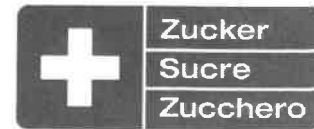


# Rezepturempfehlung



## Mayonnaise, 50% Fett; vegetarisch vs. vegan

| 1\_01

Zutat	Nr.1 %	Nr.2 %
Xanthan (E415) Guar Kernmehl (E412)	0.15	0.15
Mod. Stärke (E1422)	2.00	2.00
<b>Rübenpektin</b>	<b>0.50 - 075</b>	
<b>Eigelbpulver, hitzestabil</b>		<b>1.00</b>
Rapsöl	50.00	50.00
Tafelessig, 10%	3.80	3.80
Zucker, Raffinade	2.50	2.50
Kochsalz	1.00	1.00
Wasser	40.05 - 39.80	39.55
	100	100

### Technologie

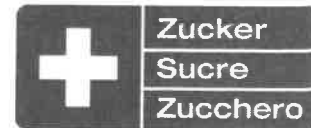
		units	units
1.	Vorlegen von Wasser		
2.	Rezeptur Nr.1 dispergieren von Pektin, Zucker und Salz Rezeptur Nr.2 dispergieren von Eigelb, Zucker und Salz	60 s	1500 UpM
3.	Mischen von Xanthan, Guar und modifizierte Stärke mit doppelter Menge Öl		
4.	Dispergieren der Stabilisierung in Öl	30 s	1500UpM
5.	Emulgieren der Restmenge Öl		3000 UpM
6.	Dispergieren des Tafellessigs		3000 UpM
7.	Homogenisieren des Gesamt Ansatzes	30 s	3000 UpM
8.	abfüllen		

### Bemerkungen

Xanthan (E415) Guar Kernmehl (E412)	Zur Einstellung der finalen Textur Xanthan und Guar in Kombination erzeugen eine hohe Viskosität und eine leichte Gelierung, so dass das Endprodukt schön cremig ist und eine kurze Textur aufweist. Durch die besonders langkettigen Moleküle erreichen wir außerdem eine sehr gute Langzeitstabilität der Emulsion
Mod. Stärke (E1422)	Walzengetrocknete Waxy Maisstärke, kaltquellend zur Einstellung der Basis Viskosität
Labor Anlage	Vorwerk Thermomix

Diese Rezeptur wurde im Technikum der Firma KaTech Katharina Hahn + Partner entwickelt. Die Dosage der Zutaten und die Prozess Parameter müssen gegebenenfalls auf die eingesetzten Maschinen / Anlagen vor Ort abgestimmt werden. Die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften ist Sache des Verbrauchers.

# Rezepturempfehlung



## Dressing, 25% Fett; Heissherstellung vegetarisch vs. vegan

| 1\_02

Zutat	Nr.1 %	Nr.2 %
Xanthan (E415) Guar Kernmehl (E412)	0.15	0.15
Mod. Stärke (E 1422)	1.60	1.60
<b>Zuckerrübenpektin</b>	<b>0.50</b>	
<b>Eigelbpulver, hitzestabil</b>		<b>1.00</b>
Rapsöl	25.00	25.00
Tafelsenf	4.50	4.50
Zucker,Raffinade	4.50	4.50
Tafelessig	4.50	4.50
Kochsalz	1.40	1.40
Wasser	57.85	57.35
	100	100

### Technologie

		units	units
1.	Vorlegen von Wasser		
2.	Rezeptur Nr.1 dispergieren von Pektin, Zucker und Salz Rezeptur Nr.2 dispergieren von Eigelb ,Zucker und Salz	60 s	1500 UpM
3.	Mischen von Xanthan, Guar und modifizierte Stärke mit ca. 5 % Rapsöl		
4.	Dispergieren der Stabilisierung der Öl Mischung	30 s	1500UpM
5.	Emulgieren der Restmenge Rapsöl		3000 UpM
6.	Dispergieren des Tafelessigs und Tafelsenf		3000 UpM
7.	Indirekt erhitzen	>85°C	
8.	Abfüllen	>75°C	

### Bemerkungen

Xanthan (E415) Guar Kernmehl (E412)	Zur Einstellung der finalen Textur Xanthan und Guar in Kombination erzeugen eine hohe Viskosität und eine leichte Gelierung, so dass das Endprodukt schön cremig ist und eine kurze Textur aufweist. Durch die besonders langkettigen Moleküle erreichen wir außerdem eine sehr gute Langzeitstabilität der Emulsion
Mod. Stärke (E1422)	Kombination aus heiß- und kaltquellender Stärke. Kalt quellend um eine Anfangsviskosität zu erzeugen die für eine stabile Emulsionsqualität sorgt. Heiss quellende Stärke, die erst bei der Erhitzung des Produktes auf 85° C quillt, und so Energie und Zeit spart, da ein etwas flüssigeres Produkt schneller zu erhitzen ist.
Labor Anlage	Vorwerk Thermomix

Diese Rezeptur wurde im Technikum der Firma KaTech Katharina Hahn + Partner entwickelt. Die Dosage der Zutaten und die Prozess Parameter müssen gegebenenfalls auf die eingesetzten Maschinen / Anlagen vor Ort abgestimmt werden . Die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften ist Sache des Verbrauchers.