Minute lang intensiv emulgieren.

Die obige Zubereitung mit den restlichen Zutaten in der Küchenmaschine mit dem Flachrührer auf der ersten Stufe verrühren, bis eine homogene Textur entsteht.



Dank der Verwendung von Natur Emul und Psyllium erreichen wir eine perfekte Textur in einem veganen und glutenfreien Mürbeteig. Natur Emul hilft, das Eigelb als Emulgator zu ersetzen, und Psyllium trägt dazu bei, dem Mürbeteig aus glutenfreien Mehlsorten Struktur zu verleihen.

JORDI BORDAS

KOKOSNUSSCREMEUX

- 28 g Zucker (7%)
- 12 g Sosa Inulin kalt (3%)
- 3 g Sosa Pectina Acid Free (0,7%)
- 356 g Adamance Kokosnusspüree (89%)
- 1 g Sosa Flaxfiber (0,3%)

Den Zucker mit Inulin und Pektin vermischen.

Das Püree in einem Topf auf 30 °C erhitzen, die Zuckermischung unter Rühren mit einem Schneebesen hinzufügen und unter ständigem Rühren auf 85 °C erhitzen.

Flaxfiber und die vorherige Zubereitung mischen und mit dem Stabmixer 1 Minute lang intensiv emulgieren.



Pectina Acid Free ist ein exklusives Pektin von Sosa, das die Gelierung von nicht sauren Zubereitungen ermöglicht und für eine sehr cremige Textur sorgt.

OSCAR ALBIÑANA



In diesem Fall sorgt Flaxfiber sowohl für die Bildung einer Emulsion als auch für zusätzliche Stabilität, da die Leinsamenfasern ein hohes Verdickungsvermögen besitzen.

ADRIANNA JAWORSKA

CASSISGELEE

- 28 g Sosa Oligofrukt (15%)
- 0,6 g Sosa Guarkernmehl (0,3%)
- 2,5 g Sosa Pectina NH (1,4%)
- 42 g Wasser (22,8%)
- 112 g Adamance Cassispüree (60,5%)

Oligofrukt, Guarkernmehl und Pektin mischen.

Wasser und das Püree in einem Topf auf 30 °C erhitzen, die Oligofruktmischung unter Rühren mit einem Schneebesen hinzufügen und unter ständigem Rühren auf 85 °C erhitzen.



Um ein Johannisbeergelee ohne Zuckerzusatz herzustellen, haben wir uns für ein zuckerfreies Püree und Oligofruktose entschieden. Dank dieser Faser hat das gelierte Produkt eine ausreichende Süße und eine gute Stabilität, auch beim Einfrieren/Gefrieren.

ADRIANNA JAWORSKA

PISTAZIEN-MOUSSE

- 28 g Zucker (4%)
- 14 g Sosa Vegan Mousse Gelatine (2%)
- 329 g Wasser 1 (47%)
- 154 g Sosa Pistazienpaste (22%)
- 28 g Sosa Kokosnussöl (4%)
- 3 g Sosa Flaxfiber (0,4%)
- 84 g Wasser 2 (12%)
- 4,2 g Sosa Sojawhip (0,6%)
- 56 g Sosa Oligofrukt (8%)

Zucker und Vegan Mousse Gelatine mischen. Das Wasser 1 in einem Topf auf 30 °C erhitzen, die Zuckermischung unter Rühren mit einem Schneebesen hinzufügen und unter ständigem Rühren auf 85 °C erhitzen.

Die Pistazienpaste, das Kokosnussöl, Flaxfiber und die vorherige Zubereitung mischen und 1 Minute lang mit dem Stabmixer intensiv emulgieren. Auf 30–35 °C abkühlen.

Wasser 2 und Sojawhip 6 Minuten lang mit dem Mixer auf mittlerer Stufe aufschlagen. Oligofrukt hinzufügen und weitere 4 Minuten aufschlagen, bis eine helle Baisermasse entsteht, wobei die Temperatur während des gesamten Vorgangs bei etwa 30 °C gehalten wird.

Wenn die Baisermasse fertig ist, die vorherige Zubereitung bei 30–35 °C vorsichtig mit einem Spatel unterheben.



Vegan Mousse Gelatine ist ein Geliermittel, das wir entwickelt haben, um tierische Gelatine in Mousses zu ersetzen. Es sorgt für eine feste und gleichzeitig zarte Textur und ermöglicht das Einfrieren, wobei die Textur nach dem Auftauen erhalten bleibt.

OSCAR ALBIÑANA



Flaxfiber, das in dieser Mousse sowohl als Emulgator als auch als Verdickungsmittel und Stabilisator dient, trägt dazu bei, eine fluffige und geschmeidige Textur zu schaffen, die dennoch ausreichend stabil ist.

ADRIANNA JAWORSKA

PISTAZIENGLASUR

- 75 g Sosa Oligofrukt (25%)
- 15 g Sosa Inulin kalt (5%)
- 1 g Sosa Pectina Acid Free (0,4%)
- 0,6 g Sosa Wasserlöslicher natürlicher mintgrüner pulverförmiger Farbstoff (0,2%)
- 116 g Wasser (38,8%)
- 90 g Sosa Pistazienpaste (30%)
- 1 g Sosa Natur Emul (0,4%)
- 0,6 g Salz (0,2%)


Oligofrukt, Inulin, Pektin und Farbstoff mischen.

Das Wasser in einem Kochtopf auf 30 °C erhitzen, die Oligofruktmischung unter Rühren mit einem Schneebesen hinzufügen und unter ständigem Rühren auf 85 °C erhitzen.

Pistazienpaste, Natur Emul, Salz und die vorherige Zubereitung mischen und mit dem Stabmixer 1 Minute lang intensiv emulgieren.



PÂTISSERIE / BÄCKEREI

Problem	Empfohlenes Produkt	Lösung
Ich möchte den Fettanteil reduzieren	INULIN HEISS 	Ersetzen eines Teils oder des gesamten Fettes durch Inulin heiß
Ich möchte die Süße reduzieren	OLIGOFRACT ODER INULIN KALT 	Ersetzen eines Teils des Zuckers (Inulin Kalt) oder des gesamten Zuckers (Oligofract)
Ich möchte die Textur beim Auftauen verbessern oder das Problem der Synärese lösen	FLAXFIBER 	Flaxfiber hinzufügen (oder Xanthan ersetzen, falls bereits im Rezept verwendet)
Ich möchte die Emulsion verbessern oder einen Emulgator ersetzen	NATUR EMUL UND FLAXFIBER 	Eigelb oder einen anderen Emulgator ersetzen
Ich möchte Gluten ersetzen	PSYLLIUM UND FLAXFIBER 	Ersetzen des Weizenmehls durch Psyllium in Kombination mit glutenfreier Stärke und Flaxfiber





Die Nähe, die wir zu den Patissiers in verschiedenen Teilen der Welt pflegen, ermöglicht es uns, zu wissen, welches die häufigsten Probleme sind, die bei der Herstellung auftreten.

In der folgenden Tabelle haben wir 5 der am häufigsten gestellten Fragen ausgewählt und schlagen mögliche Lösungen auf Grundlage unserer Auswahl an Ballaststoffen vor.

OSCAR ALBIÑANA

	Baisers	Mousses	Rührteig und Gebäck	Glasuren	Cremes und Cremeux	Speiseeis und Sorbets
		✓			✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		✓		✓	✓	✓
		✓		✓	✓	✓
			✓			





**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