



## TEXTURAS NEXT GENERATION

Innovativer. Günstiger. Einfacher.

Informationen & Rezepte



Stuttgart, im September 2018

## TEXTURAS NEXT GENERATION

Innovativer. Günstiger. Einfacher.

Mit der neuen CreativeCuisine-Reihe werden alle bewährten Produkte der Texturas von Albert und Ferran Adrià fortgeführt – bei gleichbleibender Qualität, aber günstigeren Preisen.

Darüber hinaus entwickelt CreativeCuisine kontinuierlich neue Produkte, die den Köchen kreative Ideen liefern und ihnen gleichzeitig helfen Zeit und Geld einzusparen.

Bestes Beispiel dafür sind die beiden neuen MicroBiscuit (sponge cake) Mischungen „sweet“ und „salty“, mit denen im Handumdrehen die aus dem „elbulli“ bekannten Microbiscuits hergestellt werden können – ohne langes zusammenmischen der einzelnen Zutaten.

Auch bei den bislang schon im Angebot befindlichen „Texturas“ gibt es zahlreiche, noch überwiegend unbekannte Anwendungen, die den Küchenalltag erleichtern können.



## MicroBiscuit Instant – in Kooperation mit **isi**

Fertigmischung zur schnellen Herstellung süßer und salziger Biskuits in der Mikrowelle

Mit MicroBiscuit Instant können innerhalb kürzester Zeit luftige Biskuits hergestellt werden. Die Fertigmischung wird mit Wasser einige Minuten in der Küchenmaschine angerührt, mithilfe eines Siphons in Formen gefüllt und kurz in der Mikrowelle erhitzt. Die Mischung ist für süße und salzige Teige erhältlich.



### Anwendungsbereiche/Herstellung von:

- Für MicroBiscuits im gesamten Pâtisseriebereich (süßes Gebäck, Desserts etc.) sowie für Vorspeisen (Starter, Amuse bouches etc.)
- Für Teige mit moosähnlichen, luftigen Strukturen
- Kann geschmacklich und farblich angepasst werden, z. B. durch die Zugabe von Frucht- oder Gemüsesäften, Pflanzenextrakten, Lebensmittelfarben, Gewürzen etc.

### Vorteile & Eigenschaften:

- Fertigmischung als Basis außergewöhnlicher süßer und herzhafter Kreationen
- Schnell und einfach zubereitet (innerhalb weniger Minuten)
- Gelingsicher
- Nach Wunsch veränderbar



## Xanthan / XanthanInstant

### Perfektes Bindemittel

Xanthan wird aus Maisstärke gewonnen und ist ein idealer Saucenbinder, der alternativ zu Roux oder Speisestärke eingesetzt werden kann. Das Pulver wird mit dem Stabmixer eingerührt und entwickelt seine Abbinde-Eigenschaften, ohne dass die Flüssigkeit erhitzt werden muss. Xanthan ist geschmacksneutral und sehr ergiebig: je nach gewünschter Konsistenz genügen nur ca. 3 bis 4 Gramm auf 1 Liter Flüssigkeit.



**XanthanInstant** ist ein leicht lösliches Bindemittel, das mit dem Schneebesen eingerührt werden kann. Je nach gewünschter Konsistenz wird ein gehäufter Esslöffel Xanthan Instant pro Liter benötigt.

### Anwendungsbereiche/Herstellung von:

- Samtigen Suppen und Saucen
- Dressings aus Essig & Öl sowie auf Milchbasis (Joghurt, Sahne etc.)
- Cremespeisen aus Quark oder Sahne – ohne Ei
- Blitzschnellen Desserts, bspw. aus Fruchtsäften
- Angedickten Getränken
- Luftiger Schaumkost aus dem Siphon (süß oder pikant)

### Vorteile & Eigenschaften:

- Andauernde Standfestigkeit – Speisen dicken nicht nach und entwickeln keine Haut
- Einlagen bleiben in der Flüssigkeit gleichmäßig verteilt und sinken nicht ab
- Speisen können eingefroren und wieder aufgetaut werden (Gefrier-Tau-Stabilität)
- Kalt und heiß löslich
- Absolut hitzestabil
- Geschmacksneutral – Eigengeschmack der Grundzutaten bleibt erhalten
- Extrem ergiebig und dadurch preisgünstig



## Gelierung



Gelatinen sind aus der klassischen Küche nicht wegzudenken. Die moderne Küche hat das Genre allerdings weitgehend revolutioniert. Bis vor einigen Jahren musste man zum Gelieren von süßen oder auch herzhaften Speisen stets auf Blattgelatine zurückgreifen. Immerhin seit 1997 gibt es *Agar* (Agar-Agar), ein aus Algen gewonnenes Produkt, das heutzutage vielseitig Anwendung findet.

Die Geliermittel *Kappa* und *Iota* sind Carrageene, die ebenfalls aus Algen gewonnen werden. Mit diesen Mitteln erhält man ein elastisches und dennoch festes Ergebnis.

Mit *Gellan* erhält man eine besonders steife, feste Konsistenz.

