

SPEISESTÄRKE
 (MAIS-, KARTOFFEL- ODER WEIZENSTÄRKE)

DER KLASSISCHE BINDER UND ANDICKER
 FÜR SAUCEN, CREMES, FÜLLUNGEN
 UND FEINE GEBÄCKE

Speisestärke ist ein natürliches Polysaccharid, das in Pflanzen als Energiespeicher vorkommt. Beim Erhitzen in Flüssigkeit quillt sie auf, bindet Wasser und bildet glatte, stabile Gele oder sämige Texturen. Neutral im Geschmack – ideal für süße und herzhafte Anwendungen in der Patisserie und Küche.

- E1400 – Speisestärke
- Pflanzlicher Ursprung (Mais, Kartoffel oder Weizen)
- Bildet klare, geschmeidige Gele und Saucen
- Quillt beim Erhitzen auf und gelatinisiert
- Neutrales Aroma und vielseitig einsetzbar
- Ideal für Saucen, Suppen, Cremes, Puddings, Füllungen und Backwaren
- Auch native und modifizierte Stärken verfügbar

E1400	WASSERLÖSLICH (QUELLFÄHIG)	NEUTRAL IM GESCHMACK	VIELSEITIG EINSETZBAR
-------	-------------------------------	-------------------------	--------------------------

WARUM SPEISESTÄRKE BEOBACHTEN?

Die Sinne testen – für perfekte Ergebnisse.
 Vor Lagerung und während des Kochens auf Ihre Erfahrung.

- Bildet glatte, klumpchenfreie Texturen
- Sämige, seidige Konsistenz
- Gute Bindung und Stabilität
- Schmilzt auf der Zunge
- Neutral im Geschmack und Geruch
- Nicht zu lange kochen, um Stabilität zu erhalten
- Überdosierung kann pastige Textur verursachen

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

TEMPERATUR – MACHT DEN UNTERSCHIED

Stärke wird durch Hitze aktiviert. Temperatur und Zeit steuern die Textur.

EINRÜHREN → ERWÄRMEN → QUELLEN → ANDICKEN → KOCHEN → ABKÜHLEN → GELIEREN

TIPP FÜR PROFIS
Stärke immer in kalter Flüssigkeit anrühren – Klumpen vermeiden. Unter ständigem Rühren erhitzen. Nicht zu lange kochen.

DOSIERUNG & ANWENDUNG

Typische Einsatzmengen – je nach Rezept und Ziel.

ANWENDUNG	DOSIERUNG (RICHTWERT)
Saucen, Suppen	1,0 – 2,0 % (10 – 20 g/kg)
Puddings, Cremes	1,0 – 2,5 % (10 – 25 g/kg)
Fruchtfüllungen	1,0 – 2,0 % (10 – 20 g/kg)
Kuchen, Rührteige	0,5 – 1,0 % (5 – 10 g/kg)
Sandmasse, Mürbeteig	0,2 – 0,5 % (2 – 5 g/kg)
Glasuren, Überzüge	1,0 – 2,0 % (10 – 20 g/kg)

ANWENDUNG: Stärke immer in kalter Flüssigkeit anrühren, dann erhitzen und vollständig aufquellen lassen. Bei Säurezugabe pH < 3,5 Stabilität beachten.

MODIFIZIERTE STÄRKEN – MEHR MÖGLICHKEITEN

Modifizierte Stärken verbessern Eigenschaften für spezielle Anforderungen.

ACETYLIERTE STÄRKE
 +

 =

 Hitzestabiler, säurestabiler.

VERNETZTE STÄRKE
 +

 =

 Höhere Stabilität, gefrierstabiler.

VORVERKLEISTETE STÄRKE
 +

 =

 Kaltlöslich, sofort einsetzbar.

BACKFESTE STÄRKE
 +

 =

 Stabil beim Backen und Überfrieren.

Immer durch Praxis testen und anpassen.

WAS IST SPEISESTÄRKE?

Speisestärke besteht aus langen Ketten von Glucosemolekülen. In kalter Flüssigkeit unlöslich, quillt sie beim Erhitzen (ab 60–70 °C) auf, bindet Wasser und bildet eine viskose, sämige oder gelartige Struktur – je nach Stärkeart, Konzentration und Zubereitung.

- KLASSISCHER BINDER**
Verdickt Saucen, Suppen, Cremes und Füllungen zu einer glatten, stabilen Konsistenz.
- GLATTE TEXTUREN**
Erzeugt glänzende, seidige Saucen und cremige Puddings ohne Eigengeschmack.
- VIELSEITIG EINSETZBAR**
Für süße und herzhafte Anwendungen: Patisserie, Desserts, Backwaren und mehr.
- NATIVE & MODIFIZIERTE STÄRKEN**
Native Stärken für klassische Anwendungen, modifizierte für spezielle Anforderungen (z. B. hitzestabiler, gefrierstabiler).
- WÄRMEAKTIVIERT**
Quillt und wirkt beim Erhitzen – abkühlen lässt die Struktur fest werden.

Speisestärke ist der unverzichtbare Helfer für glatte, stabile und feine Texturen in der Patisserie und Küche.

VERSCHIEDENE STÄRKE-TYPEN,
 VERSCHIEDENE TEXTUREN

Typ und Dosierung bestimmen die Wirkung und Textur.

- MAISSTÄRKE (0,5 – 1,5 %)**
Ergibt glatte, klare, glänzende Texturen. Feine, seidige Konsistenz.
- KARTOFFELSTÄRKE (0,5 – 1,5 %)**
Besonders klare, stabile Gele. Hitzestabil und gefrierstabiler.
- WEIZENSTÄRKE (0,6 – 1,5 %)**
Etwas cremiger und undurchsichtiger. Gute Bindung, milde Textur.
- MODIFIZIERTE STÄRKEN**
Angepasst für spezielle Anforderungen z. B. kältestabil, säurestabil, backfest.

WICHTIG ZU WISSEN
Überdosierung (> 2,0 %) kann zu pastiger, klebriger oder unangenehm stärkeartiger Textur führen.

DIE KOMPLETTE KARTE
 DER SPEISESTÄRKE-WIRKUNG

Vom flüssigen Zustand zum perfekten Ergebnis – jede Phase zählt.

ZUTATEN → EINRÜHREN → ERWÄRMEN → KOCHEN → ABKÜHLEN → GELIEREN → PERFEKT

PROFI-TIPP
Für klare Saucen und Gelees: nicht zu stark kochen. Richtige Dosierung und Temperatur führen zum perfekten Ergebnis.

KÜCHENPRAXIS

- GUT GEEIGNET FÜR**
 - Saucen, Suppen & Ragouts
 - Puddings & Cremes
 - Fruchtfüllungen & Kompott
 - Kuchen, Muffins & Rührteige
 - Glasuren & Überzüge
 - Vegan & Clean Label Anwendungen
- VORSICHT BEI**
 - Zu langer Kochzeit – Strukturabbau
 - Zu hohe Temperatur – Abbau der Stabilität
 - Gefrieren kann Textur beeinträchtigen – je nach Stärke

MERKSATZ
Speisestärke ist der Allrounder für glatte, stabile und vielseitige Texturen – neutral im Geschmack und unverzichtbar in der Küche.

HERSTELLERREFERENZ
Typische Dosierung: 0,5 – 2,0 % (5 – 20 g/kg)
Löslich in kaltem Wasser.
E1400 gemäß Verordnung (EG) Nr. 1333/2008.