

METHYLCELLULOSE
(MC)

DER THERMOREVERSIBLE TEXTURGEBER
FÜR STABILE, KLARE UND ELASTISCHE GELE

Methylcellulose (E461) ist ein nicht-ionisches, pflanzliches Celluloseether-derivat. In kaltem Wasser dispergierbar, bildet sie bei Erwärmung klare, thermoreversible Gele und Lösungen mit ausgezeichneter Stabilität. Ideal für Dysphagie-Kost (IDDSI Level 4) und moderne Küche.

- E461 – Methylcellulose
- Pflanzlicher Ursprung (Holz-Zellulose)
- Thermoreversibel (geliert beim Erhitzen, verflüssigt beim Abkühlen)
- Klare, geschmacksneutrale Gele
- Stabil gegenüber Säure, Salz und Gefrieren/Auftauen
- Synerese-arm und schnittfest
- Ideal für Dysphagie-Kost und IDDSI Level 4

E461	WASSERLÖSLICH (KALT DISPERGIERBAR)	KLAR & STABIL	VEGETARISCH / VEGAN
------	---------------------------------------	---------------	------------------------

WARUM METHYLCELLULOSE BEOBACHTEN?

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

- Geliert nur bei Erhitzen (ca. 50–90 °C)
- Klare, glänzende und elastische Gele
- Gute Schnittfestigkeit
- Synerese-arm (kaum Wasserabgabe)
- Stabil bei Gefrieren & Auftauen
- Geschmacksneutral
- Gute Kombinationen mit anderen Hydrocolloiden

**GUTE BEOBACHTUNG.
BESSERE ERGEBNISSE.**

Großartige Pâtisserie beginnt mit deinen Sinnen.

TEMPERATUR – MACHT DEN UNTERSCHIED

Methylcellulose ist thermoreversibel. Die richtige Temperatur ist entscheidend.



MC in kaltem Wasser gründlich dispergieren.

Quellen lassen (min. 15–30 Min.).

Erhitzen auf 70–90 °C.

Beim Abkühlen geliert die Lösung.

Beim Erwärmen verflüssigt das Gel wieder.

TIPP FÜR PROFIS

MC nie in heißem Wasser klumpen lassen. Erst kalt dispergieren, dann vollständig erhitzen.

DOSIERUNG & ANWENDUNG

Typische Einsatzmengen – je nach Rezept und Ziel.

ANWENDUNG	DOSIERUNG (Richtwert)
Leichte Andickung	0,2 – 0,4 % (2 – 4 g/kg)
Saucen, Suppen, Cremes	0,3 – 0,6 % (3 – 6 g/kg)
Gelees, Aspik, Terrinen	0,4 – 0,8 % (4 – 8 g/kg)
Feste Gele, schnittfeste Texturen	0,8 – 1,5 % (8 – 15 g/kg)
Dysphagie-Kost (IDDSI Level 4)	0,3 – 0,7 % (3 – 7 g/kg)

ANWENDUNG: Immer in kaltem Wasser dispergieren, quellen lassen und vollständig erhitzen. Bei Säurezugabe pH < 3,5 Stabilitätstest empfehlen.

KOMBINATIONEN VERSTÄRKEN

MC wirkt noch besser in Kombination.

MIT XANTHAN

+

=

Mehr Stabilität, weniger Synerese.

MIT GELLAN

+

=

Thermoreversible Gelees mit Biss.

MIT CARRAGEEN

+

=

Elastische Gele, klare Textur.

MIT STÄRKE

+

=

Cremige Texturen, gutes Mundgefühl.

WAS IST METHYLCELLULOSE?

Methylcellulose ist ein Celluloseether, bei dem Hydroxylgruppen der Cellulose mit Methylgruppen verestert sind. Sie löst sich in kaltem oder heißem Wasser, geliert jedoch erst bei Erwärmung (ca. 50–90 °C) und bildet klare, elastische Gele. Beim Abkühlen verfestigt sich das Gel, beim Wiedererwärmen verflüssigt es sich wieder.

- THERMOREVERSIBEL**
Geliert beim Erhitzen, verflüssigt beim Abkühlen und erneutem Erwärmen.
- KLARE GELE**
Ergibt transparente, glänzende Gele ohne Trübung.
- STABIL & VIELSEITIG**
Stabil gegenüber Säure, Salz, Gefrieren/Auftauen und mechanischer Beanspruchung.
- AUSGEZEICHNETE TEXTUR**
Sorgt für glatte, elastische und schnittbare Texturen – ideal für Level 4.
- VIELSEITIG EINSETZBAR**
Für Suppen, Saucen, Desserts, Gelees, Terrinen, Dysphagie-Kost, vegane Rezepturen u. v. m.

Methylcellulose ist für vegetarische und vegane Ernährung geeignet und frei von tierischen Inhaltsstoffen.

VERSCHIEDENE MC-TYPEN,
VERSCHIEDENE TEXTUREN

Typ und Dosierung bestimmen die Wirkung und Textur.

- NIEDRIGE DOSIERUNG (0,2 – 0,4 %)**
Leichte Andickung, Stabilisierung von Flüssigkeiten, bessere Mundgefühl.
- MITTLERE DOSIERUNG (0,4 – 0,8 %)**
Weiche bis elastische Gele, gute Schnittfestigkeit.
- HÖHERE DOSIERUNG (0,8 – 1,5 %)**
Feste, gummiartige Gele, formstabil und widerstandsfähig.
- KOMBINATIONEN**
In Kombination mit Xanthan, Gellan, Carrageen oder Stärke für maßgeschneiderte Textur und maximale Stabilität.

WICHTIG ZU WISSEN

MC kann bei zu hoher Dosierung gummiartig werden. Immer gut dispergieren und vollständig erhitzen.

DIE KOMPLETTE KARTE
DER MC-WIRKUNG

Vom flüssigen Zustand zum perfekten Ergebnis – jede Phase zählt.



PROFI-TIPP

Für klare Gele: nicht zu stark rühren und Luftblasen vermeiden. Ideale Dosierung: 0,3 – 0,8 % (je nach gewünschter Textur).

KÜCHENPRAXIS

- GUT GEEIGNET FÜR
- Klare Gelees & Aspik
- Suppen, Saucen & Veloutés
- Terrinen, Mousse & Panna Cotta
- Dysphagie-Kost & IDDSI Level 4
- Vegane & Clean Label Anwendungen
- VORSICHT BEI**
 - Zu niedriger Temperatur – Geliert nicht.
 - Zu hohe Dosierung – gummiartige Textur.
 - Unvollständig dispergiert – Klumpenbildung.



MERKSATZ
Methylcellulose ist der Allrounder für klare, thermoreversible Gele mit exzellenter Stabilität und angenehmem Mundgefühl.



HERSTELLERREFERENZ
Typische Dosierung: 0,2 – 1,5 % (2 – 15 g/kg)
Löslich in kaltem Wasser.
E461 gemäß Verordnung (EG) Nr. 1333/2008.