

Kochstärke *universal*

frost- und backfeste Stärke für Kreams und Fruchtfüllungen

Wieso braucht es eine spezielle Stärke zum Kochen von Füllmassen?

Trotz des gleichen Hauptbestandteils des Namens ("stärke"), gibt es deutliche Unterschiede in der Technologie bei den verschiedenen Sorten. Diese sind zum einen abhängig von der Auswahl des Stärketrägers (meistens Weizen, Mais, Kartoffeln, Reis oder Maniokwurzel). Einen weiteren Aspekt der sich deutlich auf die Wasserbindung auswirkt ist eine etwaige Modifikation, also eine Behandlung der Stärke. Hier gilt es zu unterscheiden zwischen physikalischen Verfahren (z.B. Erhitzen) und chemischer Modifikation. Zweites ist zwar hocheffizient (man kann praktisch alle Eigenschaften einstellen), jedoch im Bereich der Deklarationsfreundlichkeit nicht erwünscht.

Mit reiner Maisstärke stellt es kein Problem dar, einen Vanillekrem herzustellen, so lange dieser nicht gefroren und wieder aufgetaut werden muss. Denn dabei gibt er Flüssigkeit ab und verliert zusätzlich seine Konturstabilität. Bei der Herstellung von Fruchtfüllungen zeigt sich die Thematik noch deutlicher. Spätestens beim Backprozess reicht die alleinige Bindung der Stärke nicht aus, um eine gute Konsistenz im gebackenen Produkt zu erhalten. Eine ähnliche Thematik zeigt sich auch bei der Verwendung von reinen Stärken aus anderen Rohstoffen.

Nur durch eine Kombination verschiedener (ausschließlich physikalisch bearbeiteter) Stärken ist es möglich für die Vielzahl der verschiedenen Anwendungen eine funktionierende Lösung zu bieten.

Wie wird die **Kochstärke universal** verwendet?

Die Zugabemenge der **Kochstärke universal** ist vergleichbar mit der von anderen Stärken. So kocht man einen Vanillekrem, je nach Rezeptur, mit 75 bis 95g pro Liter Milch. Bei Fruchtfüllungen ergeben sich, je nach Art, Zugabemengen von 150 bis 250g je Liter Flüssigkeit.

Nach dem ersten Test wird die Menge dann nach gewünschter Konsistenz angepasst. Zu beachten ist beim Einstellen der genauen Zugabemenge, dass die Stabilität (Konturen, Gefrier-Tau-Verhalten) trotz der weicheren Textur gewährleistet ist. So sollte die Stärkemenge so niedrig wie möglich gewählt werden.

Beim Aufschlännen der Stärke sollte mit der doppelten Menge an Flüssigkeit agiert werden, um ein klumpenfreies Vermischen sicherzustellen.

Die Vorteile der **Kochstärke universal** auf einen Blick

- für alle Arten Kreams und Fruchtfüllungen
- hohe Kühl- und Taustabilität
- sehr weiches Mundgefühl
- ohne Weizen

Die Zutatenliste der **Kochstärke universal**

Stärke