



JOHANNISBROTKERNMEHL

(E410)

DAS PFLANZLICHE VERDICKUNGS- UND STABILISIERUNGSMITTEL FÜR CREMIGE, STABILE UND ELASTISCHE TEXTUREN

Johannisbrotkernmehl (E410) wird aus den Endosperm-Anteilen der Samen des Johannisbrotbaums gewonnen. Es ist geschmacksneutral, bindet Wasser effizient und sorgt für cremige, stabile Texturen mit guter Hitze- und Säuretoleranz. Ideal für Milchsysteme, Saucen, Eis, Desserts und als Kompaktpartner für optimale Ergebnisse.

- E410 – Johannisbrotkernmehl
- Pflanzlicher Ursprung (Johannisbrotbaum)
- Starke Wasserbindung und Viskositätsaufbau
- Hydratiert überwiegend bei Hitze
- Gute Stabilität bei Säure und Gefrieren/Auftauen
- Cremige, geschmeidige Texturen
- Ideal für Milchsysteme, Desserts, Saucen & Eis
- Synergie mit Xanthan, Carrageen oder Guarkernmehl

E410

WASSERLÖSLICH
(QUELLFÄHIG)

PFLANZLICHER
URSPRUNG

STABIL &
VIELSEITIG

WARUM JOHANNISBROTKERNMEHL BEOBACHTEN?

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

- ✓ Cremige, glatte und fadenfreie Textur
- ✓ Angenehmes Mundgefühl
- ✓ Stabile Konsistenz bei Säure und Hitze
- ✓ Wasserbindung und Standfestigkeit
- ✓ Stabil beim Gefrieren & Auftauen
- ✓ Synergetisch mit anderen Hydrocolloiden
- ✓ Zuviel Dosierung kann gummiartig wirken

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

TEMPERATUR – MACHT DEN UNTERSCHIED

Wärme steuert den Prozess – Temperatur beachten, Ergebnis steuern.

DISPERGIEREN → ERHITZEN → LÖSEN → KOCHEN → ABKÜHLEN → GELIEREN



TIPP FÜR PROFIS

Nicht zu stark rühren oder zu lange kochen – Überhitzung kann die Viskosität reduzieren.

DOSIERUNG & ANWENDUNG

Typische Einsatzmengen – je nach Rezept und Ziel.

ANWENDUNG	DOSIERUNG (RICHTWERT)
Milch, Desserts, Pudding	0,2 – 0,5 % (2 – 5 g/kg)
Saucen, Suppen, Cremes	0,2 – 0,6 % (2 – 6 g/kg)
Eis, Sorbet, Frozen Desserts	0,2 – 0,5 % (2 – 5 g/kg)
Backwaren, glutenfreie Produkte	0,1 – 0,4 % (1 – 4 g/kg)
Fruchtzubereitungen, Füllungen	0,2 – 0,6 % (2 – 6 g/kg)
Dips, Dressings	0,2 – 0,5 % (2 – 5 g/kg)

ANWENDUNG: Immer in kaltem Wasser dispergieren, erhitzen und mind. 1–2 Min. kochen. Bei Säuregehalt pH < 3,5 Stabilitätstests empfehlen.

KOMBINATIONEN VERSTÄRKEN

Johannisbrotkernmehl wirkt noch besser in Kombination.

MIT XANTHAN	+		=		Mehr Viskosität und Stabilität
MIT CARRAGEEN	+		=		Gelée, bessere Textur und Standfestigkeit
MIT GUARKERNMEHL	+		=		Cremigere Textur, mehr Körper
MIT PFEKTIN	+		=		Fruchtgele und Füllungen stabilisieren

Immer durch Praxis testen und anpassen.

WAS IST JOHANNISBROTKERNMEHL?

Johannisbrotkernmehl ist ein natürliches, pflanzliches Polysaccharid aus den Samen des Johannisbrotbaums.

Es hydratisiert überwiegend bei Hitze (ab ca. 60–70 °C) und bildet viskose, stabile Lösungen mit cremiger Textur.

Es ist hitze-, säure- und enzymstabil und bindet Wasser effizient, ohne Geschmacks- oder Farbänderungen.

- **HITZEHYDRATIEREND**
Bildet Viskosität vor allem bei Erhitzung (ab ca. 60–70 °C).
- **STABIL & VERLÄSSLICH**
Stabil bei Säure, Hitze, Scherung und Gefrieren/Auftauen.
- **CREMIGE TEXTUR**
Verleiht geschmeidige, glatte und elegante Mundgefühl-Eigenschaften.
- **WASSERBINDEND**
Hohe Wasserbindung – verbessert Konsistenz und verhindert Wasserabsonderung.
- **VIELSEITIG EINSETZBAR**
Ideal für Milchsysteme, Saucen, Suppen, Eis, Desserts, Backwaren und mehr.



Johannisbrotkernmehl ist ein pflanzliches, natürliches und unverzichtbarer Helfer in der Pâtisserie und Küche.



VERSCHIEDENE DOSIERUNGEN, VERSCHIEDENE TEXTUREN

Typ und Dosierung bestimmen die Wirkung und Textur.

- **NIEDRIGE DOSIERUNG (0,1 – 0,3 %)**
Leichte Viskositätssteigerung, sanftes Mundgefühl, feine Stabilisierung.
- **MITTLERE DOSIERUNG (0,3 – 0,6 %)**
Gute Cremigkeit, bessere Standfestigkeit, stabile Textur.
- **HÖHERE DOSIERUNG (0,6 – 1,0 %)**
Deutlich viskoser, sehr stabil, dominantes Mundgefühl.
- **HOHE DOSIERUNG (> 1,0 %)**
Sehr dick, gummiartige Textur möglich – nur gezielt einsetzen.
- **KOMBINATIONEN**
In Kombination mit Xanthan, Carrageen oder Guarkernmehl für optimale Textur und Stabilität.



WICHTIG ZU WISSEN

Die Wirkung hängt stark von System, Temperatur und Kombination ab.



DIE KOMPLETTE KARTE DER JOHANNISBROTKERNMEHL-WIRKUNG

Vom flüssigen Zustand zum perfekten Ergebnis – jede Phase zählt.

ZUTATEN → MISCHEN → ERHITZEN → KOCHEN → ABKÜHLEN → GELIEREN → PERFEKT



PROFI-TIPP

Für Milchsysteme und cremige Texturen ist Johannisbrotkernmehl oft die erste Wahl – besonders in Kombination.

KÜCHENPRAKIS

- ✓ **GUT GEEIGNET FÜR**
- ✓ Milchbasierte Desserts & Cremes
- ✓ Saucen, Suppen & Veloutés
- ✓ Eis, Sorbets & Frozen Desserts
- ✓ Fruchtzubereitungen & Füllungen
- ✓ Bäckerei & glutenfreie Backwaren
- ✓ Vegan & Clean Label Anwendungen
- ✓ **VORSICHT BEI**
- Sehr niedriger Temperatur – nicht hydratisiert
- Überdosierung – gummiartige Textur
- Ungleichmäßiges Dispergieren – Klumpenbildung



MERKSATZ

Johannisbrotkernmehl überzeugt durch Hitzebeständigkeit, Cremigkeit und Vielseitigkeit – ein bewährter natürlicher Helfer in der modernen Pâtisserie und Küche.



HERSTELLERREFERENZ

Typische Dosierung: 0,1 – 1,0 % (1 – 10 g/kg)
Löslich in warmem Wasser (60–80 °C).
E410 gemäß Verordnung (EG)
Nr. 1333/2008.