

IOTA-CARRAGEEN

DAS GELIERMITTEL FÜR
ELASTISCHE, WEICHE GELE

- Natürliches Geliermittel aus Rotalgen
- Bildet weiche, elastische Gele
- Hohe Stabilität und gute Mundgefühl
- Ideal für pürierte, geformte Speisen und IDDSI Level 4

E407 | 100 % PFLANZLICH
VEGAN



WAS IST IOTA-CARRAGEEN?

Iota-Carrageen ist ein natürlicher Hydrokolloid aus Rotalgen. Es bildet weiche, elastische Gele mit hoher Stabilität und hervorragendem Mundgefühl.

- 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.



Iota-Carrageen bringt Balance zwischen Textur, Stabilität und angenehmem Mundgefühl.

WARUM DAS GEL BEOBACHTEN?

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

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



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

VERSCHIEDENE CARRAGEEN, VERSCHIEDENE TEXTUREN

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

- KAPPA**
Festes, brüchiges Gel
Hohe Festigkeit.
- IOTA**
Weiches, elastisches Gel
Ideal für angenehmes Mundgefühl.
- LAMBDA**
Kremiges, zartes Gel
Viskositätsbildend.
- GEMISCHT**
Individuelle Kombinationen für die perfekte Textur.

WICHTIG ZU WISSEN
Die Wahl des Carrageens 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. Gelprozess 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 CARRAGEEN-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.