



GUARKERNMEHL (GUAR GUMMI)

DAS NATÜRLICHE VERDICKUNGS- UND STABILISIERUNGSMITTEL AUS DER GUARBOHNE

Guarkernmehl (E412) wird aus den Samen der Guarbohne (Cyamopsis tetragonoloba) gewonnen. Es ist ein löslicher Ballaststoff und bildet bereits in kleinen Mengen viskose Lösungen. Guar verbessert Textur, Stabilität und Mundgefühl in vielen Anwendungen.

- 1 E412 – Guarkernmehl
- 2 Pflanzlicher Ursprung
- 3 Hohe Verdickungskraft
- 4 Verbessert Stabilität & Mundgefühl
- 5 Synerese-Schutz (verhindert Wasserabgabe)
- 6 Hitzestabil und gefrier-taustabil
- 7 Ideal für Dysphagie-Kost und IDDSI Level 4

E412 WASSERLÖSLICH KALT QUELLEND VEGETARISCH / VEGAN

WARUM GUARKERNMEHL BEOBACHTEN?

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

- ✓ Starke Verdickungswirkung in kleinen Mengen
- ✓ Gute Löslichkeit in kaltem und heißem Wasser
- ✓ pH-stabil und hitzestabil
- ✓ Verhindert Wasserabgabe (Synerese)
- ✓ Verbessert Cremigkeit & Mundgefühl
- ✓ Erhöht Stabilität bei Lagerung & Auftauen
- ✓ Verträglich und geschmacksneutral

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

TEMPERATUR – MACHT DEN UNTERSCHIED

Wärme verändert alles. Temperatur steuern, Textur bestimmen.

DISPERGIEREN → QUELLEN → ERHITZEN → STABILISIEREN → ABKÜHLEN → FERTIG



TIPP FÜR PROFIS Guar immer gut dispergieren (verklumpungsfrei) und ausreichend quellen lassen – dann erst erhitzen.

DOSIERUNG & ANWENDUNG

Typische Einsatzmengen – je nach Rezept und Ziel.

ANWENDUNG	DOSIERUNG RICHTWERT
Saucen, Suppen, Soßen	0,2 – 0,5 % (2 – 5 g/kg)
Desserts, Puddings, Cremes	0,2 – 0,4 % (2 – 4 g/kg)
Milchprodukte (Joghurt, Quark)	0,2 – 0,3 % (2 – 3 g/kg)
Getränke, Smoothies	0,1 – 0,3 % (1 – 3 g/kg)
Backwaren, Teige	0,1 – 0,3 % (1 – 3 g/kg)
Dysphagie-Kost (IDDSI Level 4)	0,2 – 0,5 % (2 – 5 g/kg)

ANWENDUNG: Guar immer in kaltem Wasser dispergieren, klumpchenfrei einrühren und vollständig aktivieren.

KOMBINATIONEN VERSTÄRKEN

Guar wirkt noch besser in Kombination.

MIT XANTHAN	+ Xanthan =	Stark synergistisch – weniger Xanthan, stabile Textur.
MIT GELLAN	+ Gellan =	Für schneitfeste, stabile Gele und Pürees.
MIT STÄRKE	+ Stärke =	Für cremige Saucen und Suppen mit gutem Mundgefühl.
MIT PROTEINEN	+ Proteine =	Verbesserte Struktur und Wasserbindung in Milchprodukten.

WAS IST GUARKERNMEHL (GUAR GUMMI)?

Guarkernmehl ist ein Polysaccharid mit sehr hoher Wasserbindungs-kapazität. Es löst sich in kaltem und heißem Wasser und bildet viskose, klare bis leicht trübe Lösungen. Die Wirkung ist pH-stabil und hitzestabil.

- 1 NATÜRLICH & SICHER Natürliches Pflanzenprodukt, vielseitig einsetzbar und gut verträglich.
- 2 STABILISIEREND Verbessert die Textur und verhindert Entmischung und Absetzung.
- 3 SYNERESE-SCHUTZ Bindet Wasser zuverlässig und reduziert Wasserabgabe (Synerese).
- 4 VERBESSERTES MUNDGEFÜHL Sorgt für ein cremiges, angenehmes Mundgefühl und bessere Schluckbarkeit.
- 5 VIELSEITIG EINSETZBAR Für Suppen, Saucen, Desserts, Backwaren, Milchprodukte, Getränke u. v. m.

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

VERSCHIEDENE GUAR-TYPEN, VERSCHIEDENE TEXTUREN

Guar-Typ und Rezeptur bestimmen die Wirkung und Textur.

- 1 PULVER (FEIN) Schnelle Quellung, gut löslich. Ideal für Saucen, Suppen, Desserts und Getränke.
- 2 KALT QUELLEND Bildet bereits in kaltem Wasser schnell Viskosität. Für kalte und warme Anwendungen.
- 3 HOHE VISKOSITÄT Sehr starke Verdickungskraft schon bei 0,2–0,5 %. Für stabile, cremige Strukturen.
- 4 KOMBINATIONEN In Kombination mit Xanthan, Gellan oder Stärke für optimale Ergebnisse und Synergieeffekte.

WICHTIG ZU WISSEN Zu hohe Dosierung kann schleimig wirken. Immer gut dispergieren und die benötigte Menge genau abstimmen.

DIE KOMPLETTE KARTE DER GUAR-WIRKUNG

Vom flüssigen Zustand zum perfekten Ergebnis – jede Phase zählt.

ZUTATEN → MISCHEN → BINDEN → STABILISIEREN → TEXTUR → PERFEKT



PROFI-TIPP Guar synergisiert hervorragend mit Xanthan, Gellan oder Stärke – so entsteht die perfekte, stabile Textur für IDDSI Level 4.

KÜCHENPRAXIS

- ✓ GUT GEEIGNET FÜR
 - Suppen, Saucen & Soßen
 - Desserts, Cremes & Puddings
 - Joghurt, Quark & Milchprodukte
 - Getränke & Smoothies
 - Backwaren & Teige
 - Dysphagie-Kost & IDDSI Level 4
 - Vegan & Clean Label Anwendungen
- ⚠ VORSICHT BEI
 - Zu hoher Dosierung (schleimige Textur)
 - Unzureichendem Dispergieren
 - Sehr sauren pH-Werten (< 3,0)

MERKSATZ Guar bindet Wasser, stabilisiert Texturen und sorgt für Cremigkeit – weniger Wasserabgabe, besseres Mundgefühl.

HERSTELLERREFERENZ Typische Dosierung: 0,2 – 0,5 % (2 – 5 g/kg) Löslich in Wasser (kalt & warm). E412 gemäß Verordnung (EG) Nr. 1333/2008.