*Meticell* (Methylzellulose) ist ebenfalls ein äußerst leistungsfähiges und zuverlässiges Geliermittel. Es hat hervorragende Klebeeigenschaften und eignet sich so besonders zur Verbindung und Formung von klein geschnittenen oder gehackten Zutaten (z. B. Gemüse-Bratlinge aus geschnittenem Gemüse).

## lota

Für Crèmes, Espumas und Panna Cotta

lota ist ein pflanzliches Geliermittel, das aus Rotalgen gewonnen wird. Es ermöglicht die Herstellung von weichen, elastischen Gelees. Auch heiße Gelees lassen sich mit lota zubereiten.

lota ist das ideale Geliermittel für stärker fetthaltige Lebensmittel wie Saucen, Sahne, und Cremes.



### Eigenschaften & Anwendungshinweise:

- Das Pulver in kalter Flüssigkeit auflösen und zur Erzielung des Geliereffekts auf 80 °C erhitzen.
- Sollte das Gel brechen, zur Wiederherstellung einfach ruhen lassen.

### Rezept: Panna Cotta

125 ml Milch  
 125 ml Sahne  
 1,2 g lota  
 40 g Zucker  
 ½ Vanilleschote

lota mit dem Mixstab in Milch und Sahne auflösen, dabei möglichst wenig Luft einarbeiten. Ausgekratzte Vanilleschote mit dazugeben und langsam auf 80 °C erhitzen. Den Topf vom Herd nehmen und die Flüssigkeit auf 60–70° C abkühlen lassen. Die ausgekratzte Schote herausnehmen und das Vanillemark einrühren. In Schälchen füllen und kurz abkühlen lassen

### Rezept: Kirsch Gelee

200 g Kirschpüree  
 0,6 g lota

Das Kirschpüree mit lota in einen Topf geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Wenn die Mischung 95 °C heiß ist, vom Herd nehmen, umfüllen und gelieren lassen.



# Meticell

Heiße Gelees auf pflanzlicher Basis

Meticell wird aus pflanzlicher Zellulose gewonnen. Im Gegensatz zu anderen Geliermitteln geliert Meticell beim Erhitzen und wirkt in kalten Medien verdickend.

Besonders geeignet für die Herstellung von Gemüsenocken, Bratlingen und Panaden ohne Ei und Mehl.



## Eigenschaften & Anwendungshinweise:

- Grundmischung: Meticell mit einem Stabmixer in kalte Flüssigkeit einarbeiten und ca. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Zur Erzielung des Geliereffekts auf ca. 60°C erhitzen.
- Beim Abkühlen verlieren mit Meticell zubereitete Gerichte ihre Geleekonsistenz und werden dickflüssig.

## Rezept: Panaden ohne Ei und Mehl

Das Paniergut mit Meticell-Grundmischung (Zubereitung s.o.) bestreichen und in Paniermischung (z. B. Brunoise oder Semmelbrösel mit Cornflakes) drücken.

## Rezept: Gemüsebratlinge

Gewürfeltes Gemüse (z.B. Zucchini, Paprika, Aubergine) in einer Pfanne anbraten.

Gekochten Weichweizen zugeben und mit anbraten. Geröstete, gehackte Nüsse untermischen.

Würzen und die Meticell-Grundmischung (Zubereitung s.o.) einarbeiten.

Je mehr Meticell-Grundmischung zugegeben wird, desto fester wird der Bratling. Ein sehr festes Ergebnis entsteht bei 50 g Grundmischung auf 4 Bratlinge à 180 g. In eine Pfanne Metallringe setzen und die Mischung einfüllen. In heißem Öl gut anbraten. Ringe entfernen und vorsichtig wenden.



## Agar

Für heiße und kalte Gelees

Agar wird aus Rotalgen gewonnen. Es entfaltet seine Wirkung bereits in sehr geringen Mengen und erlaubt die Herstellung warmer Gelees.

### Eigenschaften & Anwendungshinweise:

- Fein gemahlenes Pulver, geschmacksneutral
- vegetarischer/vegane Gelatine-Ersatz
- Agar in kalte Flüssigkeit einrühren und ca. bis zum Beginn des Aufkochens erhitzen.
- Geliert sehr schnell; einmal geliert verträgt die Zubereitung Temperaturen bis 80 °C.
- In Verbindung mit Zutaten mit hohem Säuregehalt verliert Agar an Gelierkraft.
- Dosierung für weiche Gelees: 2-4 g/l, Dosierung für feste Gelees: 5-10 g/l



### Rezept: Blumenkohl-Creme

200 g gekochter Blumenkohl  
 200 g Flüssigkeit vom Kochen des Blumenkohls  
 Salz, Pfeffer, Muskat  
 4 g Agar

Den gekochten Blumenkohl mit der Kochflüssigkeit pürieren. Agar darin auflösen. Auf 80 °C erhitzen. Dann die Masse in einen Behälter füllen und ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Danach im Thermomix oder mit dem Zauberstab pürieren. Diese Creme kann je nach Belieben auf 60 °C erwärmt werden. Auch bei längerem Stehen wird sich die in der Creme enthaltene Flüssigkeit nicht absetzen.

