

Zugabemenge der Aromen

bezogen auf 1kg Gesamtmasse



Die folgenden Werte geben einen Anhaltspunkt für die Dosierung der Aromen, bezogen auf unterschiedliche Anwendungszwecke bzw. Intensität. Sie dienen dazu bei der Umstellung von anderen Aromen oder bei ersten (Back-)Versuchen zu neuen Produkten eine brauchbare Basis zu definieren.

Berücksichtigen Sie, dass die Dosierung bei kalten (z.B. Eis) oder kompakten Speisen (z.B. Krim) höher ausfallen als bei warmen oder lockeren Produkten.

Vanille

Vanille 1:9 (1 Teil "original Vanille", 9 Teile Kristallzucker)

minimale Zugabe 0,6 g /kg Gesamtmasse
z.B. bei Hefefeinteigen, Füllungen, etc.

durchschnittliche Zugabe 8 g /kg Gesamtmasse
z.B. bei Keksen, Kuchen, etc.

hohe Zugabe 40 g /kg Gesamtmasse
z.B. bei Pudding, Vanillekipferl, Vanillesahne etc.

Zitrone

Zitrone 1:5 (1 Teil "original Zitrone", 5 Teile Kristallzucker)

minimale Zugabe 0,5 g /kg Gesamtmasse
z.B. bei Hefefeinteigen, Füllungen, etc.

durchschnittliche Zugabe 5 g /kg Gesamtmasse
z.B. bei Quarkkuchen mit leichtem Zitronengeschmack, etc.

hohe Zugabe 30 g /kg Gesamtmasse
z.B. bei Zitronensahne, etc.

Orange

original Orange in reiner Form

minimale Zugabe 2 g /kg Gesamtmasse
z.B. bei Fondant, Hefefeinteig, etc.

durchschnittliche Zugabe 10 g /kg Gesamtmasse
z.B. bei Keksen, Kuchen, etc.

hohe Zugabe 40 g /kg Gesamtmasse
z.B. bei Orangensahne, Orangenkuchen, etc.