



ANWENDUNGSTECHNISCHE
INFORMATION



**H&F-Pektine in Ei-freien Cremes zur
Herstellung von Flammeries,
Flans und Brûlées**

H&F-PEKTINE IN EI-FREIEN CREMES ZUR HERSTELLUNG VON FLAMMERIES, FLANS UND BRÛLÉES

Produkte wie Panna Cotta, Confiture de Lait oder auch die verschiedensten Flan-Produkte haben heute, gerade auch in der gehobeneren Gastronomie, ihren festen Platz und sind aufgrund ihres Gehaltes an wertvollem Calcium und Milcheiweiß aus der gesundheitsbewussten Ernährung moderner Verbraucher nicht mehr wegzudenken.

Traditionell werden Milchdesserts in oft aufwändigen Verfahren, zumeist handwerklich, hergestellt, wie beispielsweise Panna Cotta.

Panna Cotta („gekochte Sahne“) hat ihren Ursprung in Italien und ist ein mit Zucker gesüßtes, meist mit Bourbon-Vanille aromatisiertes Dessert aus Sahne bzw. einer Mischung aus Sahne und Milch. Zur Gelierung werden üblicherweise Hydrokolloide zugesetzt.



Für die Herstellung von Confiture de Lait oder auch Dulce de Leche, eine Spezialität aus Frankreich bzw. Lateinamerika, wird Milch mit Zucker in einem bestimmten Verhältnis gemischt und für mehrere Stunden gekocht bis der Zucker zu karamellisieren beginnt. Einer Legende zufolge ist die Entdeckung dieser „Milchkonfitüre“ einem Zufall zu verdanken: In der französischen Armee zur Zeit Napoleons erhielten die Soldaten als Bestandteil ihrer Verpflegung täglich einen Becher heißer Milch mit Zucker. Eines Tages vergaß ein Koch, abgelenkt durch einen plötzlichen Angriff feindlicher Truppen, einen Kessel mit eben diesem Gemisch auf dem Feuer, so dass die Milch über mehrere Stunden einkochte. Die entstandene Karamelcreme stellte sich als sehr genießbar heraus, als Brotaufstrich, mit Waffeln, Crêpes, Obst, Joghurt oder warm auf Vanille-Eis.



Zur Zubereitung der beliebten Flan-Desserts wird eine gezuckerte Eiernmilch, zumeist aromatisiert mit feinsten Vanille oder frischem Espresso, in einem Wasserbad im Ofen erhitzt bis die Eiweiße zu koagulieren beginnen.

Die langen Koch-, Stand- und Gelierzeiten der traditionellen Herstellung führen zu einer zu schwankenden Qualität, aber auch zu hohen Produktionskosten.

Milchdesserts besitzen in der Regel einen im Vergleich zu Konfitüren und Fruchtzubereitungen relativ hohen pH-Wert von etwa 5,5 – 6,5. Pektine werden bevorzugt in fruchtbasierten Anwendungen bei pH-Werten unter pH 4,0 eingesetzt. Der Auswahl der geeigneten Pektintypen kommt somit eine große Bedeutung zu, um einerseits gelierte Produkte mit geringer Tendenz zur Synärese und andererseits ökonomisch sinnvolle Dosierungen zu gewährleisten.

Durch den Einsatz von speziell ausgesuchten, amidierten Pektinen, lassen sich gelierte Milchprodukte mit einem weiten Trockensubstanzbereich herstellen, welche sich durch eine energiesparende Produktion, eine hohe Produktionssicherheit und kürzeste Produktionszeiten bei gleichzeitig hervorragenden textuellen Eigenschaften und geringer Tendenz zur Synärese auszeichnen.

Herbstreith & Fox bietet speziell für diese Anwendung die Pektine Amid CF 010 und CF 005-B an. Für gelierte Milchdesserts mit sehr niedrigen Trockensubstanzbereichen hat sich die Verwendung von Pektin Amid CF 025-D bewährt.

Mit H&F-Pektinen lassen sich milchbasierte Dessertprodukte unterschiedlicher Art in hervorragender Qualität und mit großer Produktionssicherheit herstellen. Der Einsatz von H&F-Pektinen ermöglicht den Herstellern traditioneller Milchprodukte zudem, kosteneffektiv zu produzieren und erlaubt darüber hinaus die Entwicklung neuer, innovativer Produkte.



Herbstreith & Fox KG		Rezeptur
<i>Milch Dessert „Panna Cotta“</i>		
Pektin Amid CF 010		
160 g	Pektinlösung 5 % (= 0,8 %)	Herstellung A Herstellen einer 5 %igen Pektinlösung, siehe „Anwendungstechnische Information“. B Milch, Sahne, Saccharose und Wasser mischen und auf 840 g auskochen. C Heiße Pektinlösung zugeben und auf Endtrockensubstanz auskochen. D Abfüllen bei ca. 95 °C.
340 g	Milch, 3,5 % Fett	
400 g	Sahne, 30 % Fett	
150 g	Saccharose, kristallin	
Einwaage:	1050 g	
Auswaage:	1000 g	
TS:	30 %	
pH-Wert:	5,5 – 6,5	

Herbstreith & Fox KG		Rezeptur
<i>Milchaufstrich 55 °Brix</i>		
Pektin Amid CF 010		
160 g	Pektinlösung 5 % (= 0,8 %)	Herstellung A Herstellen einer 5 %igen Pektinlösung, siehe „Anwendungstechnische Information“. B Milch und Saccharose mischen und auf 840 g auskochen. C Heiße Pektinlösung zugeben. D Abfüllen bei ca. 95 °C.
400 g	Milch, 3,5 % Fett	
500 g	Saccharose, kristallin	
Einwaage:	1060 g	
Auswaage:	1000 g	
TS:	55 %	
pH-Wert:	5,5 – 6,5	

Herbstreith & Fox KG		Rezeptur
<i>Milchaufstrich 8 °Brix</i>		
Pektin Amid CF 025-D		
200 g	Pektinlösung 5 % (= 1,0 %)	Herstellung A Herstellen einer 5 %igen Pektinlösung, siehe „Anwendungstechnische Information“. B Milch und Wasser mischen und auf 800 g auskochen. C Heiße Pektinlösung zugeben D Abfüllen bei ca. 95 °C.
400 g	Milch, 3,5 % Fett	
500 g	Wasser	
Einwaage:	1100 g	
Auswaage:	1000 g	
TS:	8 %	
pH-Wert:	5,5 – 6,5	

Herbstreith & Fox KG

Rezeptur

Confiture de Lait

Petin Amid CF 005-B

100 g Pektinlösung 5 % (= 0,5 %)
235 g Saccharose, kristallin
300 g Glukosesirup
350 g gezuckerte Kondensmilch, 70 % TS
50 g Wasser

Einwaage: 1035 g
Auswaage: 1000 g
TS: 73 – 74 %
pH-Wert: 5,8 – 6,0

Herstellung

- A Herstellen einer Pektinlösung, siehe „Anwendungstechnische Information“.
B Gezuckerte Kondensmilch, Saccharose, Glukosesirup und Wasser mischen, erhitzen und auf 900 g auskochen.
C Heiße Pektinlösung zugeben.
D Abfüllen bei ca. 95 °C.

LABOR ANWENDUNGSTECHNIK
HERBSTREITH & FOX UNTERNEHMENSGRUPPE
15.09.2009