



ANWENDUNGSTECHNISCHE  
INFORMATION



**Fruchtzubereitung  
zur Herstellung von Fruchtsahne**

Mit Sahne gefüllte Köstlichkeiten eignen sich für alle Anlässe und Gelegenheiten: Ob festliche Kaffeetafel, Treffen mit Freunden oder Leckerei zwischendurch. Sahneschnitten, gefüllte Omeletts und Windbeutel sind von höchster Gaumenfreude, dank ausgesuchter Backzutaten.



Traditionell werden Produkte wie Fruchtsahne mit tierischem Eiweiß stabilisiert, aus Gründen einer besseren Standfestigkeit sowie einer cremigeren Konsistenz.

Um Menschen, die zwar nicht auf die kleinen Freuden im Leben verzichten wollen, jedoch aufgrund der tierischen Ingredienz diese Produkte nicht kaufen und verzehren, hat Herbstreith & Fox ein Alternativprodukt auf Pektinbasis entwickelt.

Hierbei handelt es sich um eine Fruchtzubereitung, die zur Aromatisierung sowie Stabilisierung von geschlagener Sahne eingesetzt wird.

Die Fruchtzubereitung wird der Verpackung entnommen, kurz glatt gerührt und anschließend unter die geschlagene Sahne gehoben.

Im Anschluss daran kann die Fruchtsahne zum Garnieren und Füllen von Sahneteilchen (Sahnerouladen, Windbeutel, Omelettes usw.) verwendet werden.

Die auf diese Art hergestellte Fruchtsahne bedarf keiner anschließenden Kühlungsphase und kann direkt nach der Verarbeitung in portionsgerechte Stücke geschnitten, sofort verzehrt, im Kühlschrank oder im Tiefkühlschrank für längere Zeit ohne Qualitätseinbußen aufbewahrt werden.

**Fruchtzubereitung zur Herstellung von Fruchtsahne**
**Produkt Pektin Amid CF 010**

12 g Pektin (= 1,2 %)  
 650 g Erdbeeren, geschnitten  
 340 g Saccharose, kristallin  
 200 g Wasser  
 20 g Modifizierte Wachsmaisstärke  
 4,5 g tri-Natriumcitrat x 2H<sub>2</sub>O  
 1-2 ml Citronensäurelösung 50%ig  
 zur Einstellung des pH-Wertes

Einwaage: ca. 1025 g  
 Auswaage: ca. 1000 g  
 TS-Gehalt: ca. 44 %  
 pH-Wert: ca. 4,0

A Pektin und Natriumcitrat mit ca. 100 g Saccharose (aus der Gesamtmenge) mischen.  
 B Mischung A in Frucht einrühren und unter Rühren aufkochen, bis das Pektin vollständig gelöst ist.  
 C Stärke in zweifacher Menge Wasser dispergiert zugeben und aufkochen.  
 D Restmenge Saccharose zugeben und auf Endtrockensubstanz auskochen.  
 E Citronensäurelösung zur Einstellung des pH-Wertes zudosieren.  
 F Abfülltemperatur 80 - 90 °C

**Herstellung der Fruchtsahne im Haushalt und beim Konditor**

500 g Schlagsahne  
 20 g Zucker  
 200 g Fruchtzubereitung

- Schlagsahne und Zucker mischen und aufschlagen.
- Kalte Fruchtzubereitung glatt rühren.
- Geschlagene Sahne zur glatt gerührten Fruchtzubereitung geben und unterheben.
- Die mit der Fruchtsahne hergestellten Backwaren sind zum sofortigen Verzehr geeignet.



LABOR ANWENDUNGSTECHNIK  
 HERBSTREITH & FOX UNTERNEHMENSGRUPPE  
 05.12.2006