

GELIERUNG

Zutaten	Dosierung	Anwendungen	Verwendung
AGAR AGAR	1,6 bis 14 g pro Liter Je höher die Dosierung, desto fester das Produkt.	Die Gelierung beginnt bei 43°C. Zum Aktivieren kochen.	Kalt in dem zu gelierenden Produkt auflösen und zur Aktivierung kochen. Dann zum Gelieren stehen lassen. Thermoreversibel.
GELLANGUMMI	5 bis 20 g pro Liter	Geliermittel für backbare Füllungen. Transparente und flexible Gele und Schleier. Sphärisierung.	Kalt in dem zu gelierenden Produkt auflösen und zur Aktivierung kochen.
IOTAGUMMI	2 bis 8 g pro Liter	Ermöglicht die Herstellung sehr weicher und elastischer Texturen. Für die Herstellung einer veganen Pannacotta oder eines veganen Puddings 5 bis 7 g pro kg verwenden. Zur Herstellung von halbgelierten Füllungen. Zum Einfrieren geeignet.	Kalt in dem zu gelierenden Produkt auflösen und zur Aktivierung kochen.
KAPPAGUMMI	2 bis 15 g pro Liter	Nahezu sofortiges Geliermittel, das sehr dünne Bäder ermöglicht, verwendet für Beschichtungen, stabile Gelierung, geriebene Gelierung und Gemüsefolien.	Kalt in dem zu gelierenden Produkt auflösen und zur Aktivierung kochen.
BLATTGELATINE ORO 200	12 Blätter pro 1 L Flüssigkeit.	Klassisches Geliermittel für Backwaren. Herkunft: 100 % Schweinefleisch. 200 Bloom.	5-7 Minuten in kaltem Wasser einweichen, abtropfen lassen, um überschüssiges Wasser zu entfernen. Mischung 4 Stunden lang abkühlen lassen, damit sie richtig gelieren kann.
METHYL	7 bis 30 g pro Liter	Verdickungsmittel. Geliert in alkoholischen Medien.	Gelierung ab 50°C.
METHYL BURGER	7 bis 30 g pro Liter	Heißes Verdickungs- und Geliermittel. Ideal für Veggie-Burger, weit verbreitet in der veganen Küche.	Mit kaltem, mechanischem Rühren mischen (gibt Textur) und für eine gute Hydratation stehen lassen. Geliert beim Erhitzen auf über 60°C und ergibt dank der Bindekruste von Methyl Burger einen „Burger“ mit stabiler Textur und ohne Wasserrückstände.
GELBES PEKTIN	2 bis 10 g pro kg	Cremes, Füllungen, backfähige Fruchtcremes.	Zusammen mit dem Zucker bei ca. 40°C einröhren. Mit einer Zitrusfrucht zur Aktivierung kochen. -2 g pro kg für eine dickflüssige Textur. -4 g pro kg für eine leichte cremeartige Textur. -8 g pro kg für eine puddingartige Textur.
PEKTIN NH	8 bis 12 g pro kg	Fruchtpasten, Gummibonbons, Zuckerguss, Fruchtkuchenglitter und Konfitüren.	Mit dem Zucker bei etwa 40°C einarbeiten, mit einer Zitrusfrucht zur Aktivierung kochen. Zum Einfrieren geeignet.
PEKTIN X-58	2 bis 8 g pro kg	Konditorcreme. Gelierungen in Kalziummedien. Glasuren.	Zum Aktivieren kochen. Aktiv bei niedrigem Zuckerspiegel. Zum Einfrieren geeignet.
PEKTIN RAPID SET	2,5 bis 5 g pro kg	Verdickungsmittel und/oder Geliermittel (in Gegenwart von Zucker und Säure). Ideal für die Herstellung von stückigen Konfitüren, da die Fruchtstücke in der Schwere bleiben.	Zusammen mit dem Zucker bei ca. 40°C einröhren und aufkochen lassen. Nicht thermoreversibel. Zum Einfrieren geeignet. Geliert schneller als andere Pektine.
PEKTIN 325NH 95	4 bis 10 g pro kg	Verdickungsmittel und/oder Geliermittel (in Gegenwart von Calcic). Besonders geeignet für die Herstellung von Fruchtbereitungen.	Zusammen mit dem Zucker bei ca. 40°C einröhren und aufkochen lassen. Thermoreversibel. Zum Einfrieren geeignet.



Scannen Sie den QR-Code, um die aktualisierte Version des Katalogs herunterzuladen.

Version 2

SOC CHEF



TEXTURGEBER FUNKTIONELLE INHALTSSTOFFE



Um tadellose, besondere, unterschiedliche und überraschende Texturen zu erzielen.
Entdecken Sie unsere natürlichen Lösungen zum Gelieren, Sphärisieren, Emulgieren, Verdicken, Stabilisieren, Belüften, Binden...

SOC CHEF S.L.U.

