



GLICE

(GLYCERYL MONOSTEARATE)

DER VIELSEITIGE EMULGATOR
FÜR STABILE, SÄMIGE UND
FROSTSTABILE TEXTUREN

Glice (E471) ist ein nichtionischer Emulgator aus pflanzlichem Ursprung (z. B. Palm- oder Rapsöl). Er verbessert die Emulsion von Fett und Wasser, sorgt für eine feine, stabile Textur und erhöht die Frost-Tau-Stabilität von Speisen.

- ① E471 – Glyceryl Monostearate
- ② Pflanzlicher Ursprung
- ③ Verbessert Emulsion & Texturstabilität
- ④ Erhöht Frost-Tau-Stabilität
- ⑤ Unterstützt Volumen & Krümelstruktur
- ⑥ Ideal für Dysphagie-Kost und IDDSI Level 4



E471

WASSERLÖSLICH
(DISPERSIERBAR)

VEGETARISCH
/ VEGAN

WAS IST GLICE (GLYCERYL MONOSTEARATE)?

Glice ist ein Mono-Emulgator, der aus Glycerin und Stearinsäure hergestellt wird. Er besitzt eine lipophile (fettliebende) und eine hydrophile (wasserliebende) Seite und stabilisiert dadurch Emulsionen wie Öl-in-Wasser (O/W) oder Wasser-in-Öl (W/O).

- ① **NATÜRLICH & SICHER**
Aus pflanzlichen Ölen gewonnen – für viele Lebensmittelanwendungen zugelassen.
- ② **STABILER EMULGATOR**
Verbindet Fett und Wasser zu feinsten, stabilen Emulsionen und verhindert Entmischung.
- ③ **FROST-TAU-STABILITÄT**
Schützt vor Auskristallisation und Wasserabgabe nach dem Einfrieren und Auftauen.
- ④ **VERBESSERTER TEXTUR**
Für cremige, sämige, homogene und geschmeidige Texturen – auch bei fettreduzierten Rezepturen.



Glice sorgt für Stabilität, Cremigkeit und ein angenehmes Mundgefühl – in vielen Anwendungen.



WARUM GLICE BEOBACHTEN?

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

- ✓ Feine, stabile Emulsion
- ✓ Cremige, glatte Textur
- ✓ Keine Fettabcheidung
- ✓ Bessere Frost-Tau-Stabilität
- ✓ Höheres Volumen & lockere Struktur
- ✓ Längere Frischhaltung
- ✓ Angenehmes Mundgefühl



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

VERSCHIEDENE GLICE-TYPEN, VERSCHIEDENE TEXTUREN

Glice-Typ und Rezeptur bestimmen die Wirkung und Textur.

- ① **FLOCKEN (FLAKES)**
Am häufigsten genutzt. Leicht löslich, ideal zum Einrühren in warme Fette oder Emulsionen.
- ② **PULVER (POWDER)**
Fein gemahlen. Ideal für trockene Mischungen und schnelle Dispergierung.
- ③ **GRANULAT (GRANULES)**
Streufähig und staubarm. Gute Dosierbarkeit bei industriellen Anwendungen.
- ④ **FLÜSSIG (LIQUID)**
Einfache Handhabung. Gut für kalte Prozesse und gleichmäßiges Einarbeiten.



WICHTIG ZU WISSEN
Die Wahl des Glice-Typs hängt von Rezeptur, Prozess, Temperatur und gewünschter Textur ab.



TEMPERATUR – MACHT DEN UNTERSCHIED

Wärme verändert alles. Temperatur steuern, Textur bestimmen.

SCHMELZEN → EINARBEITEN → EMULGIEREN → ABKÜHLEN → STABIL



Glice schmilzt ab ca. 55–60 °C.



In Fett schmelzen, gut verrühren.



In Wasserphase einarbeiten & emulgieren.



Beim Abkühlen bildet sich die stabile Struktur.



Ergebnis: stabile, cremige, homogene Textur.



TIPP FÜR PROFIS
Glice immer in der Fettphase vollständig schmelzen.
Nicht direkt in kaltes Wasser einstreuen – Klumpenbildung vermeiden.

DIE KOMPLETTE KARTE DER GLICE-WIRKUNG

Vom flüssigen Zustand zum perfekten Ergebnis – jede Phase zählt.

VERTEILEN → EMULGIEREN → STABILISIEREN → VERBESSERTEN → PERFEKT



Fett und Wasser werden verbunden.



Feine Emulsion entsteht – keine Trennung.



Struktur wird stabilisiert.



Textur, Volumen und Saftigkeit verbessert.



Perfektes Ergebnis: Stabil, cremig, lecker.



PROFI-TIPP
Glice verbessert nicht nur die Textur, sondern auch die Verarbeitung, Lagerfähigkeit und das Mundgefühl.

DOSIERUNG & ANWENDUNG

Typische Einsatzmengen – je nach Rezept und Ziel.

ANWENDUNG	DOSIERUNG RICHTWERT
Emulsionen, Saucen, Dressings	0,2 – 1,0 % (2 – 10 g/kg)
Backwaren, Feingebäck, Kuchen	0,3 – 1,5 % (3 – 15 g/kg)
Speiseeis & Desserts	0,2 – 0,8 % (2 – 8 g/kg)
Fleischprodukte, Pürees, Pasteten	0,3 – 0,8 % (3 – 8 g/kg)
Dysphagie-Kost (IDDSI Level 4)	0,2 – 1,0 % (2 – 10 g/kg)

ANWENDUNG: Glice in der Fettphase schmelzen und in die Rezeptur einarbeiten.
Gut emulgieren und ausreichend abkühlen lassen.

KOMBINATIONEN VERSTÄRKEN

Glice wirkt noch besser in Kombination.

MIT STÄRKEN	+	Glice	=	Mehr Stabilität & weniger Synergie.
MIT PROTEINEN	+	Glice	=	Bessere Emulsion & Textur.
MIT HYDROKOLLOIDEN	+	Glice	=	Erhöhte Stabilität & Cremigkeit.
MIT ZUCKER & FETT	+	Glice	=	Verbesserte Struktur & Frischhaltung.

KÜCHENPRAXIS

✓ GUT GEEIGNET FÜR

- Cremes, Mousses & Puddings
- Saucen, Suppen & Dressings
- Backwaren & Feingebäck
- Speiseeis & Desserts
- Fleischprodukte & Pürees
- Dysphagie-Kost & IDDSI Level 4

⚠ VORSICHT BEI

- Überdosierung kann zu fettigem Mundgefühl führen
- Nicht direkt in kalte Wasserphase einarbeiten
- Vollständiges Schmelzen im Fett erforderlich



MERKSATZ
Glice verbindet Fett und Wasser, stabilisiert die Struktur und sorgt für cremige, stabile und frostsichere Ergebnisse.



HERSTELLERREFERENZ
Typische Dosierung: 0,2 – 1,0 % (2 – 10 g/kg)
Löslich in Fett (ab ca. 55–60 °C).
E471 gemäß Verordnung (EG) Nr. 1333/2008.