### Rezept: Rotes Fruchtgelee

500 g tiefgekühlte, rote Früchte  
 200 g Zucker  
 50 g Wasser  
 1 Blatt Gelatine  
 0,9 g Agar



Die Früchte, Zucker und Wasser vermischen, vakuumieren und 1 Std. im Wasserbad bei 72 °C garen. Durch ein feines Sieb oder einen Superbag passieren und kalt werden lassen. 250 g des so gewonnenen Fruchtsafts mit 0,9 g Agar und ½ Blatt eingeweichter Gelatine vermischen. In einem Topf unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Abschäumen und ½ Blatt Gelatine (in Wasser eingeweicht und gut ausgedrückt) in der warmen Flüssigkeit auflösen. In Formen füllen und 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Mit frischen Früchten garnieren.



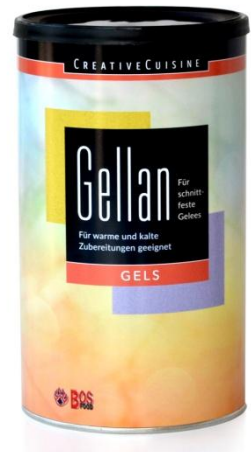
# Gellan

Für schnittfeste Gelees – auch warm

Gellan eignet sich hervorragend zur Herstellung von kalten und warmen Gelees.

## Eigenschaften & Anwendungshinweise:

- Fein gemahlenes Pulver, ballaststoffhaltiges Kohlenhydrat, hergestellt auf pflanzlicher Basis.
- Einrühren, auf 85 °C erhitzen, zur Erzielung des Geliereffekts abkühlen.
- Verliert Gelierfähigkeit in stark salzhaltigen Lösungen.
- Entfaltet eine stärkere Wirkung, wenn die zu gelierenden Lebensmittel Calcium enthalten.



## Rezept: Vanille-Ravioli

500 ml Wasser  
 1 Vanilleschote  
 1,3 g Gellan  
 4 g Agar

Das Wasser mit der ausgekratzten Vanilleschote und dem Vanillemark in einen Topf geben. Agar und Gellan hinzufügen. Die Mischung unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und abschäumen.

Die Gelatine hauchdünn auf ein warmes Backblech (60 x 40 cm) streichen, dann für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Mit einem Teigschneider Ravioli der gewünschten Form aus der Gelatine ausschneiden. Die Ravioli jeweils mit 1 TL Tomatenconcassé und einer schwarzen Olive füllen.

## Rezept: Mango-Cannelloni mit Ziegenkäse gefüllt

150 g Mangopüree  
 100 g Wasser  
 35 g Zucker  
 2,2 g Gellan  
 0,8 g Agar  
 1 Blatt Gelatine (handelsübliche Blätter à 4 g)

Ein Backblech im Ofen bei 80 °C warm stellen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einem Topf Mangopüree, Wasser und Zucker verrühren. Agar und Gellan darin auflösen. Die ausgedrückte Gelatine dazugeben und die Mischung einmal aufkochen. Auf dem warmen Backblech etwa 1 mm hoch ausgießen. Das feste, erkaltete Mango-Gelee in 10 x 7 cm große Rechtecke schneiden, die Füllung (z.B. 200 g Ziegenfrischkäse mit Minze aromatisieren und mit Läuterzucker und Sahne verfeinern, ½ Blatt Gelatine einarbeiten) auf das Gelee geben und zu Cannelloni rollen. Die Cannelloni können je nach Belieben auch erwärmt werden. (Ofen/Grillstufe, 5 Minuten bei 130° C).

# Kappa

## Für Gelees und Glasuren

Kappa ist ein rein pflanzliches Gelmittel, das aus Rotalgen gewonnen wird. Es erzeugt Gels mit fester Konsistenz und spröder Oberfläche.

### Eigenschaften & Anwendungshinweise:

- Fein gemahlenes Pulver, in kalte Flüssigkeiten einrühren und zum Kochen bringen.
- Einmal geliert verträgt Kappa Temperaturen bis 60 °C.
- In säurehaltigen Medien verliert es teilweise seine gelierende Wirkung.



### Rezept: Gelee von weißem Spargel

1 Glas/Dose weißer Spargel mit Flüssigkeit (insgesamt 500 g)  
 stilles Mineralwasser  
 2,5 g Kappa  
 1,2 g Xanthan  
 Salz

Den Spargel mit der Flüssigkeit, in die er eingelegt ist, pürieren und durch ein ganz feines Sieb oder einen Superbag streichen. Zu dem so gewonnenen Saft Mineralwasser gießen, bis die Flüssigkeit ein Gesamtgewicht von 500 g hat. Kappa und Xanthan einrühren und einige Stunden in den Kühlschrank stellen, damit sie sich gut mit der Flüssigkeit verbinden können.

Die Flüssigkeit unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Von der Kochstelle nehmen und auf 50–60 °C abkühlen lassen. In geeignete rechteckige Formen füllen und 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Mit Spargelspitzen, Kaviar, abgeriebener Zitrone und Olivenöl servieren.

