

# SAHNE STAND V

---

## neutrale Stabilisierung ohne tierische Bestandteile

---

### Sichere Herstellung von Sahnetorten auch ohne Gelatine

Nach Erhebungen ernähren sich 9% der deutschen und österreichischen Bevölkerung vegetarisch. Und somit stehen bei diesen Personen im Normalfall auch keine Sahnetorten auf dem Wunschzettel in der Bäckerei oder Konditorei.

Das große Problem bei allen Gelatine-Alternativen lag jahrelang hauptsächlich darin, dass die Vibrationsstabilität nicht gegeben war. Somit konnte man keine weiter entfernten Filialen damit beliefern, da die Torten nie im perfekten Zustand dort ankamen, weil die Struktur der Bindemittels sich aufgelöst hat.

Im Laufe der letzten Jahre wurden nun, entsprechend der Nachfrage im Markt, weitere Alternativen gesucht. Wirklich konsequent deklarationsfreundlich waren die meisten Innovationen aber nicht unbedingt.

Umso mehr zeigt unser **Sahnestand V** mit einer konsequenten Zutatenliste, komplett ohne Zusatzstoffe, dass es doch möglich ist. Im Vergleich zur Gelatine mit einem weiteren enormen Vorteil, nämlich einem angenehm weichen Mundgefühl, welches auch nach einigen Stunden in der Theke nicht „gummiartig“ wird.

### Wie wird **Sahnestand V** verwendet?

Als universelles Produkt zur Stabilisierung von Sahne kalkuliert man, je nach gewünschtem Einsatzzweck, mit 80 bis 120g pro Liter Sahne, wenn Fruchtpürees mit hohem Wasseranteil dazu kommen, ggf. noch etwas höher.

#### Basis-Rezeptur

- 0,100 kg **Sahnestand V**
- 0,020 bis 0,080 kg Zucker
- 0,250 Liter Wasser (ca. 25°C)
- 1,000 Liter geschlagene, ungesüßte Sahne
- Aromatisierung nach Wunsch

### Herstellung

Wie gewohnt verarbeiten, dann mindestens 12 Stunden kühl stellen oder einfrieren, um die benötigte Stabilität zu erzielen.

### Kombination mit Gelatine(-Sahnestand) möglich

Einen enormen Vorteil spielt der **Sahnestand V** auch in Verbindung mit Gelatine aus, wenn man nicht ganz auf deren Eigenschaften verzichten möchte. Denn so ist es möglich ein weiches Mundgefühl, welches auch langanhaltend gleich bleibt, zu erzielen. Dazu wird die Hälfte der Bindung einfach gegen den **Sahnestand V** ausgetauscht.

### Die Vorteile von **Sahnestand V** auf einen Blick

- minimale Zugabemenge
- sehr kurze Zutatenliste
- rein pflanzlich
- universelle Anwendung

### Die Zutatenliste von **Sahnestand V**

Stärke, Zucker, Vanilleextrakt