

VOLLEI
(EI, GANZ)

DER VIELSEITIGE ALLROUNDER
FÜR STRUKTUR, BINDUNG UND
GESCHMACK

Vollei (E341) kombiniert Eiweiß und Eigelb in idealem Verhältnis und bietet eine natürliche Funktionalität für süße und herzhaftes Anwendungen. Es emulgiert, bindet, schäumt und sorgt beim Erhitzen für Gerinnung und Struktur.

- E341 – Vollei
- Natürliche Emulgierung (Eiweiß & Eigelb)
- Gute Bindung und Stabilität
- Unterstützt Struktur und Volumen
- Verbessert Farbe und Mundgefühl
- Ideal für Backwaren, Cremes, Terrinen, Soufflés, Saucen u. v. m.
- Praktisch: pasteurisierte Volleiprodukte

E341	WASSERLÖSLICH (DISPERSIONSFÄHIG)	VIELSEITIG EINSETZBAR
------	-------------------------------------	--------------------------

WARUM VOLLEI BEOBACHTEN?

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

- Gute Bindung und Struktur
- Schöne, goldene Farbe
- Angenehmes Mundgefühl
- Stabile Emulsionen
- Gute Schaumbildung
- Gerinnt sauber und gleichmäßig
- Überhitzung kann flockig oder gummiartig werden

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

TEMPERATUR – MACHT DEN UNTERSCHIED

Wärme steuert den Prozess – Temperatur beachten, Ergebnis steuern.

VERQUIRLEN → EMULGIEREN → WÄRMEN → BINDEN → GERINNEN → ÜBERHITZEN



Vollei glatt verquirlen. Fett und Flüssigkeit zu Emulsion verbinden. Langsam erwärmen (60 – 70 °C) und rühren. Proteine binden Wasser – Textur wird fester. Gerinnung sorgt für stabile, zarte Struktur. Zu heiß: Flockung, Ausflockung oder gummiartig.

TIPP FÜR PROFIS
Sanft erhitzen, ständig rühren und Temperatur kontrollieren. So bleibt die Textur perfekt.

DOSIERUNG & ANWENDUNG

Typische Einsatzmengen – je nach Rezept und Ziel.

ANWENDUNG	EINSATZMENGE (RICHTWERT)
Rührteige, Biskuit, Kuchen	10 – 30 % (100 – 300 g/kg)
Cremes, Puddings	15 – 40 % (150 – 400 g/kg)
Saucen, Emulsionen (z. B. Hollandaise)	10 – 25 % (100 – 250 g/kg)
Terrinen, Pasteten, Aufläufe	15 – 35 % (150 – 350 g/kg)
Soufflés, Mousse, Schäume	10 – 20 % (100 – 200 g/kg)
Mayonnaisen, Dressings	15 – 30 % (150 – 300 g/kg)

ANWENDUNG: Vollei vor der Verwendung gut verquirlen. Dosierung an Rezept, gewünschte Textur und Verarbeitung anpassen.

KOMBINATIONEN VERSTÄRKEN

Vollei wirkt noch besser in Kombination.

MIT ZUCKER	+		=	Bessere Farbe, Saftigkeit und Volumen.
MIT FETT	+		=	Stabile Emulsionen, reiches Mundgefühl.
MIT STÄRKE	+		=	Festere Cremes und Puddings.
MIT GELATINE	+		=	Stabilere Mousses und Terrinen.
MIT SÄURE	+		=	Leichte Strukturen, feine Säurebalance.

Immer durch Praxis testen und anpassen.

WAS IST VOLLEI?

Vollei ist ein natürliches Lebensmittel und besteht aus der Kombination von Eiweiß und Eigelb im natürlichen Verhältnis. Es emulgiert Fette, bindet Wasser, schäumt und sorgt beim Erhitzen für Gerinnung und Struktur. Ein unverzichtbarer Allrounder in der Pâtisserie und Küche.

- NATÜRLICHER EMULGATOR
Verbindet Fett und Wasser zu stabilen Emulsionen.
- BINDER & STRUKTURGEBER
Sorgt für zusammenhängende, saftige Texturen.
- GERINNT BEIM ERHITZEN
Eiweiß denaturiert und bildet ein stabiles Gerinnsel.
- FARBE & MUNDGEFÜHL
Fördert eine goldene Farbe und ein angenehmes, rundes Mundgefühl.
- VIELSEITIG EINSETZBAR
Für Backwaren, Cremes, Terrinen, Soufflés, Saucen, Mayonnaisen, Aufläufe und mehr.

Vollei ist ein natürlicher Alleskönner, der Geschmack, Struktur und Stabilität in zahlreichen Anwendungen vereint.

VERSCHIEDENE ANWENDUNGEN,
VERSCHIEDENE TEXTUREN

Typ und Zubereitung bestimmen die Wirkung und Textur.

- FLÜSSIGES VOLLEI
Ideal zum Emulgieren, Binden, Verquirlen und für Saucen.
- GESCHLAGENES VOLLEI
Luft einarbeiten für lockere, voluminöse Strukturen.
- GEKOCHTES VOLLEI
Gerinnung sorgt für feste, stabile Texturen, z. B. in Terrinen.
- GEBACKENES VOLLEI
Für saftige, gleichmäßige Strukturen in Kuchen & Flans.
- PASTEURISIERTES VOLLEI
Praktisch, sicher und hygienisch – ideal für professionelle Küchen.

WICHTIG ZU WISSEN
Überhitzung kann zu Flockung, Ausflockung oder gummiartiger Textur führen.

DIE KOMPLETTE KARTE
DER VOLLEI-WIRKUNG

Vom flüssigen Zustand zum perfekten Ergebnis – jede Phase zählt.

ZUTATEN → VERQUIRLEN → EMULGIEREN → GERINNEN → ANWENDEN → PERFEKT



Vollei bereitstellen und vorbereiten. Gleichmäßig verquirlen – klumpenfrei. Fett einarbeiten oder andere Zutaten zugeben. Schonend erwärmen – rühren. Gerinnung bildet Struktur und Stabilität. In Kuchen, Cremes, Terrinen aromatisch.

PROFI-TIPP
Nutze pasteurisiertes Vollei für gleichbleibende Qualität, Sicherheit und einfache Handhabung – ideal für die professionelle Küche.

KÜCHENPRAXIS

- GUT GEEIGNET FÜR
 - Backwaren & Feingebäck
 - Cremes, Puddings & Flans
 - Terrinen, Pasteten & Aufläufe
 - Soufflés, Mousse & Schäume
 - Saucen, Mayonnaisen & Emulsionen
 - Herzhafte und süße Anwendungen
- VORSICHT BEI
 - Zu hoher Temperatur – Flockung, Ausflockung
 - Zu langem Erhitzen – gummiartige Textur
 - Ungleichmäßigem Rühren – Klumpenbildung.

MERKSATZ
Vollei vereint Eiweiß und Eigelb – emulgiert, bindet und strukturiert. Ein natürlicher Allrounder für Geschmack, Farbe und perfekte Textur.

HERSTELLERREFERENZ
Typische Dosierung: 10 – 30 % (100 – 300 g/kg)
Löslich in Wasser.
E341 gemäß Verordnung (EG) Nr. 1333/2008.