### Rezept: Glasierte Feigen

250 g Rosmarinhonig  
 150 g Wasser  
 4 g Kappa  
 Feigen



Für das karamellisierte Honigwasser den Honig in einen Stieltopf geben und zum Kochen bringen, bis der Honig anfängt zu karamellisieren. Nach und nach das Wasser zufügen und mit dem Schneebesen verrühren, bis sich der Honig im Wasser aufgelöst hat. Die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren (insgesamt 200 g). Für das Honiggelee Kappa im Honigwasser auflösen und unter ständigem Rühren aufkochen. Die Feigen in Viertel schneiden. Die kalten Feigen mit einer Zange in das warme Gelee tauchen und servieren.

## Emulsionen



Mit Emulgatoren ist es möglich, zwei an sich unvereinbare Phasen wie Fett und wässrige Flüssigkeiten zu vermischen. Die Emulgatoren Lecithin und SucroAir eignen sich dabei für jeweils unterschiedliche Ausgangsstoffe besonders gut.

*Lecithin:* Schäume aus Säften und Suppen

*SucroAir:* Schäume – auch aus alkoholhaltigen Flüssigkeiten



## Lecithin

Für Schäume aus Gemüse- und Fruchtsäften

Lecithin ist ein pflanzliches Emulgiermittel, das aus Sojalecithin (aus Sojabohnen) hergestellt wird und sich ausgezeichnet zur Zubereitung von Schäumen eignet.



### Eigenschaften & Anwendungshinweise:

- Lecithin in kalte Flüssigkeiten einrühren; die Flüssigkeit mit dem Stabmixer aufschäumen.
- Lecithin ist sehr ergiebig. Bereits eine Lecithin-Zugabe von 0,6 % des Gewichts der Flüssigkeit ergibt einen stabilen Schaum (d.h. für 1 kg Flüssigkeit ca. 6 g Lecithin).
- Mit Lecithin hergestellte Schäume können auch eingefroren werden.
- Für alkoholhaltige Medien weniger gut geeignet, hier besser SucroAir verwenden.

### Rezept: Zitronenschaum

350 ml Zitronensaft  
250 ml Wasser  
6 g Lecithin

Zutaten in einer hohen, breiten Schüssel mit dem Stabmixer verrühren. Den Mixer im oberen Teil bewegen, um möglichst viel Luft in die Mischung hineinzuarbeiten. 2 Minuten ruhen lassen und den luftigen Schaum dann mit einem großen Löffel abschöpfen. Passt sehr gut zu Meeresfrüchten und Fisch.

Nach diesem Prinzip können auch andere Schäume aus Gemüsebrühen und Säften hergestellt werden. Diese sollten gegebenenfalls zuerst passiert werden, um feste Bestandteile zu entfernen.

### Rezept: Karottenluft

250 ml Karottensaft  
etwas Zitronensaft  
Salz  
2,4 g Lecithin

Zubereitung wie oben.

### Rezept: Rote-Bete-Luft

1000 g Rote-Bete-Saft  
5 g Lecithin

Zubereitung wie oben.



## SucroAir

Für stabile Schäume – auch aus Alkoholischem

Mit SucroAir können luftig-leichte Schäume hergestellt werden – auch aus alkoholischen Flüssigkeiten. SucroAir ist ein hochstabiles Emulgiermittel, das aus Saccharose gewonnen wird und Zuckerester aus Fettsäuren enthält. Es eignet sich zur Herstellung von Emulsionen des Typs Öl in Wasser.



### Eigenschaften & Anwendungshinweise:

SucroAir ist hochwasserlöslich, aber nicht fettlöslich, es muss zuerst im wässrigen Medium aufgelöst werden (je wärmer das Medium, desto besser die Löslichkeit). Anschließend die SucroAir-Wasser-Mischung langsam in das fettige/öhlhaltige Medium rühren.

### Rezept: Campari-Air

450 g Campari

220 g Wasser

30 g Zuckersirup (30 %)

(hierfür Wasser und Zucker (30 g Zucker auf 100 ml Wasser) in einen Topf geben und aufkochen; vom Herd nehmen, abkühlen lassen und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.)

6 g SucroAir

Die Zutaten in einem hohen, breiten Gefäß mit dem Stabmixer verrühren, sodass sich alles gut verbindet. Den Mixer dann im oberen Teil bewegen, um möglichst viel Luft in die Mischung hineinzuarbeiten. Den sich an der Oberfläche bildenden Schaum 2 Minuten ruhen lassen und dann mit einem großen Löffel abschöpfen.

### Rezept: Air mit braunem Zucker

500 g Wasser

125 g Muscovado Zucker (unraffinierter brauner Rohrzucker)

7 g SucroAir

Zubereitung wie oben.

### Rezept: Likör-Air

30 g Zuckerlösung, 30% (s.o.)

450 g Likör (z. B. Kirschlikör)

220 g Wasser

5 g SucroAir

Zubereitung wie oben.



# Espuma Hot/Cold – in Kooperation mit

Schnelle, einfache und standfeste Espumas

**Espuma Hot** ist ein pflanzlicher Stabilisator, der für die schnelle und einfache Herstellung heißer Espumas eingesetzt wird. Pro Liter kalter Flüssigkeit oder abgekühlter und pürierter Gesamtmasse mit dem Stabmixer 6-10 g Espuma Hot einrühren, in einen für warme Zubereitungen geeigneten iSi-Siphon füllen und mit 2 iSi-N20 Patronen begasen. Anschließend 4-6 h im Kühlschrank ruhen lassen. Nach der Ruhezeit im Wasserbad den iSi-Siphon auf ca. 68°C erhitzen.



