

INSTANT-ANDICKUNGSPULVER

(MODIFIZIERTE STÄRKE + STABILISATOREN)

DAS SCHNELL KALT LÖSLICHE ANDICKUNGSMITTEL FÜR GETRÄNKE, SUPPEN, SAUCEN UND DESSERTS

Instant-Andickungspulver ist eine kalt lösliche Mischung aus modifizierter Stärke und/oder Stabilisatoren (z. B. Guarkernmehl, Xanthan, Carrageen). Es verteilt sich leicht, wirkt schnell und gleichmäßig und ist ideal für flüssige und cremige Anwendungen. Hilfreich zur Einstellung der Konsistenz nach IDDSI Level.

- 1 Kalt löslich und schnell wirksam
- 2 Leichte, klumpenfreie Dispergierung
- 3 Stabile Konsistenz und gute Standfestigkeit
- 4 Für heiße und kalte Anwendungen geeignet
- 5 Ideal für Getränke, Suppen, Saucen, Desserts und Pflegekost
- 6 Zur Anpassung der Konsistenz nach IDDSI Level
- 7 Produktanweisungen beachten – Überdosierung vermeiden

E450	WASSERLÖSLICH (KALT LÖSLICH)	SCHNELL WIRKSAM	VIELSEITIG EINSETZBAR
------	------------------------------	-----------------	-----------------------

WARUM INSTANT-ANDICKUNGSPULVER BEOBACHTEN?

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

- ✓ Rasche Andickung (innerhalb Sekunden)
- ✓ Glatte, klumpenfreie Konsistenz
- ✓ Gute Standfestigkeit und Stabilität
- ✓ Keine Entmischung oder Absetzen
- ✓ Angenehmes Mundgefühl
- ✓ Überdosierung vermeiden (gummiartig)
- ✓ Produktanweisungen genau beachten

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

TEMPERATUR – MACHT DEN UNTERSCHIED

Temperatur steuern, Textur bestimmen.



TIPP FÜR PROFIS Immer in kalte Flüssigkeit einrühren – für beste Dispergierung und gleichmäßige Textur.

DOSIERUNG & ANWENDUNG

Typische Einsatzmengen – je nach Rezept und Ziel.

ANWENDUNG	DOSIERUNG (Richtwert)
Getränke (Säfte, Milch, Tee)	0,2 – 0,6 % (2 – 6 g/kg)
Suppen, Brühen, Cremesuppen	0,3 – 0,7 % (3 – 7 g/kg)
Saucen, Dressings	0,3 – 0,8 % (3 – 8 g/kg)
Desserts, Puddings, Cremes	0,3 – 1,0 % (4 – 10 g/kg)
Fruchtzubereitungen	0,4 – 1,0 % (4 – 10 g/kg)
Pflegekost (IDDSI Level)	0,3 – 1,5 % (3 – 15 g/kg)

ANWENDUNG: Kalte Flüssigkeit verwenden. Pulver einstreuen, sofort kräftig einrühren und kurz warten. Bei Bedarf Dosierung anpassen.

KOMBINATIONEN VERSTÄRKEN

Instant-Andickungspulver wirkt noch besser in Kombination.



Immer durch Praxis testen und anpassen.

WAS IST INSTANT-ANDICKUNGSPULVER?

Instant-Andickungspulver ist eine speziell abgestimmte Kombination aus modifizierter Stärke und/oder hydrokolloiden Stabilisatoren. Es ist sofort kalt löslich, dickt schnell an und erzeugt eine glatte, stabile Textur – ohne vorheriges Erhitzen. Ideal für Küchen, Pâtisseries und Pflegekost.

- 1 SOFORT KALT LÖSLICH Verteilt sich leicht in kalten und warmen Flüssigkeiten – ohne Klumpenbildung.
- 2 SCHNELL & GLEICHMÄSSIG Dickt rasch an und sorgt für eine gleichmäßige, glänzende Textur.
- 3 STABIL & STANDFEST Gute Standfestigkeit und stabile Konsistenz über die Zeit.
- 4 VIELSEITIG EINSETZBAR Für Getränke, Suppen, Saucen, Desserts und Pflegekost.
- 5 KONSISTENZ NACH IDDSI Hilft, gewünschte Konsistenzgrade nach IDDSI Level einzustellen.

Instant-Andickungspulver unterstützt die individuelle Ernährung und kann die Essens- und Trinkfreude steigern.



VERSCHIEDENE DOSIERUNGEN, VERSCHIEDENE KONSISTENZEN

Typ und Dosierung bestimmen die Wirkung und Textur.

- 1 LEICHT ANDICKEND (0,2 – 0,4 %) Leichtes Mundgefühl, etwas dicker als Ausgangsflüssigkeit.
- 2 MITTEL ANDICKEND (0,4 – 0,8 %) Weiche, cremige Textur. Gute Standfestigkeit.
- 3 STARK ANDICKEND (0,8 – 1,5 %) Deutlich standfeste, löffelfähige Textur. Für Puddings und Saucen.
- 4 EXTRA STARK (1,5 – 2,0 %+) Sehr fest, portionschnittfähig. Ideal für feste Desserts und Gelees.

WICHTIG ZU WISSEN Überdosierung kann zu gummiartiger Textur und langanhaltender Nachdickung führen.



DIE KOMPLETTE KARTE DER INSTANT-ANDICKUNGSPULVER-WIRKUNG

Vom flüssigen Zustand zum perfekten Ergebnis – jede Phase zählt.



PROFI-TIPP Bei Nachdickung: Weitere kleine Menge Pulver einrühren und kurz warten. Immer Produktanweisungen des Herstellers beachten.

KÜCHENPRAXIS

- 1 GUT GEEIGNET FÜR
 - ✓ Getränke & Smoothies
 - ✓ Suppen & Saucen
 - ✓ Desserts & Puddings
 - ✓ Pflegekost & Dysphagie
 - ✓ Backfüllungen & Cremes
 - ✓ Vegane & Clean Label Anwendungen

- 1 VORSICHT BEI
 - Zu geringer Dosierung – zu flüssig.
 - Zu hoher Dosierung – gummiartige Textur.
 - Unvollständige Dispergierung – Klumpenbildung.

MERKSATZ Instant-Andickungspulver ist das schnell wirkende Helferlein für glatte, stabile Texturen – kalt löslich, vielseitig und einfach in der Anwendung.

HERSTELLERREFERENZ Typische Dosierung: 0,2 – 1,5 % (2 – 15 g/kg) Löslich in kaltem Wasser. E450 gemäß Verordnung (EG) Nr. 1333/2008.