



GELLAN

DAS HOCHWERTIGE GELIERMITTEL FÜR KLARE, ELASTISCHE GELE

Gellan ist ein natürliches Geliermittel aus Fermentation – ideal für präzise Texturen, Stabilität und klare Gele.

- Natürlicher Ursprung (Fermentation)
- Bildet klare, elastische Gele
- Hohe Stabilität – auch bei Wärme und Säure
- Ideal für pürierte Kost und IDDSI Level 4

E418 100 % PFLANZLICH VEGAN



WAS IST GELLAN?

Gellan ist ein Polysaccharid, das durch Fermentation hergestellt wird. Es bildet je nach Typ und Konzentration weiche bis feste, elastische Gele mit hoher Stabilität.

- NATÜRLICH & SICHER**
Pflanzlich, gut verträglich und für viele Anwendungen geeignet.
- HOHE ELASTIZITÄT**
Weiche, elastische Gele – angenehm im Mund.
- TEMPERATURSTABIL**
Hält warm und bleibt auch bei Kälte stabil.
- VIELSEITIG EINSETZBAR**
Für süsse & herzhaftes Speisen, Saucen, Desserts und Gele.

Gellan bringt Balance zwischen Textur, Stabilität und angenehmem Mundgefühl.



WARUM DAS GEL BEOBACHTEN?

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

- Fließverhalten
- Glanz
- Löffelfest
- Abkühlverhalten
- Geprüfte Elastizität
- Mundgefühl

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



VERSCHIEDENE GELLAN-TYPEN, VERSCHIEDENE TEXTUREN

Gellan-Typ und Rezeptur bestimmen die endgültige Gel-Textur.

- LOW ACYL (LA)**
Weiches, elastisches Gel. Ideal für IDDSI Level 4, pürierte Speisen und klare Gele.
- HIGH ACYL (HA)**
Festeres, brüchigeres Gel mit höherer Festigkeit.
- KAPPA**
Festes, klares Gel mit hoher Bruchfestigkeit.
- GEMISCHT**
Kombinationen für individuelle Texturen und Anwendungen.

WICHTIG ZU WISSEN
Die Wahl des Gellan-Typs bestimmt Textur, Stabilität und Mundgefühl deiner Kreation.



TEMPERATUR MACHT DEN UNTERSCHIED

Wärme verändert alles. Temperatur steuern, Textur bestimmen.

HEISS → WARM → SETZPHASE → FERTIGE TEXTUR



Komplett flüssig. Keine Struktur. Viskosität steigt. Gelierprozess startet. Struktur bildet sich. Gel wird stabil. Perfekte Textur. Einsatzbereit.

TIPP FÜR PROFIS
Verwende ein Thermometer, nicht dein Gefühl. Kleine Temperaturänderungen = große Texturänderungen.

DIE KOMPLETTE KARTE DER GELLAN-GELIERUNG

Vom flüssigen Zustand zum perfekten Gel – jede Phase zählt.

FLÜSSIG → NAPPE → WEICHES GEL → MITTELFESTES GEL → FESTES GEL → ZU FEST



Vollständig flüssig. Keine Struktur. Umhüllt den Löffel. Fließt aber noch. Weiches, sichtbares Gel. Leicht wackelig. Ausgewogene Textur. Gute Elastizität. Starke Struktur. Formstabil. Zu hart. Spröde Textur.

PROFI-TIPP
Beurteile den Kochvorgang im richtigen Stadium, um die gewünschte Textur zu erreichen. Schon kleine Unterschiede machen im Ergebnis einen großen Unterschied.

KÜCHENPRAXIS

- GUT GEEIGNET FÜR**
 - Pürierte und geformte Speisen
 - IDDSI Level 4
 - Cook & Chill / Cook & Freeze
 - Saure Anwendungen
 - Klare Gele und Saucen

- VORSICHT BEI**
 - Zu hohe Dosierung
 - Zu niedrige Temperatur beim Aktivieren
 - Sehr hohe Zucker- oder Salzkonzentration
 - Kombination mit starken Säuren (pH < 2,5)

HÄUFIGE FEHLER

- X Gel wird zu fest oder gummiartig**
→ Dosierung zu hoch oder falscher Typ
- X Gel bleibt weich / keine Struktur**
→ Zu wenig Gellan oder zu kurze Erhitzung
- X Gel bricht beim Löffeln**
→ Falscher Typ oder zu fest
- X Klumpenbildung**
→ Pulver nicht richtig dispergiert
- X Struktur verändert sich nach dem Kühlen**
→ Temperaturführung nicht beachtet

MERKSATZ

Gellan ist vielseitig, stabil und elastisch. Die Wahl des richtigen Typs und die genaue Temperaturführung machen den Unterschied zwischen gutem und perfektem Gel.

HERSTELLERREFERENZ

Typische Dosierung: 0,1 – 0,6 % (1 – 6 g/kg)
Kalt einarbeiten, erhitzen (85 – 95 °C), Aktivierung bei ~60 – 80 °C, Gelierung beim Abkühlen. Stabil bei Wärme, Säure und Gefrieren (je nach Typ).