**Espuma Cold** ist ein Stabilisator, der für die schnelle und einfache Herstellung kalter Espumas eingesetzt wird. Er entfaltet seine stabilisierende Wirkung ohne Erhitzen.

Pro Liter kalter Flüssigkeit oder pürierter Gesamtmasse mit dem Stabmixer 7-10 g Espuma Cold einrühren. In einen iSi-Siphon füllen und mit 2 iSi-N20 Patronen begasen. Anschließend 4-6 h im Kühlschrank ruhen lassen.

## Rezept: Margarita Espuma

1 Msp Xanthan Instant	5 g Espuma Cold
80 ml Läuterzucker	115 ml Limettensaft
80 ml Bavarka Bavarian Vodka	2 g Salz
150 g Eiweiß	Limettenabrieb



Xanthan Instant und Espuma Cold mit Läuterzucker, Limettensaft, Vodka und Salz mit dem Stabmixer vermischen und zum Schluss das Eiweiß zugeben. Die Mischung in einen iSi-Siphon füllen, mit zwei iSi-N20-Patronen begasen und sechs Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Anrichten und mit Limettenabrieb garnieren.

## Rezept: Blumenkohl Espuma

400 g Blumenkohlröschen	8 g Espuma Hot
80 g Crème double	450 ml Blumenkohlfond oder Gemüsebrühe
100 g Sahne	0,8 g Xanthan
Salz	

Die Blumenkohlröschen mit der Crème double, der Sahne und dem Fond schmoren lassen, bis sie weich sind. Abschmecken und anschließend kalt werden lassen. Espuma Hot und Xanthan hinzugeben, alles zusammen pürieren und in den iSi füllen. Die Gesamtmenge darf nicht zu dick sein. Mit zwei iSi-N20-Patronen begasen und 4 bis 6 Stunden in den Kühlschrank stellen. Im Wasserbad den iSi auf 68° C erwärmen, anrichten und servieren.

TIPP: Den Blumenkohl vorher räuchern und anrösten!

## Maltodex

### Geschmacksintensives Pulver aus Ölen

Maltodex wird aus Tapioka gewonnen. Es ist kalorienarm und besitzt geringe Süßkraft. Es kann als Geschmacksträger verwendet werden. Maltodex hat die Eigenschaft, dass es ölhaltige Flüssigkeiten absorbiert. So lassen sich mit Maltodex flüssige Fette (Schokolade, Öl, etc.) in geschmacksintensives Pulver verwandeln.



### Eigenschaften & Anwendungshinweise:

- Pulver, extra fein gemahlen; Maltodex ist in kalten und warmen Medien leicht löslich.
- vermischt mit Öl entsteht ein zur Weiterverarbeitung geeignetes, wasserlösliches Pulver.

### Rezept: Maltodex-Walnussplätzchen

*Für die Maltodex-Walnussöl-Mischung:*

- 145 g Walnussöl
- 60 g Maltodex
- 2,3 g Salz

Die Zutaten in eine Schüssel geben und glatt rühren. Die Mischung bis zur Verwendung in einem luftdichten Behälter an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.

*Für die Maltodex-Walnuss-Mischung:*

- 40 g geröstete und geräucherte Walnüsse
- 100 g Maltodex-Walnussöl-Mischung (Zubereitung s. o.).

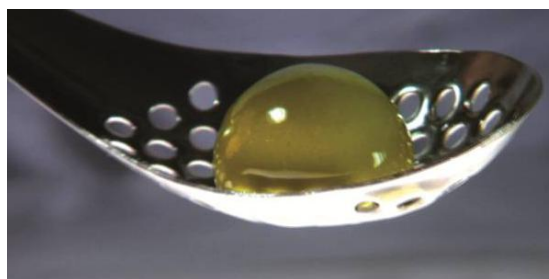
Die Nüsse mahlen und mit der Maltodex-Walnussöl-Mischung zu einer homogenen Masse verrühren. Bis zur Verwendung in einem luftdichten Behälter kühl und trocken aufbewahren. 1 cm dick ausrollen und Plätzchen von etwa 3 Zentimeter Durchmesser ausstechen.



## Sphärisierung

Die Sphärisierung ist eine Kochtechnik, die 2003 erstmals im EIBulli angewandt wurde. Die Flüssigkeit geliert bei dieser Technik so, dass eine membranartige Außenhülle, die einen flüssigen Kern umschließt, entsteht – eine sogenannte Sphäre.

Voneinander unterschieden werden die Techniken der Basis-Sphärisierung und die praktikablere und deswegen häufiger ausgeführte Inverse-Sphärisierung.



