

SUCRO (ZUCKERESTER)

DER SAFTIGE TEXTURVERBESSER FÜR STABILITÄT UND FRISCHE

Sucro (Zuckerester von Speisefettsäuren) ist ein natürlicher Emulgator und Stabilisator. Er verbessert die Textur, erhöht die Wasserbindung, verleiht Saftigkeit und verlängert die Frischhaltung – ideal für Backwaren, Saucen, Desserts und herz hafte Speisen.

- E473 – Sucroester
- Natürlicher Ursprung (aus Zucker & Fettsäuren)
- Erhöht Saftigkeit und Frischhaltung
- Verbessert Textur, Volumen & Mundgefühl
- Unterstützt Emulgieren & Stabilisieren
- Ideal für Dysphagie-Kost und IDDSI Level 4

E473 | WASSERLÖSLICH | VEGETARISCH / VEGAN



WARUM SUCRO BEOBACHTEN?

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

- Saftigkeit / Frischhaltung
- Textur & Zartheit
- Stabilität
- Krümelreduzierung
- Emulgierverhalten
- Geschmack & Mundgefühl
- Lagerstabilität



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

TEMPERATUR MACHT DEN UNTERSCHIED

Wärme verändert alles. Temperatur steuern, Textur bestimmen.

KALT → LÖSEN → EMULGIEREN → STABILISIEREN → PERFEKTE TEXTUR



Sucro gleichmäßig einwiegen.



In Wasser oder Fett vollständig lösen.



Wasser und Fett zu stabiler Emulsion verbinden.



Struktur bilden und Wasser binden.



Saftige, stabile und geschmeidige Textur erreichen.



TIPP FÜR PROFIS

Sucro nie zu heiß einrühren (über 70 °C vermeiden). Gleichmäßig einarbeiten für optimale Wirkung.

WAS IST SUCRO (ZUCKERESTER)?

Sucro entsteht durch die Veresterung von Zucker (Saccharose) mit Speisefettsäuren. Es löst sich in Wasser und Fett und wirkt als Emulgator, Stabilisator und Texturgeber.

- NATÜRLICH & SICHER
Aus natürlichen Rohstoffen gewonnen und in vielen Lebensmitteln zugelassen.
- EMULGIERKRAFT
Verbindet Wasser und Fett zu stabilen Emulsionen und verhindert Entmischung.
- VERBESSERTE TEXTUR
Sorgt für zarte, saftige und geschmeidige Texturen – weniger Trockenheit.
- FRISCHHALTUNG
Verlängert die Haltbarkeit, reduziert Austrocknung und Krümelbildung.
- VIELSEITIG EINSETZBAR
Für Backwaren, Desserts, Saucen, Fleischprodukte, vegane Anwendungen u. v. m.



Sucro bringt Saftigkeit, Stabilität und ein angenehmes Mundgefühl in deine Kreationen.



VERSCHIEDENE SUCRO-TYPEN, VERSCHIEDENE TEXTUREN

Sucro-Typ und Rezeptur bestimmen die Wirkung und Textur.



PULVER (P-90 / P-1670)
Feines Pulver, schnell löslich. Ideal für Teige, Kuchen und Desserts.



PASTE
In Sonnenblumenöl gelöst. Ideal für fette Systeme, Saucen und cremige Produkte.



FLÜSSIG
Leicht dosierbar, gut dispergierbar. Ideal für Emulsionen und Dressings.



GRANULIERT
Gute Fließeigenschaften. Für trockene Mischungen und industrielle Anwendungen.



WICHTIG ZU WISSEN

Die Wahl des Sucrotyps und die Dosierung bestimmen Textur, Stabilität und Mundgefühl deiner Kreation.

DIE KOMPLETTE KARTE DER SUCRO-WIRKUNG

Vom flüssigen Zustand zum perfekten Ergebnis – jede Phase zählt.

ZUTATEN → DOSIEREN → EMULSION → WIRKUNG → STABILITÄT → PERFEKT



Zutaten vorbereiten und kombinieren.



Sucro dosieren – je nach Rezept und Ziel.



Stabile Emulsion entsteht.



Saftigkeit, Zartheit und besseres Mundgefühl.



Längere Frischhaltung und weniger Austrocknung.



Perfekte Textur, Geschmack und Genuss.



PROFI-TIPP

Sucro verbessert nicht nur die Textur, sondern auch die Prozesssicherheit und Konsistenz im Alltag.

DOSIERUNG & ANWENDUNG

Typische Einsatzmengen – je nach Rezept und Ziel.

ANWENDUNG	DOSIERUNG RICHTWERT
Kuchen & Rührteige	0,3 – 0,8 % (3 – 8 g/kg)
Hefeteige & Brioche	0,3 – 1,0 % (3 – 10 g/kg)
Desserts & Cremes	0,2 – 0,6 % (2 – 6 g/kg)
Saucen & Dressings	0,2 – 0,5 % (2 – 5 g/kg)
Fleischprodukte & Füllungen	0,2 – 0,5 % (2 – 5 g/kg)
IDDSI Level 4 (Dysphagie-Kost)	0,2 – 0,6 % (2 – 6 g/kg)

ANWENDUNG: In der Fettphase lösen oder in warmer Flüssigkeit (ca. 40–60 °C) einarbeiten.

KOMBINATIONEN VERSTÄRKEN

Sucro wirkt noch besser in Kombination.

MIT EMULGATOREN	+	LECITHIN	=	Stabile Emulsionen, gute Volumenbildung.
MIT HYDROKOLLOIDEN	+	PECTIN / GELLAN	=	Bessere Stabilität, zarte, saftige Gele.
MIT PROTEINEN	+	MILCH-EI-PROTEIN	=	Verbesserte Struktur, weniger Austrocknung.
MIT FETTEN	+	PFLANZLICHE ÖLE	=	Zartere Textur, längere Frischhaltung.

KÜCHENPRAXIS

GUT GEEIGNET FÜR

- Kuchen, Muffins & Rührteige
- Hefeteige & Feingebäck
- Cremes, Mousse & Puddings
- Saucen, Dressings & Mayonaisen
- Fleischwaren & Füllungen
- Dysphagie-Kost & IDDSI Level 4
- Vegan & Clean Label Anwendungen

VORSICHT BEI

- Überdosierung (kann schmierig wirken)
- Sehr fettarmen Systemen
- Extrem sauren pH-Werten (< 3,0)



MERKSATZ

Sucro ist der unsichtbare Held – für Saftigkeit, Stabilität und Frische, die man schmeckt und fühlt.



HERSTELLERREFERENZ

Typische Dosierung: 0,2 – 1,0 % (2 – 10 g/kg)
Löslich in warmem Wasser oder Fettphase einarbeiten.
E473 gemäß Verordnung (EG) Nr. 1333/2008.