

KAPPA-CARRAGEEN (E407)

DAS ALGENBASIERTE GELIERMITTEL FÜR FESTE, KLARE UND SCHNITTFESTE GELE

Kappa-Carrageen (E407) ist ein natürliches Polysaccharid aus bestimmten Rotalgen (z. B. Eucheuma, Kappaphycus). Es bildet in Anwesenheit von Kalium feste, klare und schnittfeste Gele. Ideal für Gelees, Terrinen, Glasuren, Milchdesserts und strukturierte Anwendungen.

- E407 – Kappa-Carrageen
- Aus Rotalgen gewonnen (Eucheuma, Kappaphycus)
- Bildet feste, klare und spröde bis schnittfeste Gele
- Reagiert synergistisch mit Kalium-Ionen
- Thermoreversibles Verhalten abhängig vom System
- Vieleitig in Milch- und Wassersystemen einsetzbar
- Ideal für Gelees, Terrinen, Glasuren und Schnittgele

E407	WASSERLÖSLICH	PFLANZLICHER URSPRUNG
------	---------------	-----------------------

WARUM KAPPA-CARRAGEEN BEOBACHTEN?

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

- Bildet klare, glänzende und schnittfeste Gele
- Sehr gute Elastizität und Biss
- Stabil bei Kühlung und Lagerung
- Spröde bis brüchige Textur möglich
- Synergie mit Kalium und Säure beachten
- Angenehmes Mundgefühl bei korrekter Dosierung

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

TEMPERATUR – MACHT DEN UNTERSCHIED

Wärme verändert alles. Temperatur steuern, Textur bestimmen.

DISPERGIEREN → ERHITZEN → LÖSEN → AKTIVIEREN → ABKÜHLEN → GELIEREN



TIPP FÜR PROFIS
Nicht überhitzen – Temperaturen über 90 °C können die Gelkraft reduzieren.
Kalium (z. B. Kaliumchlorid) erst nach dem Lösen zugeben.

DOSIERUNG & ANWENDUNG

Typische Einsatzmengen – je nach Rezept und Ziel.

ANWENDUNG	DOSIERUNG (RICHTWERT)
Gelees, Fruchtgele	0,3 – 0,8 % (3 – 8 g/kg)
Terrinen, Pasteten	0,4 – 1,0 % (4 – 10 g/kg)
Schnittgele, Würfel	0,6 – 1,2 % (6 – 12 g/kg)
Milchdesserts	0,2 – 0,5 % (2 – 5 g/kg)
Glasuren, Überzüge	0,2 – 0,4 % (2 – 4 g/kg)
Texturmodifizierte Systeme	0,2 – 0,6 % (2 – 6 g/kg)

ANWENDUNG: Immer in kaltem Wasser dispergieren, vollständig lösen und Kalium (z. B. KCl) sowie Säure erst nach dem Lösen zugeben.

KOMBINATIONEN VERSTÄRKEN

Kappa-Carrageen wirkt noch besser in Kombination.

MIT JOHANNISBROTKERNMehl	+		=	Mehr Elastizität, glattere Textur
MIT KONJAK (GLUCOMANNAN)	+		=	Mehr Festigkeit und Wasserbindung
MIT MILCHPROTEINEN	+		=	Stabilere Milchgele, weniger Synergie
MIT ZUCKER	+		=	Bessere Struktur, mehr Schnittfestigkeit

Immer durch Praxis testen und anpassen.

WAS IST KAPPA-CARRAGEEN?

Kappa-Carrageen wird aus bestimmten Rotalgenarten gewonnen. Es benötigt Kalium-Ionen, um ein stabiles Netzwerk zu bilden, das feste, klare und spröde bis schnittfeste Gele erzeugt. Je nach System zeigt es thermoreversibles Verhalten und bleibt bei Zimmertemperatur stabil.

- AUS ROTALGEN GEWONNEN**
Gewonnen aus Eucheuma- und Kappaphycus-Arten – natürlich, pflanzlich und nachhaltig.
- BILDET FESTE GELE**
Bildet in Anwesenheit von Kalium feste, klare und schnittfeste Gele.
- KALIUM-REAKTIV**
Reagiert synergistisch mit Kalium-Ionen, die für die Gelbildung essenziell sind.
- THERMOREVERSIBEL JE NACH SYSTEM**
Je nach Konzentration und Ionenbedingungen teilweise reversibel beim Erwärmen.
- VIELSEITIG EINSETZBAR**
Geeignet für eine Vielzahl von Milch- und Wassersystemen sowie saure Anwendungen.

Kappa-Carrageen ist ein bewährter Helfer für feste, klare und schnittfeste Gele – unverzichtbar in der modernen Patisserie und Gastronomie.



VERSCHIEDENE CARRAGEEN-TYPEN, VERSCHIEDENE TEXTUREN

Typ und System bestimmen die Wirkung und Textur.

- KAPPA-CARRAGEEN (E407)**
Bildet feste, klare und schnittfeste Gele. Ideal für Gelees, Terrinen und Schnitte.
- IOTA-CARRAGEEN (E406)**
Bildet elastische, weiche Gele. Ideal für Desserts und cremige Texturen.
- LAMBDA-CARRAGEEN (E407a)**
Bildet weiche, cremige Gele. Gut löslich, ideal für Milchdesserts.
- MISCHSYSTEME**
Kombinationen ermöglichen maßgeschneiderte Texturen und verbesserte Stabilität.

WICHTIG ZU WISSEN
Der Geltyp hängt von Kaliumgehalt, pH-Wert, Konzentration und Temperatur ab – stets im System betrachten.



DIE KOMPLETTE KARTE DER KAPPA-CARRAGEEN-WIRKUNG

Vom flüssigen Zustand zum perfekten Ergebnis – jede Phase zählt.

ZUTATEN → DISPERGIEREN → ERHITZEN → AKTIVIEREN → ABKÜHLEN → GELIEREN → PERFEKT



PROFI-TIPP
Für optimale Schnittfestigkeit: 0,6–1,0 % Kappa-Carrageen + 0,2–0,4 % Kaliumchlorid.
Gele am besten über Nacht im Kühlschrank durchreifen lassen.

KÜCHENPRAXIS

- GUT GEEIGNET FÜR
 - Gelees & Fruchtgele
 - Terrinen, Pasteten & Galantinen
 - Milchdesserts & Panna Cotta
 - Schnittgele, Würfel & Schichten
 - Glasuren & Überzüge
 - Clean Label Anwendungen

- VORSICHT BEI**
 - Zu wenig Kalium – schwache Gelierung
 - Wärme über 90 °C – Gelkraftverlust
 - Enzyme (z. B. Bromelain, Papain)
 - Sehr sauren Systemen ohne Anpassung

MERKSATZ

Kappa-Carrageen ist das Geliermittel für feste, klare und schnittfeste Gele – ideal in Kombination mit Kalium und für vielseitige Anwendungen.

HERSTELLERREFERENZ

Typische Dosierung: 0,2 – 1,2 % (2 – 12 g/kg)
Löslich in warmem Wasser (70–80 °C).
E407 gemäß Verordnung (EG) Nr. 1333/2008.