DOSIER-TABELLE FÜR DIE SPHÄRISIERUNG						
PRODUKT	LÖSLICHKEIT	DOSIERUNG	ART DER GELIERUNG	HITZE-BESTÄNDIGKEIT	KÄLTE-RESISTENZ	ANWENDUNG
<b>BASIS-SPHÄRISIERUNG / GELIERUNG DURCH EXTERNE DIFFUSION</b>						
<b>ALGIN</b>	Kalt, bei pH-Wert 3,5	5–8 g/l	thermo-irreversibel*	180–200 °C*		
<b>CALCICSALT</b>	Kalt	5–8 g/l				
<b>CITRICSALT</b>	Kalt	0,5 g/l				Korrektur des pH-Werts, Antioxidanz
<b>INVERSE SPHÄRISIERUNG / GELIERUNG DER AUSSENMEMBRAN</b>						
<b>ALGIN</b>	Kalt, bei pH-Wert 3,5	5 g/l	thermo-irreversibel*	180–200 °C*		
<b>GLUCOSALT</b>	Kalt	10 g/l				
<b>XANTHAN</b>	Kalt	1–4 g/l	Verdickungsmittel für heiße und kalte Flüssigkeiten			

\* Gilt für sämtliche Zubereitungsschritte während der Anwendung dieser Technik



## Die Basis-Sphärisierung (Algin, CalcicSalt, CitricSalt)

Mit der Methode der Basis-Sphärisierung erhält man Ravioli und andere Sphären mit extrem zarter Außenmembran oder auch sphärischen Kaviar. Die Flüssigkeit für die Sphären wird dabei mit *Algin* vermischt. – Bei manchen, zu sauren, Zutaten muss vorher der Säuregehalt durch *CitricSalt* korrigiert werden. Die Algin-haltige Flüssigkeit wird nun je nach gewünschter Sphärengröße mit einer Spritze oder einem Portionslöffel in ein Bad aus stillem Wasser und *CalcicSalt* gegeben. Bei der Herstellung muss rasch und zügig vorgegangen werden, da der Gelierprozess im *CalcicSalt*-Bad nicht gestoppt werden kann. Die Sphären werden mit einem Sieblöffel aus dem *CalcicSalt*-Bad genommen und in stillem Wasser abgespült.

### Algin

Algin (Natriumalginat) wird aus verschiedenen Braunalgenarten gewonnen.

#### Eigenschaften & Hinweise zur Anwendung von Algin bei der Basis-Sphärisierung (Zubereitung der Sphären-Flüssigkeit)

- Pulver zum Auflösen; kalt und warm löslich; hitzebeständig
- Dosierung für Sphärisierungsflüssigkeit: 5–8 g Algin pro Liter Flüssigkeit
- Unter kräftigem Rühren zuerst in einem Teil der kalten Flüssigkeit lösen, dann den Rest zugeben.
- Nicht in Flüssigkeiten mit einem Kalziumgehalt über 50 mg/l einrühren. Wird das Algin für die Sphärenflüssigkeit mit Wasser angemischt, sollte stilles Wasser (mit einem Kalziumgehalt unter 50 mg/l) verwendet werden.
- Der ph-Wert der mit Algin vermischten Flüssigkeit sollte zwischen 3,5 und 7 liegen. Da Algin sehr säureempfindlich ist, geliert es in sauren Flüssigkeiten sofort, sodass die Sphärisierungsreaktion mit *CalcicSalt* nicht mehr möglich ist. Bei sauren Ausgangsflüssigkeiten kann der Säuregehalt mit *CitricSalt* herabgesetzt und so der der ph-Wert angehoben werden. In diesem Fall zuerst *CitricSalt* in einem Teil der Flüssigkeit lösen, dann Algin zugeben und schließlich den Rest der Flüssigkeit.
- Für ein optimales Sphärisierungsergebnis die mit Algin gemischte Flüssigkeit einige Stunden ruhen lassen, so dass Luftbläschen vollständig entweichen können.
- Für kalte und warme Zubereitungen geeignet.



## CalcicSalt

CalcicSalt enthält viel Kalzium. Es ist bei der Sphärisierung ein idealer Reaktionspartner für Algin.

Eigenschaften & Hinweise zur Anwendung von CalcicSalt bei der Basis-Sphärisierung (Zubereitung des CalcicSalt-Bades)

- Calciumchlorid; Granulat zum Auflösen, stark feuchtigkeitsabsorbierend, geschmacksneutral
- Dosierungsempfehlung für CalcicSalt-Bad: 5–8 g CalcicSalt pro Liter
- Für das CalcicSalt-Bad stilles Wasser verwenden. Weist dieses bereits einen hohen Kalziumgehalt auf, weniger CalcicSalt zugeben.
- Bei der Herstellung von sphärischem Kaviar rasch und zügig vorgehen, da der Gelierprozess im CalcicSalt-Bad nicht gestoppt werden kann die Sphären nach der Entnahme aus dem CalcicSalt-Bad vorsichtig in stillem Wasser abspülen.



## GlucoSalt

GlucoSalt besteht aus einer Mischung von zwei Kalziumsalzen und ist geschmacksneutral. Es wird verwendet, um den Gelierprozess des Geschmacksträgers anzuregen.

Eigenschaften & Hinweise zur Anwendung von GlucoSalt bei der Basis-Sphärisierung (Zubereitung des GlucoSalt-Bades)

- Pulver zum Auflösen; in kalten Flüssigkeiten löslich
- GlucoSalt mit dem Schneebesen in Wasser auflösen. Bis zur Verwendung ruhen lassen.



