



# Vergleichstabelle Geliermittel

EIGENSCHAFTEN	ROTALGEN			CARRAGEEN		PEKTINE	
	GRACILA GEL	AGAR-AGAR	GELLANGUMMI	PRO-PANNACOTTA	KAPPAGUMMI	FRUIT NH PEKTIN	JAUNE PEKTIN
<b>Dosierung</b>	0,1-2 %	0,2-1,5 %	1-2 %	0,2-1,5 %	0,1-1 %	0,5-2 %	1-2 %
<b>Herkunft</b>	Gelierung ohne Zusatzstoffe (E). Ganze Gracilaria-Alge, pulverisiert, ohne Umwandlungen, gilt als Zutat.	Rotalge — Agar-agar (E406).	Ergibt sich aus der Vergärung durch die Bakterie <i>Sphingonomas Elodea</i> .	Aus Rotalgen gewonnen, gilt als Carrageen (E407).	Aus Rotalgen gewonnen, gilt als Carrageen (E407).	Amidiertes, hauptsächlich aus Äpfeln und Zitrusfrüchten gewonnenes Pektin (E440ii), Dinatriumbiphosphat (E450i), Calciumphosphat (E341iii).	Hauptsächlich aus Zitrusfrüchten gewonnenes Pektin (E440i) + Tetranatriumbiphosphat (E450iii), Trikaliumcitrat (E332ii), Zitronensäure (E330).
<b>Wichtigste Zubereitungen</b>	Gelatine, Gelee, Flan und Cuajada, Kompott, fester Kaviar, Aspik.	Kalte und warme Gelatine. Fester Kaviar, Aspik, Gelees zum Reiben.	Hitzebeständige Gelatine, Füllung für Kuchen und Konditorwaren.	Weiche Gelatine wie Flan, Pannacotta, Pudding ohne Ei. Royal.	Kalte und warme Gelatine, Instantglasur, Gelee.	<i>Nappage</i> pH-neutral, sauer oder auf Fruchtbasis. Gelee mit niedrigem Zuckergehalt und Creme.	Gummibonbons, <i>pâte de fruit</i> und backbare Füllungen.
<b>Endgültige Textur</b>	Vielseitiges Geliermittel. Langsamere Geliervorgang als mit Agar-agar, sodass weichere Texturen wie Flan bis hin zu festeren Texturen wie Aspik erzielt werden können.	Feste, nicht flexible Gelatine.	Feste, brüchige und durchsichtige Gelatine	Weiche und cremige Gelatine.	Feste, nicht flexible Gelatine.	Flexible und cremige Gelatine.	Weiche und flexible Gelatine.
<b>Empfohlene Aktivierungstemperatur</b>	70-90 °C*	70-90 °C*	100 °C	55 °C	55 °C	90 °C	90 °C
<b>Gelertemperatur</b>	25-35 °C	25-45 °C	30-50 °C	25-40 °C	25-45 °C	40-80 °C (je nach pH und Zucker- und Calciummenge des Rezepts)	25-70 °C (je nach pH und Zuckermenge)
<b>Schmelztemperatur</b>	Thermoreversibel zwischen 50 und 60 °C	Thermoreversibel zwischen 60 und 75 °C	Thermoreversibel zwischen 70 und 80 °C	Thermoreversibel zwischen 40 und 60 °C	Thermoreversibel zwischen 45 und 55 °C	Thermoreversibel zwischen 40 und 60 °C	Thermoirreversibel.
<b>Eigenschaften</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Weiche oder feste Texturen je nach Dosierung.</li> <li>Funktioniert in sauren und salzigen sowie alkoholischen Flüssigkeiten.</li> <li>Durchscheinende Gelatine ohne Eigengeschmack.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Feste, durchsichtige Gelatine ohne Eigengeschmack.</li> <li>Funktioniert in sauren und salzigen sowie alkoholischen Flüssigkeiten.</li> </ol>	Gellangummi geliert sehr schnell, sobald der Temperaturbereich für die Gelierung erreicht wird. Die Gelierung verbessert sich bei Calciumzugabe. Ergibt feste und brüchige Gelees, die hoch erhitzt werden können, ohne sich aufzulösen	<ol style="list-style-type: none"> <li>Weiche und cremige Gelatine.</li> <li>Beim Durchschütteln wird das Gel wieder flüssig. Später erhält es seine ursprüngliche Form zurück.</li> <li>Die Funktionalität erhöht sich in Grundzubereitungen mit hohem Calciumgehalt.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Feste, sehr durchsichtige Gelatine ohne Eigengeschmack.</li> <li>Die Funktionalität erhöht sich in Grundzubereitungen mit hohem Calciumgehalt.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Wirkt in einem pH-Bereich zwischen 3,5 und 3,7. Mindestens 40 % lösliche Feststoffe (Zucker).</li> <li>Sehr vielseitiges Pektin, geeignet zur Herstellung von Glasuren, über Cremes, bis hin zu Fruchtpasten.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Diese spezifische Pektintyp hat im Vergleich zu Standardpektin eine niedrige Geliertemperatur und bietet damit bedeutende Vorteile bei der Handhabung und Herstellung von Süßwaren.</li> <li>Wirkt in einem pH-Bereich zwischen 3,1 und 3,8. Mindestens 55 % lösliche Feststoffe (Zucker).</li> </ol>
<b>Beständigkeit gegen Einfrieren**</b>	Gering	Gering	Mittel	Mittel	Gering	Hoch	Hoch

\* Je höher bei gleicher Dosierung die Einweichetemperatur, desto fester das Gelee und desto weniger Synärese.

\*\* Die Beständigkeit gegen Einfrieren ist nicht nur vom Texturgeber abhängig, sondern auch vom Inhalt an löslichen Feststoffen (Zucker) sowie vom Fettgehalt im Verhältnis zum Wassergehalt des Rezepts.