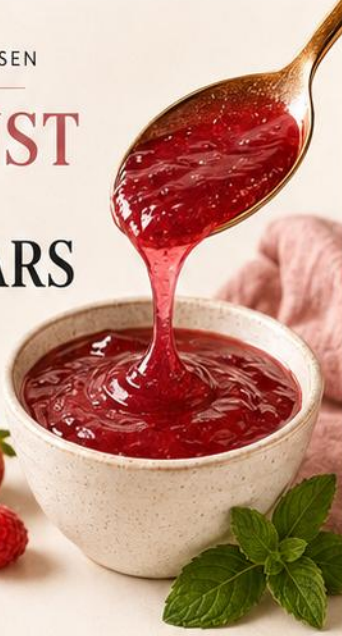


DIE KUNST DES AGAR-AGARS

Pflanzliche Gelierkraft
für Struktur, Form und
Stabilität.



WAS IST AGAR-AGAR?



PFLANZLICHER URSPRUNG –
aus Rotalgen gewonnen.



STARKES GELIERMITTEL –
bildet klare, feste Gele.



AKTIVIERUNG DURCH KOCHEN –
muss aufgekocht werden.



GELIERT BEIM ABKÜHLEN –
unter ca. 40 °C.



VEGAN & THERMOREVERSIBEL –
erneut erhitzbar.



*Agar-Agar bringt Formstabilität,
aber auch das Risiko spröder Textur.*



WARUM DAS GEL BEOBACHTEN?

Mit Auge, Löffel und Gefühl
zur passenden Textur.



Glanz



Schnittbild



Löffeltest



Abkühlverhalten



Synerese



**GUTE BEOBACHTUNG.
BESSERE ERGEBNISSE.**



WAS AGAR-AGAR AUSZEICHNET

Typische Eigenschaften auf einen Blick



KLARES GEL –
saubere Optik.



FESTE STRUKTUR –
gute Formhaltung.



WENIG ELASTISCH –
eher spröder Biss.



SCHWACHE TK-STABILITÄT –
nach dem Auftauen oft
Wasserabgabe.



WICHTIG ZU WISSEN:
Säure kann die Gelierung schwächen.



TEMPERATUR MACHT DEN UNTERSCHIED

Die Textur entsteht nicht nur
durch die Dosierung.

KALT EINRÜHREN

→ AUFKOCHEN

→ ABKÜHLEN

→ FERTIGES GEL



gleichmäßig
dispersieren



Aktivierung



Gelbildung unter
ca. 40 °C



stabil und
einsatzbereit



TIPP FÜR PROFIS:
Kleine Temperaturunterschiede
verändern die Textur deutlich.



AGAR-AGAR AUF EINEN BLICK

Von der Flüssigkeit bis zur finalen Struktur.

FLÜSSIG

→ NAPPÉ

→ WEICHES GEL

→ MITTELFEST

→ FESTES GEL

→ ZU FEST



keine
Struktur



umhüllt den
Löffel



weich und
löffelbar



ausgewogene
Struktur



stark
formstabil



spröde
Textur



PROFI-HINWEIS

Für IDDSI Level 4 zählt nicht die Agar-Menge allein,
sondern die Prüfung der servierten Speise.