## CitricSalt

CitricSalt wird aus Zitrusfrüchten gewonnen.

Eigenschaften & Hinweise zur Anwendung von CitricSalt bei der Basis-Sphärisierung (pH-Wert-Korrektur)

Bei der Basis-Sphärisierung wird CitricSalt verwendet, wenn die Grundzutaten einen übermäßigen Säuregehalt aufweisen. Mit CitricSalt kann der Säuregehalt herabgesetzt und so der pH-Wert angehoben werden. Außerdem wirkt CitricSalt als Antioxidans.

- Dosierung: 0,5 g pro Liter Flüssigkeit
- CitricSalt zuerst in einem Teil der Flüssigkeit lösen, dann Algin zugeben und schließlich den Rest der Flüssigkeit.



## Rezept: Mango-Sphären

(Basis-Sphärisierung)

250 g Mangopüree

250 g Wasser

1,8 g Algin

1,3 g CitricSalt

*Für das CalcicSalt-Bad:*

6,5 g CalcicSalt

1 l Wasser



Für die Mango-Mischung Wasser und CitricSalt mit dem Stabmixer vermischen. Algin hinzufügen und ebenfalls mit dem Stabmixer verrühren, bis es sich auflöst.

Die Mischung unter ständigem Rühren aufkochen, damit das Algin besser aufquellen kann.

Bei Raumtemperatur abkühlen lassen. Die abgekühlte Mischung und das Mangopüree mit dem Mixstab glatt rühren. In einem luftdichten Gefäß kühl stellen.

Für das CalcicSalt-Bad CalcicSalt mit einem Schneebesen in das Wasser einrühren und in ein ca. 5 cm hohes Gefäß füllen.

Für die Mango-Sphären mit einem halbrunden Sphärenlöffel die Mango-Mischung in das CalcicSalt-Bad gleiten lassen, sodass runde, gleichmäßige Sphären entstehen. Die einzelnen Sphären ca. 2 Minuten im CalcicSalt-Bad ziehen lassen, mit einem Sieblöffel herausnehmen und in kaltem Wasser abspülen.

## Rezept: Kaviar aus roten Früchten

(Basis-Sphärisierung)

500 g rote Früchte, tiefgefroren

150 g Zucker

100 g Wasser

2 g Algin

*Für das GlucoSalt-Bad:*

500 g Wasser

4,8 g GlucoSalt



Die gefrorenen, roten Früchte mit Wasser (100 g) und Zucker mischen. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und zwei Löcher hineinstecken. In der Mikrowelle bei maximaler Leistung ca. 15 Minuten garen. Die Früchte sollten dabei weißlich werden. Ohne Druckausübung abseihen und die Flüssigkeit auffangen.

Für den Kaviar 250 g Flüssigkeit abmessen und darin Algin mit dem Stabmixer einrühren und auflösen. Mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

Für das GlucoSalt-Bad das GlucoSalt mit einem Schneebesen im Wasser (500 g) auflösen. Bis zur Verwendung ruhen lassen.

Um den Kaviar herzustellen, eine Spritze mit der Mischung füllen und vorsichtig einzelne Tropfen in das GlucoSalt-Bad geben. Kurz ziehen lassen. Sobald sich der Kaviar geformt hat, mit einem Sieblöffel herausnehmen und mit stillem Mineralwasser abspülen. Sofort servieren.

## Die inverse Sphärisierung (Algin, GlucoSalt, Xanthan)

Mit der inversen Sphärisierung lassen sich unterschiedlichste Sphären aus fast allen nur denkbaren Zutaten herstellen. Dabei wird eine Flüssigkeit mit *GlucoSalt* (in einigen Fällen auch *CalcicSalt*) vermischt und in ein *Algin*-Bad gegeben. Diese Technik ist auch für Zutaten mit hohem Kalzium- oder auch Alkoholgehalt geeignet. In der Regel wird noch *Xanthan* verwendet, um die Sphärenflüssigkeit anzudicken.

Die mithilfe dieser Technik entstehenden Sphären sind sehr stabil und bei richtiger Aufbewahrung lange haltbar. In den flüssigen Sphären-Kern können sogar noch feste Zutaten eingeschlossen werden. Zudem kann die Technik der inversen Sphärisierung auch bei Ausgangsflüssigkeiten mit sehr hohem Säure-, Fett- oder Alkoholgehalt angewandt werden. Aufgrund der Hitzestabilität können diese Sphären sogar erwärmt und in warmen Saucen oder Suppen serviert werden.

### Algin

Algin (Natriumalginat) wird aus verschiedenen Braunalgenarten gewonnen.

#### Eigenschaften & Hinweise zur Anwendung von Algin bei der inversen Sphärisierung (Zubereitung des Algin-Bades)

- Natriumalginat; Pulver zum Auflösen; kalt und warm löslich; hitzebeständig
- Dosierung für Algin-Bad: 5 g Algin pro Liter Wasser (stilles Wasser mit einem Kalziumgehalt von unter 50 mg/l)
- Unter kräftigem Rühren zuerst in einem Teil des kalten Wassers lösen, dann den Rest zugeben. Für ein optimales Sphärisierungsergebnis das Algin-Bad einige Stunden ruhen lassen, sodass Luftbläschen vollständig entweichen können.
- Die Sphären nach der Entnahme aus dem Algin-Bad vorsichtig in stillem Wasser abspülen, damit der Gelierprozess nicht fortschreitet.



