

EIGELB

(DAS GOLDENE BINDEMITELE)

DER NATÜRLICHE EMULGATOR UND STABILISATOR FÜR CREMIGE, GLÄNZENDE UND AROMATISCHE KREATIONEN

Eigelb (Eidotter) ist reich an Lecithin, Proteinen, Vitaminen und Fett. Es emulgiert Wasser und Fett, stabilisiert Mischungen, schenkt Cremigkeit, Glanz, Farbe und Bindung. Unverzichtbar für Mayonaisen, Emulsionen, Custards, Eis, Saucen, Crèmes und feine Desserts.

- E440 – Lecithin (Emulgator)
- Reich an Proteinen und Fett
- Natürliche Emulgierung (Wasser + Fett)
- Verleiht Cremigkeit, Glanz und Farbe
- Sanfte Bindung und Stabilisierung
- Wärmeaktivierung – dickt sanft ein
- Empfohlen für Saucen, Cremes, Eis und Gebäck

E441

WASSERLÖSLICH (EMULGIEREND)

TIERISCHER URSPRUNG

WARUM EIGELB BEOBACHTEN?

Die Sinne testen – für perfekte Ergebnisse. Vor Laborgeräten verlassen sich Konditor:innen auf ihre Erfahrung.

- Leuchtend gelbe Farbe
- Glatte, homogene Textur
- Gute Fließfähigkeit (je nach Rezept)
- Sanfte Bindung und Standfestigkeit
- Keine Gerinnsel oder Klümpchen
- Aromatisch und frisch
- Angenehmes Mundgefühl, cremig



GUTE BEOBACHTUNG. BESSERE ERGEBNISSE.

Großartige Pâtisserie beginnt mit deinen Sinnen.

TEMPERATUR – MACHT DEN UNTERSCHIED

Wärme steuert den Prozess – Temperatur beachten, Ergebnisse steuern.

VERFLÜSSIGEN → ERWÄRMEN → BINDEN → CREMIG → RÜHMEN → ÜBERHITZT



- Rohes Eigelb: flüssig und homogen.
- Langsam erwärmen unter Rühren (60–65 °C).
- Dickt sanft ein, bindet und wird cremig.
- Samtige Textur mit glattem Mundgefühl.
- Zu hohe Hitze: Proteine gerinnen, klumpig.
- Überhitzt: Rühren oder Trennung.



TIPP FÜR PROFIS

Immer rühren, Temperatur kontrollieren und bei Bedarf vom Herd nehmen. Geduld und Präzision führen zum Erfolg.

DOSIERUNG & ANWENDUNG

Typische Einsatzmengen – je nach Rezept und Ziel.

ANWENDUNG	DOSIERUNG (RICHTWERT)
Mayonnaise, Emulsionen	1 Eigelb (~18 g) je 200 ml Öl
Saucen, Hollandaise	1–2 Eigelb je 250 ml Flüssigkeit
Pâtisseriescreme, Custards	1–2 Eigelb je 250 ml Milch
Eis, Parfaits	2–6 Eigelb pro 1 Liter Basis
Mousses, Crèmes	1–3 Eigelb je 500 ml Basis
Gebäck, Brioche, Mürteteig	1 Eigelb pro 250–500 g Mehl

ANWENDUNG: Eigelb immer langsam einarbeiten und Temperatur kontrollieren (60–85 °C). Bei Überhitzung entstehen Gerinnsel oder Trennung – nicht mehr zu retten.

KOMBINATIONEN VERSTÄRKEN

Eigelb wirkt noch besser in Kombination.

- MIT BUTTER + = Mehr Glanz, Cremigkeit und Mundgefühl.
- MIT SAHNE + = Reichere Textur und Stabilität.
- MIT ZUCKER + = Stabilisiert und verbessert Bindung und Farbe.
- MIT ZITRONE + = Heiligkeit und frischer Geschmack.

