

GELLAN (HIGH ACYL)

DAS HOCHACYLIERTE GELLAN FÜR WEICHE, ELASTISCHE GELE UND HITZESTABILE TEXTUREN

Gellan (High Acyl) (E418) ist ein pflanzliches Geliermittel, das durch Fermentation von Zuckern mittels *Sphingomonas elodea* hergestellt wird. Es bildet weiche, elastische, leicht federnde Gele, die im Vergleich zu Low Acyl flexibler sind und hitzestabil bleiben. Ideal für milchbasierte Zubereitungen, Terrinen, Desserts und Level-4-geeignete weiche Gele – je nach Rezeptur.

- E418 – Gellan (High Acyl)
- Pflanzlicher Ursprung (Fermentation)
- Weiche, elastische, leicht federnde Gele
- Hitzestabil und frostsicher
- Geeignet für milchbasierte Zubereitungen und Desserts
- Level-4-geeignete weiche Gele – je nach Rezeptur
- Ideal in Kombination mit Low Acyl, Xanthan oder Stärke

E418	WASSERLÖSLICH (KALT DISPERSIERBAR)	HITZESTABIL & FROSTSTABIL	PFLANZLICH (FERMENTATION)
------	---------------------------------------	------------------------------	------------------------------



WAS IST GELLAN?

Gellan (High Acyl) ist ein natürliches Polysaccharid aus der Fermentation von Zuckern durch *Sphingomonas elodea*. Es gehört zur Familie der Anionischen Polysaccharide und bildet in Anwesenheit von Kationen, insbesondere Calcium, stabile, elastische Gele.

- FERMENTATIONSBASIERT
Pflanzliches Geliermittel, hergestellt durch mikrobielle Fermentation.
- WEICHE & ELASTISCHE GELE
Ergibt weiche, elastische, leicht federnde Gele – flexibler als Low Acyl.
- HITZESTABIL & FROSTSICHER
Stabil bei Hitze und Gefrieren/Auftauen – ideal für vielfältige Anwendungen.
- KÜCHEN- & PASTRY-TAUGLICH
Für Desserts, Terrinen, Panna Cotta, Milchzubereitungen, Saucen, Füllungen und mehr.

Gellan ist ein vielseitiges, pflanzliches Geliermittel und ein verlässlicher Helfer in der Patisserie und Küche.



WARUM GELLAN BEOBACHTEN?

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

- ✓ Weiche, elastische Gele
- ✓ Angenehm federnde Textur
- ✓ Gute Hitzestabilität
- ✓ Stabil bei Gefrieren & Auftauen
- ✓ Milchkompatibel
- ✓ Dosempfindlichkeit: zu viel kann gummiartig oder zu fest werden
- ✓ Synerese (Wasseraustritt) vermeiden
- ✓ Mundgefühl & Schnittfestigkeit

GUTE BEOBACHTUNG. BESSERE ERGEBNISSE.
Großartige Patisserie beginnt mit deinen Sinnen.



VERSCHIEDENE GELLAN-TYPEN, VERSCHIEDENE TEXTUREN

Typ und Bloom-Wert bestimmen die Wirkung und Textur.

- HIGH ACYL GELLAN (HA)
Weiche, elastische, leicht federnde Gele. Sehr flexibel und hitzestabil.
- LOW ACYL GELLAN (LA)
Feste, eher brüchige Gele. Thermoreversibel, weniger elastisch.
- STANDARD-GELLAN
Mittelstarke Gele, ausgewogene Textur und Stabilität.
- BLOOM-WERT
Maß für die Gelstärke (g). Übliche Werte: 75 – 300 Bloom. Höher = festeres Gel.

WICHTIG ZU WISSEN
Die Wahl des Gellan-Typs und des Bloom-Werts hängt von Rezept, gewünschter Textur und Anwendung ab.



TEMPERATUR – MACHT DEN UNTERSCHIED

Wärme steuert den Prozess – Temperatur beachten, Ergebnis steuern.