Pol. Ind. Riambau c/Llevant 8-10
25300 Tàrrega (Lleida)
Tel.: +34 973 313 751
info@socchef.com

@socchef_gourmet
facebook.com/socchef
youtube.com/SOCCHEF
www.socchef.com

STABILISATOREN FÜR EISCREME UND SORBETS

Zutaten	Dosierung	Anwendungen	Verwendung
ANTI-KRISTALLISATIONSMITTEL SORBET	25 bis 30 g pro Liter	Pulverförmiges Anti-Kristallisatonsmittel, ideal für Sorbets.	Geben Sie 25 bis 30 g des Produkts pro Liter direkt in die Sorbetsmischung (Wasser, Früchte und Zucker). Turbinieren.
STABILISATOR SUPERSTRUKTUR	70 bis 80 g pro Liter	Pulverstabilisator für Milcheis und Speiseeis.	Geben Sie 70 bis 80 g des Produkts pro Liter Milch hinzu. Mit dem Zucker vermischen und die anderen Zutaten hinzufügen. Turbinieren.

SPHÄRISIERUNG

Zutaten	Dosierung	Anwendungen	Verwendung
ALGINAT	5 bis 16 g pro Liter	Sphärisierung. Stabilisator.	Grundlegendes und wesentliches Produkt für die Sphärisierung. Kalt oder heiß mit einem Handmixer auflösen. Stehen lassen, um die Luft zu entfernen.
CALCIC	5 bis 10 g pro Liter	Zusammen mit Alginat ermöglicht es die Herstellung von Gel mit fester Konsistenz, ideal für die Sphärisierung mit salzigem Touch.	In einem wässrigen Medium auflösen und mit dem Handmixer kalt mischen.
ZITRAT	0,5 bis 5 g pro Liter	pH-Regulator. Fettstabilisator. Emulgator. Antioxidationsmittel.	In einem wässrigen Medium auflösen und mit dem Handmixer kalt mischen.
GLUCONOLACTAT	5 bis 20 g pro Liter	Mit Calcium angereicherte Produkte. Sphärisierung mit und ohne Alkohol in Kombination mit Alginat. Neutral, keine salzige Note.	Unverzichtbares Produkt für die umgekehrte Sphärisierung. In einem wässrigen Medium auflösen und mit dem Handmixer kalt mischen.

VERDICKEUNGSMITTEL - SCHAUMBILDNER - BELÜFTUNGSMITTEL

Zutaten	Dosierung	Anwendungen	Verwendung
ALBUMIN	50 bis 100 g pro Liter	Schaumbildner, Stabilisator Meringues, dehydrierte Meringues, Macarons und Biskuitgebäck.	In kaltem Zustand hinzufügen, mit dem Handmixer vermischen und 30 Minuten ziehen lassen.
ALMIFRIO (modifizierte Kartoffelstärke)	40 bis 90 g pro Liter	Verdickungsmittel, Bindemittel und Stabilisator. Strukturverstärker. Kalt und warm.	Kalt hinzufügen, mit dem Handmixer vermischen. Kann erhitzt werden, ohne die Textur zu verändern.
KARTOFFELSTÄRKE	50 bis 350 g pro Liter	Verdickungsmittel und Stabilisator für Speiseeis, Soßen, Biskuits usw. Eifreie Cremes. Knuspriges. Erhöht die Lockerheit von Keksen.	Unter Rühren kalt auflösen. Bis zur gewünschten Dicke erhitzen: -350 g pro kg für getrocknete Knusperflocken -120 g pro kg für eine gelierte Textur. -50 g pro kg für eine leichte Cremetextur.
ARABISCHES GUMMI	10 bis 300 g pro Liter	Stabilisator, Verdickungsmittel und Emulgator. Verbessert die Stabilität und Flexibilität. Zur Herstellung von Glanzeffekten und glänzenden Nappages. Imprägniermittel für Kekse, knusprige Kekse.	Löst sich in kaltem wässrigem Medium auf. Unlöslich in Alkoholen und Fetten.
GARROFINGUMMI	0,5 bis 10 g pro Liter	Verdickungsmittel, Stabilisator, Geliermittel.	Die Solubilisierung muss bei einer Temperatur zwischen 80-90°C erfolgen.
GUARGUMMI	2 bis 10 g pro Liter	Verdickungsmittel, Stabilisator.	Das Produkt kalt oder heiß auflösen und mit dem Handmixer mischen.
XANTHANGUMMI	0,8 bis 8 g pro Liter	200 Mesh. Heiß- und Kaltverdickungsmittel und Stabilisator. Ermöglicht die Herstellung von eifreier Mayonnaise. Bei der Herstellung von Speiseeis trägt es dazu bei, die Kristallisation zu verzögern.	Lösen Sie das Produkt in kaltem oder heißem Regen auf. Mit dem Handmixer mischen.
INULIN	50 bis 300 g pro Liter	Verdickungsmittel und Kaltstabilisator. Ei-Ersatz in Gelatine und Fetten in einigen Zubereitungen. Emulgator und Stabilisator in Speiseeis.	Mit dem Handmixer 5 Minuten lang mischen. Empfohlene Ruhezeit: 12 Stunden. Bei Regen einbeziehen.
MAISMALTODEXTRIN	s. q.	Hält Kekse länger knusprig. Absorbiert Feuchtigkeit.	Mit den trockenen Zutaten mischen. Um einen Crisp herzustellen: 50 g Samen / 9 g Maltodextrin / 8 g Wasser.
MALTO DE TAPIOCA	Für 100 g Öl 45 g SOC CHEF Malto	Hält Kekse länger knusprig. Ideal für die Umwandlung von Produkten auf Fettbasis in Mehltextrur. Zum Beispiel Olivenöl.	Von Hand oder mit einem Spatel mischen.
TRISOL	100 bis 400 g pro Liter	Teilweiser Ersatz für Mehl in einigen Zubereitungen. Hilft, sehr knusprige Texturen zu erzeugen und zu erhalten.	Tempura und Bratpasten: 65 g Mehl / 45 g Trisol / 2 g Backpulver / 130 g Wasser. Lassen Sie die Mischung 1 Stunde lang stehen, damit sie gut hydratisiert wird.
KUZU BIO	20 bis 100 g pro Liter	Hochwertige Stärke als Verdickungsmittel und Geliermittel. Keine Farbe oder Geschmack. Gute Reaktion bei Marmeladen.	Vor der Zugabe zu dem zu texturierenden Produkt mit etwas kaltem Wasser verdünnen, um Klumpen zu vermeiden. Kann bei 180°C gebraten werden.

