

SAHNE STAND G

neutrale Stabilisierung auf Gelatine-Basis

Individuelle Sahnetorten und -schnitten

Für die Herstellung der verschiedensten Arten von Backwaren mit Füllungen aus Sahne braucht es nicht viel. Das Wichtigste ist erst einmal die Kreativität bzgl. der Geschmacksrichtung. Dazu kommt dann noch Zucker, natürlich Sahne und im minimalistischen Fall der **Sahnestand G** von Clean Ingredients.

Natürlich könnte man auch einfach mit purer Gelatine arbeiten. Wer jedoch einen einfachen, sicheren Weg bevorzugt, sollte die Vorteile der kaltlöslichen Rindergelatine in Verbindung mit der geringen Zugabemenge und dem dennoch sicheren Ergebnis zumindest mal ausprobieren.

Wie wird **Sahnestand G** verwendet?

Als universelles Produkt zur Stabilisierung von Sahne kalkuliert man, je nach gewünschtem Einsatzzweck, mit 30 bis 60g pro Liter Sahne, wenn Fruchtpürees mit hohem Wasseranteil dazu kommen, ggf. noch etwas höher.

Rezeptur (Sahne für Füllungen)

0,050 kg Sahnestand G
0,060 kg Puderzucker
1,000 Liter geschlagene, ungesüßte Sahne
Aromatisierung nach Wunsch

Rezeptur (Garniersahne)

0,030 kg Sahnestand G
0,060 kg Puderzucker
1,000 Liter geschlagene, ungesüßte Sahne

Herstellung

Sahnestand G mit Puderzucker mischen und unter die Sahne ziehen.

Die Vorteile von **Sahnestand G** auf einen Blick

- minimale Zugabemenge
- sehr kurze Zutatenliste
- mit Rinder-Gelatine
- universelle Anwendung

Die Zutatenliste von **Sahnestand G**

Zucker, Rinder-Gelatine, Glukosesirup, Stabilisator Diphosphate (E450)