DISPERSIEREN → ERWÄRMEN → LÖSEN → KOCHEN → ABKÜHLEN → GELIEREN



Gellan in kaltem Wasser gründlich dispergieren. Langsam erhitzen und ständig rühren. Vollständig lösen. Kochen, 1–2 Min. halten. In die Rezeptur integrieren. Gut verrühren. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Im Kühlschrank gelieren lassen. Zeit: ca. 2–4 Std.

TIPP FÜR PROFIS
Gellan in hoher Hitze vollständig lösen (mind. 90–95 °C). Säurehaltige Zutaten (z. B. Zitrone) erst nach dem Lösen zugeben.

DIE KOMPLETTE KARTE DER GELLAN-WIRKUNG

Vom flüssigen Zustand zum perfekten Ergebnis – jede Phase zählt.

ZUTATEN → WIEGEN → MISCHEN → KOCHEN → ABKÜHLEN → GELIEREN → PERFEKT



Gellan abwägen und einwiegen. Gellan lösen. Klare Lösung erhalten. Mit den restlichen Zutaten mischen. Gleichmäßig rühren. Kochen und 1–2 Min. halten. Gut aktivieren. Im Kühlschrank gelieren lassen. Perfektes Ergebnis: weiche, elastische, federnde Textur.

PROFI-TIPP
Für beste Gele: nicht zu stark rühren und Luftblasen vermeiden. Ideale Dosierung: 0,1 – 0,3 % (je nach gewünschter Textur).

DOSIERUNG & ANWENDUNG

Typische Einsatzmengen – je nach Rezept und Ziel.

ANWENDUNG	DOSIERUNG (RICHTIGWERT) (HIGH ACYL GELLAN)
Weiche Gele, Desserts	0,1 – 0,2 % (1 – 2 g/kg)
Milchbasierte Zubereitungen	0,1 – 0,3 % (1 – 3 g/kg)
Terrinen, Mousse, Panna Cotta	0,15 – 0,3 % (1,5 – 3 g/kg)
Saucen, Füllungen	0,1 – 0,2 % (1 – 2 g/kg)
Level-4-geeignete weiche Gele	0,1 – 0,25 % (1 – 2,5 g/kg)

ANWENDUNG: Gellan in kaltem Wasser einrühren, vollständig lösen und aktivieren. Bei Säurezugabe pH < 3,5 Stabilitäts tests empfohlen.

KOMBINATIONEN VERSTÄRKEN

Gellan wirkt noch besser in Kombination.

- MIT LOW ACYL GELLAN + = Elastizität & Flexibilität erhöht.
- MIT XANTHAN + = Mehr Stabilität, weniger Synerese.
- MIT STÄRKE + = Sämigere Textur, wärmestabiler.
- MIT CALCIUM (z. B. CALCIUMLACTAT) + Ca²⁺ = Stärkere, stabilere Gele und bessere Gelstruktur.

Immer durch Praxis testen und anpassen.

KÜCHENPRAKXIS

- GUT GEEIGNET FÜR
 - Desserts & Panna Cotta
 - Mousse & Parfaits
 - Milchbasierte Zubereitungen
 - Terrinen, Mousse & Panna Cotta
 - Saucen, Füllungen & Glasuren
 - Vegane & Clean Label Anwendungen
- VORSICHT BEI
 - Zu niedriger Temperatur – Gellan löst sich schlecht.
 - Zu hohe Dosierung – gummiartige Textur.
 - Unvollständig dispergiert – Klumpenbildung.

MERKSATZ
Gellan (High Acyl) bildet weiche, elastische, hitzestabile Gele – ideal für milchbasierte und wärmeverarbeitete Anwendungen.

HERSTELLERREFERENZ
Typische Dosierung: 0,1 – 0,3 % (1 – 3 g/kg)
Läsllich in kaltem Wasser.
E418 gemäß Verordnung (EG) Nr. 1333/2008.