

GELATINE
(RINDER- ODER SCHWEINEGELATINE)

DAS KLASSISCHE GELIERMITTEL
FÜR KLARE, ELASTISCHE UND
SCHMELZENDE TEXTUREN

Gelatine wird durch teilweise Hydrolyse von Kollagen aus Rinderhäuten, -knochen oder Schweineschwarten hergestellt. Sie bildet bei Abkühlung ein thermoreversibles Gel, das bei Erwärmung wieder schmilzt.

- E441 – Gelatine
- Tierischer Ursprung (Rind oder Schwein)
- Bildet klare, elastische Gele
- Schmilzt bei Körpertemperatur
- Thermoreversibel – wieder aufschmelzbar
- Hohe Verträglichkeit und bewährte Funktion
- Ideal für Desserts, Mousse, Aspic und mehr
- Auch in Dysphagie-Kost anwendbar (IDDSI Level 4)

E441

WASSERLÖSLICH
(QUELLFÄHIG)

TIERISCHER
URSPRUNG

WARUM GELATINE BEOBACHTEN?

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

- Bildet klare, glänzende Gele
- Angenehmes Mundgefühl
- Gute Elastizität und Biss
- Schmilzt bei Körpertemperatur
- Keine Trübung oder Ausfällung
- Hitze- und Säureempfindlichkeit beachten
- Angenehmes Mundgefühl

GUTE BEOBACHTUNG.
BESSERE ERGEBNISSE.

Großartige Pâtisserie beginnt mit deinen Sinnen.

TEMPERATUR – MACHT DEN UNTERSCHIED

Wärme verändert alles. Temperatur steuern, Textur bestimmen.



Gelatine in kaltem Wasser einweichen (Blatt: 5–10 Min.).

Leicht erwärmen (ca. 50–60 °C). Nicht kochen!

Vollständig lösen. Klare Lösung ohne Klümpchen.

In die Rezeptur einarbeiten. Gut verrühren.

Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Im Kühlschrank geliern lassen. Zeit: ca. 2–4 Std.

TIPP FÜR PROFIS

Gelatine nicht kochen! Hitze über 70 °C schwächt die Gelkraft. Säurehaltige Zutaten (z. B. Ananas, Kiwi) erst nach dem Lösen zugeben.

DOSIERUNG & ANWENDUNG

Typische Einsatzmengen – je nach Rezept und Ziel.

ANWENDUNG	DOSIERUNG (GELATINEBLÄTTER SILBER, 200 BLOOM)	DOSIERUNG (PULVER, 300 BLOOM)
Weiche Gele, Mousse	2–3 g Blatt (1–1½ Blatt)	1–2 g
Standfeste Gele, Schnitten	4–6 g Blatt (2–3 Blatt)	2–3 g
Aspic, Terrinen	6–10 g Blatt (3–5 Blatt)	3–5 g
Schaum, leichte Gele	1–2 g Blatt (½–1 Blatt)	0,5–1 g
Dysphagie-Kost (IDDSI Level 4)	Individuell testen (weich, elastisch)	Individuell testen (weich, elastisch)

ANWENDUNG: Gelatine nie kochen. Nach dem Lösen unter 40 °C einarbeiten. Säurehaltige Zutaten erst nach vollständigem Lösen zugeben.

KOMBINATIONEN VERSTÄRKEN

Gelatine wirkt noch besser in Kombination.

MIT XANTHAN + = Verbesserte Stabilität bei Pürees und Flüssigkeiten.

MIT STÄRKE + = Mehr Standfestigkeit und Biss.

MIT HÜTTEN- ODER QUARKPROTEIN + = Sirmigere Textur, angenehmes Mundgefühl.

MIT ZUCKER (oder Sirup) + = Bessere Gelstruktur, Glanz und Elastizität.

Immer durch Praxis testen und anpassen.

WAS IST GELATINE?

Gelatine ist ein natürliches Eiweiß (Protein) mit einzigartigen Gelier- und Schmelzeigenschaften. Sie quillt in kaltem Wasser, löst sich beim Erwärmen (ca. 50–60 °C) auf und bildet beim Abkühlen ein stabiles, elastisches Gel.

- THERMOREVERSIBEL**
Geliert beim Abkühlen, schmilzt beim Erwärmen (ab ca. 30–35 °C).
- ELASTISCH UND SCHMELZEND**
Angenehme, zarte Textur – schmilzt auf der Zunge.
- KLARE GELE**
Ergibt glänzende, transparente Gele mit guter Formstabilität.
- VIELSEITIG EINSETZBAR**
Für Süßspeisen, Desserts, Mousse, Aspic, Gelees, Schäume und mehr.

Gelatine ist seit Jahrzehnten bewährt und ein unverzichtbarer Helfer in der Küche – auch in der Dysphagie-Ernährung (IDDSI Level 4).

VERSCHIEDENE GELATINE-TYPEN,
VERSCHIEDENE TEXTUREN

Typ und Bloom-Wert bestimmen die Wirkung und Textur.

- BLATTGELATINE**
Praktisch und einfach zu dosieren. Quellt in kaltem Wasser, löst sich beim Erwärmen schnell auf.
- PULVERGELATINE**
Feines Pulver, sehr gute Löslichkeit. Bloom-Wert beachten.
- GOLDGELATINE / SPEZIALGELATINEN**
Höhere Reinheit, bessere Klarheit und Gelstärke.
- BLOOM-WERT**
Maß für die Gelstärke (g). Übliche Werte: 150 – 300 Bloom. Höher = festeres Gel.

WICHTIG ZU WISSEN

Die Wahl des Gelatine-Typs und des Bloom-Werts hängt von Rezept, gewünschter Textur und Anwendung ab.

DIE KOMPLETTE KARTE
DER GELATINE-WIRKUNG

Vom flüssigen Zustand zum perfekten Ergebnis – jede Phase zählt.



Gelatine abwiegen und einweichen.

Gelatine lösen. Klare Lösung erhalten.

Mit den restlichen Zutaten mischen. Gleichmäßig rühren.

Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Im Kühlschrank geliern lassen.

Perfektes Ergebnis: Stabill, elastisch und schmelzend.

PROFI-TIPP

Gelatine sorgt für zarte, elastische Texturen, die auf der Zunge schmelzen – ideal für hochwertige Speisen und Dysphagie-Kost.

KÜCHENPRAXIS

- ✓ GUT GEEIGNET FÜR**
 - Desserts & Pannacotta
 - Mousse & Parfaits
 - Gelees & Fruchtzubereitungen
 - Aspic & Terrinen
 - Milchdesserts & Cremes
 - Dysphagie-Kost & IDDSI Level 4
 - Vegan-Alternativen: Agar, Pektin, Carrageen

- ! VORSICHT BEI**
 - Hoher Säure vor dem Lösen (schwächt Gel)
 - Hoher Hitze über 70 °C
 - Enzymhaltigen Früchten (z. B. Ananas, Kiwi, Papaya)

MERKSATZ

Gelatine geliert kalt und schmilzt warm – perfekt für zarte, elastische Texturen und ein angenehmes Mundgefühl.

HERSTELLERREFERENZ

Typische Dosierung: 0,5 – 1,0 % (5 – 10 g/kg)
Löslich in warmem Wasser (50–60 °C).
E441 gemäß Verordnung (EG) Nr. 1333/2008.