

LECITHIN
(E322)

DER NATÜRLICHE EMULGATOR
FÜR STABILE EMULSIONEN, LUFTIGE
TEXTUREN UND FEINE SCHÄUME

Lecithin ist eine Mischung aus Phospholipiden und ein natürlicher Emulgator, der Fett- und Wasserphasen verbindet und stabilisiert. Es verbessert Textur, Mundgefühl und Volumen in süßen und herzhaften Anwendungen. Ideal für Backwaren, Cremes, Schäume, Saucen, Eis und moderne Küchenkonzepte.

- E322 – Lecithin (Phospholipid-Mischung)
- Natürlicher Emulgator – verbindet Fett und Wasser
- Verbessert Mundgefühl, Geschmeidigkeit und Volumen
- Unterstützt stabile Schäume und cremige Texturen
- Für süße, herzhafte und vegane Anwendungen geeignet
- Ideal für Backwaren, Mousses, Eis, Saucen und Dressings

E322	FETTLÖSLICH / DISPERGIERBAR	PFLANZLICH ODER TIERISCH
------	--------------------------------	-----------------------------

WARUM LECITHIN BEOBACHTEN?

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

- ✓ Feinporige, stabile Emulsionen
- ✓ Cremige Texturen und gutes Mundgefühl
- ✓ Stabile Schäume und Luftigkeit
- ✓ Bessere Volumenstabilität
- ✓ Weniger Fettabcheidung und Mürbung
- ✓ Gute Verträglichkeit und Saftigkeit
- ✓ Unterstützt vegane und ei-freie Systeme

GUTE BEOBACHTUNG.
BESSERE ERGEBNISSE.

Großartige Pâtisserie beginnt mit deinen Sinnen.

TEMPERATUR – MACHT DEN UNTERSCHIED

Wärme, Dispergierung und Zeit – so entfaltet Lecithin seine volle Wirkung.

EINFÜHREN → DISPERGIEREN → EMULGIEREN → AUFSCHLAGEN → STABILISIEREN → VERWENDEN

Lecithin in die Fettphase oder Gesamtmischung einrühren.

Gründlich dispergieren (50–70 °C) für optimale Wirkung.

Mit Wasserphase verbinden und emulgieren.

Aufschlagen bis zur gewünschten Konsistenz.

Struktur stabilisieren und kurz reifen lassen.

In Rezeptur integrieren und verwenden.

TIPP FÜR PROFIS

Lecithin bei 50–70 °C einarbeiten und gut dispergieren.
Für Schäume: vor dem Aufschlagen vollständig emulgieren.

DOSIERUNG & ANWENDUNG

Typische Einsatzmengen – je nach Rezept und Ziel.

ANWENDUNG	DOSIERUNG (Richtwert)
Mousses, Cremes, Puddings	0,2 – 0,6 % (2 – 6 g/kg)
Eis, Speiseeis	0,2 – 0,5 % (2 – 5 g/kg)
Backwaren, Kuchen, Füllungen	0,2 – 0,5 % (2 – 5 g/kg)
Saucen, Dressings, Mayonnaisen	0,3 – 1,0 % (3 – 10 g/kg)
Schäume, Baisers, Toppings	0,2 – 0,6 % (2 – 6 g/kg)
Vegane & ei-freie Systeme	0,3 – 1,0 % (3 – 10 g/kg)
Dysphagie-Kost (IDDSI Level 4)	0,3 – 1,0 % (3 – 10 g/kg)

ANWENDUNG: Lecithin in der Fettphase oder Gesamtmischung bei 50–70 °C einarbeiten und gut dispergieren.

KOMBINATIONEN VERSTÄRKEN

Lecithin wirkt noch besser in Kombination.

MIT XANTHAN

+

=

Mehr Stabilität bei Emulsionen und Dressings.

MIT GELATINE

+

=

Mehr Cremigkeit und besseres Mundgefühl.

MIT STÄRKE

+

=

Verbesserte Textur und Volumenkontrolle.

MIT PROTEINEN (Ei, Pflanze)

+

=

Stabilere Schäume und bessere Luftigkeit.

WAS IST LECITHIN?

Lecithin ist ein natürlicher Emulgator aus pflanzlichen Quellen (z. B. Sojabohnen, Sonnenblumen) oder aus Eilecithin.

Es verbindet Fett- mit Wasserphasen, stabilisiert Emulsionen und verbessert Textur sowie Mundgefühl.

Ideal einsetzbar von ca. 30–80 °C und bildet stabile Systeme auch beim Aufschlagen.

- NATÜRLICHER EMULGATOR

Verbindet Fett und Wasser zu stabilen Emulsionen und Dispersionen.
- TEXTUR & MUNDGEFÜHL

Verbessert Geschmeidigkeit, Saftigkeit und das sensorische Mundgefühl.
- SCHAUM & CREMIGKEIT

Unterstützt Aufschlag, Stabilität und feinporige, cremige Strukturen.
- VIELSEITIG EINSETZBAR

Für Backwaren, Mousses, Eis, Saucen, Dressings, vegane und ei-freie Systeme.
- NATÜRLICH & FUNKTIONAL

Gewonnen aus pflanzlichen oder tierischen Quellen, gut verträglich und hitzestabil im Einsatzbereich.



VERSCHIEDENE LECITHIN-TYPEN,
VERSCHIEDENE TEXTUREN

Typ und Form bestimmen die Wirkung und Textur.

- SOJALECITHIN

Sehr gute Emulgierkraft und Stabilität.
Neutral im Geschmack, vielseitig einsetzbar.
- Sonnenblumenlecithin

Mild im Geschmack, helle Farbe, ideal für helle Anwendungen.
- FLÜSSIGES LECITHIN

Leicht zu dosieren und zu dispergieren. Ideal für Dressings und Emulsionen.
- PULVERLECITHIN

Einfach zu lagern, gut dosierbar, ideal für trockene Mischungen.
- WICHTIG ZU WISSEN

Die Wahl des Lecithin-Typs beeinflusst Stabilität, Textur, Geschmack und Dosierung.



DIE KOMPLETTE KARTE
DER LECITHIN-WIRKUNG

Vom flüssigen Zustand zum perfekten Ergebnis – jede Phase zählt.

ZUTATEN → DISPERGIEREN → EMULGIEREN → AUFSCHLAGEN → STABILISIEREN → ANWENDEN → PERFEKT

PROFI-TIPP

Für stabile Emulsionen nicht zu stark rühren, Luftblasen vermeiden.
Dosierung: 0,2 – 1,0 % je nach Anwendung und gewünschter Textur.

KÜCHENPRAXIS

- GUT GEEIGNET FÜR

 - Mousses & Cremes
 - Eis & Frozen Desserts
 - Saucen, Dressings & Emulsionen
 - Schäume, Baisers & Toppings
 - Backwaren & Füllungen
 - Vegane & Clean Label Anwendungen
 - Dysphagie-Kost & IDDSI Level 4
- VORSICHT BEI

 - Zu starke Erwärmung (> 80 °C) vermeiden
 - Zu hohe Scherkräfte beim Rühren
 - Unvollständig dispergiertes Lecithin

MERKSATZ

Lecithin verbindet, stabilisiert und verbessert – für cremige, luftige und harmonische Ergebnisse in Küche und Pâtisserie.

HERSTELLERREFERENZ

Typische Dosierung: 0,2 – 1,0 % (2 – 10 g/kg)
Löslich in Fett, dispergierbar in Wasser.
E322 gemäß Verordnung (EG) Nr. 1333/2008.