EMULSION

Zutaten	Dosierung	Anwendungen	Verwendung
SCHAUM KALT/WARM	20% - 25%	Emulgator in wässrigem Medium und Alkohol zur Herstellung stabiler Emulsionen.	Kalt mit dem Handmixer auflösen. Im Siphon 2 Gasfüllungen hinzufügen.
GLYCERIN	2-3 g/kg (Emulgator) 4-11 g/kg (Gefrierschutzmittel)	Glycerin wird in Backwaren, Süßwaren und Speiseeis verwendet. Es hat emulgierende und frostschützende Eigenschaften. Es unterstützt die Bindung von Fett- und Wasserteilchen.	Einarbeiten und zum gewünschten Produkt mischen. Sirupartige, flüssige Textur, neutral in Farbe und Geschmack.
GLICE EMUL	10 bis 70 g pro Liter	Fett-Emulgator. Belüftungsfähigkeit. Hohe Stabilität. Zur Herstellung von: Ölcreme, veganer Butter, veganen Streuseln, Ölschaum.	Bei 60°C mit dem zu emulgierenden Fett auflösen und abkühlen lassen. Unlöslich in wässrigen und alkoholischen Medien.
SOJA-LECITHIN EMUL	3 bis 10 g pro Liter	Emulgator für Fett- und Wassergrundlagen. Ideal zur Herstellung von fetthaltiger und nicht fetthaltiger Luft, wie Obst, Käsemolke, Öle usw. Allergieauslösend.	Kalt in Wasser auflösen und heiß bei 60°C in Fetten auflösen.
SUCRO EMUL	7 bis 15 g pro Liter	Emulgator in wässrigem Medium und Alkohol. Man kann kalte oder heiße Luft mit guter Stabilität erzeugen.	Kalt oder heiß, in Wasser und/oder Alkohol auflösen. Behält seine Struktur für etwa 30 Minuten.

PROTEINE

Zutaten	Dosierung	Anwendungen	Verwendung	Dosierung	Zutaten
PRO KARTOFFEL	40 bis 80 g pro Liter	Erhöht die Proteinkonzentration. Verleiht Teigen mehr Struktur, belüftende und emulgierende Zutat.	Kalt hinzufügen, mit dem Handmixer vermischen.	s. q.	PRO ERBSE
PRO MILCH	s. q.			s. q.	PRO KICHERERBSE

SÄURE

Zutaten	Dosierung	Anwendungen	Verwendung
KALIUMTARTRAT	1 bis 3 g pro Liter	Stabilisator und Emulgator für das Schlagen von Sahne oder Eischnee.	Kalt oder warm einarbeiten.
ASKORBINSÄURE	0,5 bis 50 g pro Liter	Sauerungsmittel oder Antioxidationsmittel. Verhindert die Oxidation von geschnittenem Obst. Vitamin C.	Kalt oder warm einarbeiten.
ZITRATSÄURE	0,5 bis 10 g pro Liter	Sauerungsmittel, Konservierungsmittel. Verändert den pH-Wert. Aktiviert gelbes Pektin.	Kalt oder warm einarbeiten.
WEINSÄURE	1 bis 4 g pro Liter	Sauerungsmittel, Emulgator, Antioxidationsmittel. Wird in Kunstzucker verwendet.	Kalt oder warm einarbeiten. Um Süßwarenmischungen eine saure Note zu verleihen.
SORBINSÄURE	0,5 bis 1 g pro Liter	Konservierungsmittel, antimykotisch und antibakteriell.	Vorzugsweise in heißem Wasser mischen. Für die Konservierung von Oliven erlaubt der Gesetzgeber eine Höchstmenge von 0,5 g pro kg.