Immer durch Praxis testen und anpassen.

WAS IST EIGELB?

Eigelb ist der nährstoffreiche Dotter des Hühnereis. Es besteht aus Wasser, Fett, Proteinen und Lecithin. Beim Erwärmen gerinnen die Proteine sanft (ca. 65–85 °C) und sorgen für Bindung, Cremigkeit und Stabilität – sofern die Hitze kontrolliert bleibt.

- NATÜRLICHER EMULGATOR
Lecithin verbindet Fett- und Wasserphasen und stabilisiert Emulsionen.
- CREMIG & STABILISIEREND
Sorgt für samtige Textur, Volumen und Glanz in zahlreichen Anwendungen.
- WÄRMEAKTIVIEREND
Dickt sanft mit Wärme ein – ideal für Custards, Saucen und Cremes.
- VIELSEITIG EINSETZBAR
Perfekt für Mayonnaise, Eis, Pâtisseriescreme, Sabayon, Hollandaise, Crèmes und Desserts.



Eigelb verbessert Mundgefühl, Farbe und Stabilität – aber zu hohe Temperaturen führen zu Rühren oder Trennung.

VERSCHIEDENE ANWENDUNGEN, VERSCHIEDENE TEXTUREN

Typ und Anwendung bestimmen die Wirkung und Textur.

- EMULSIONEN (Mayonnaise, Hollandaise)
Samtig, stabil und cremig dank Lecithin.
- CUSTARDS & CRÈMES
Weich, glatt und seidig bei sanfter Hitze.
- EIS & PARFAITS
Cremig und zartschmelzend mit geringem Eiskristallwachstum.
- SAUCEN & SUPPEN
Verleiht Bindung, Glanz und ein angenehmes Mundgefühl.
- PÂTISSERIE & DESSERTS
Verstärkt Struktur, Farbe und Textur in Mousses, Crèmes und Teigen.



WICHTIG ZU WISSEN

Eigelb bindet sanft mit Wärme (ca. 65–85 °C). Zu hohe Hitze führt zu Rühren oder Trennung.

DIE KOMPLETTE KARTE DER EIGELB-WIRKUNG

Vom flüssigen Zustand zum perfekten Ergebnis – jede Phase zählt.

ZUTATEN → VERMISCHEN → ERWÄRMEN → BINDEN → ANWENDEN → PERFEKT



- Frisches Eigelb bereitleiten und vorbereiten.
- Mit Zucker, Salz oder Flüssigkeit gleichmäßig rühren.
- Sanft erwärmen (idealer Bereich 60–85 °C).
- Bindet und wird cremig – Hitze gut kontrollieren.
- Für Saucen, Crèmes, Eis, Desserts anwenden.
- Perfektes Ergebnis: cremig, glänzend, stabil und aromatisch.



PROFI-TIPP

Sanfte Hitze, ständiges Rühren und Kontrolle der Temperatur – so gelingen perfekte Texturen ohne Risiko.

KÜCHENPRAXIS

- GUT GEEIGNET FÜR
 - Mayonnaise & Dressings
 - Hollandaise & Béarnaise
 - Saucen & Suppen
 - Pâtisseriescreme & Custards
 - Crèmes, Mousses & Parfaits
 - Eis & Semifreddo
 - Gebäck & Brioche
 - Herzhafte & süße Anwendungen

VORSICHT BEI

- Zu hoher Temperatur – Ei gerinnt.
- Zu starkem Erhitzen – Trennung.



MERKSATZ

Eigelb ist der Schlüssel zu Cremigkeit, Stabilität und Glanz. Sanfte Hitze und gutes Rühren machen den Unterschied.



HERSTELLERREFERENZ

Typische Dosierung: 0,5 – 3,0 % (je nach Anwendung)
Löslich in wässrigen und fettigen Systemen (emulgierend)
EG Verordnung (EG) Nr. 1333/2008.