### GlucoSalt

GlucoSalt (Calciumlactat) gilt als ideales Produkt für die Technik der inversen Sphärisierung. Es besteht aus einer Mischung von zwei Kalziumsalzen und ist absolut geschmacksneutral.

#### Eigenschaften & Hinweise zur Anwendung von GlucoSalt bei der inversen Sphärisierung (Zubereitung der Sphären-Flüssigkeit)

- Pulver zum Auflösen; in kalten Flüssigkeiten löslich
- GlucoSalt immer vor den anderen Zutaten in die Sphärenflüssigkeit mischen.



## Rezept: Joghurt-Sphären (Inverse Sphärisierung)

5 g Algin  
 1 l stilles Wasser (wichtig: Kalziumgehalt unter 50 mg/l)  
 0,5 g GlucoSalt  
 200 g griechischer Joghurt (6% Fett)  
 10 ml Läuterzucker  
 15 ml stilles Wasser (Kalziumgehalt unter 50 mg/l)



Für das Algin-Bad das Algin in 1-l stillem Wasser unter kräftigem Rühren auflösen. Ein breites Gefäß verwenden, in dem die Sphären später vollständig untertauchen können, ohne sich zu berühren. Das Algin-Bad mindestens 2 Stunden ruhen lassen, damit Luftbläschen vollständig entweichen können.

Glucosalt mit dem Schneebesen in den Joghurt rühren, dann Läuterzucker und 15 ml stilles Wasser. Dabei möglichst wenig Luft in die Masse einarbeiten. Etwa 2 Stunden stehen lassen, bis alle Luftbläschen entwichen sind.

Für eine Sphäre jeweils eine Portion Joghurt-Mischung mit dem Texturas-Löffel-15-ml abnehmen und in das Algin-Bad gleiten lassen. Die Sphären 2 bis 3 Minuten im Bad lassen. Mit einem Sieblöffel entnehmen und in ein Gefäß mit stillem Wasser (Kalziumgehalt unter 50 mg/l) tauchen, damit der Gelierprozess nicht fortschreitet.

Die Sphären können auch gefüllt werden – z.B. mit einer Pistazie oder Nuss. Diese vor dem Eintauchen ins Algin-Bad mittig in der Sphärenmasse im Portionslöffel platzieren. Auf dem Rezeptfoto wurde eine Kirsche mit Stil ohne untere Hälfte und Kern verwendet.

## Rezept: Sphärische Pesto-Ravioli (Inverse Sphärisierung)

### *Für das Algin-Bad:*

7,5 g Algin  
1500 g stilles Mineralwasser (Kalziumgehalt unter 50 mg/l)

Algin mit dem Mixstab zunächst in 500 ml Wasser einrühren bis es sich auflöst, dann das restliche Wasser unter Rühren hinzufügen. Im Kühlschrank 24 Stunden ruhen lassen.

### *Für den blanchierten Basilikum:*

100 g frische Basilikumblätter

Wasser in einem Topf aufkochen und die Basilikumblätter für ca. 10 Sekunden hineingeben, dann in Eiswasser abkühlen und beiseite stellen.

### *Für das Basilikumwasser:*

50 g blanchierter Basilikum (vorheriger Zubereitungsschritt)  
150 g Wasser

Die Zutaten 3 Minuten in der Küchenmaschine pürieren. Die Mischung durch ein feines Sieb oder einen Superbag passieren, ohne dabei Druck auszuüben. Dabei sowohl die abtropfende Flüssigkeit als auch die Basilikumpaste auffangen.

### *Für die Pesto-Mischung:*

100 g Basilikumwasser (vorheriger Zubereitungsschritt)  
8 g Knoblauch  
18 g geriebener Parmesan  
7 g Pinienkernpaste  
15 g Pinienkernöl  
5 g Basilikumpaste (vorheriger Zubereitungsschritt)  
Salz (nach Bedarf)  
5 g GlucoSalt  
6 g Gelatinepulver  
außerdem: Wasser (nach Bedarf), Eines-Set (Texturas-Werkzeugset)

Alle Zutaten bis auf die Gelatine 3 Minuten in der Küchenmaschine durchmischen, bis eine feine homogene Masse entstanden ist. Die Masse in einen Topf geben, die Gelatine hinzufügen, unter Rühren auf 50 °C erhitzen, sodass sich die Gelatine auflöst. Zum Gellieren 1 bis 1,5 cm hoch in einen viereckigen, luftdichten Behälter füllen und 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die gelierte Masse in quadratische Stücke schneiden und für 1 Minute ins Algin-Bad geben. Anschließend in kaltem, stillen Wasser abspülen. Zum Servieren in 60 °C warmem Wasser erwärmen, sodass sich die Sphären im Innern verflüssigen.



## Rezept: Sphärische Oliven (Inverse Sphärisierung)

500 g grüne Oliven ohne Stein in Salzlake  
 1,25 g CalcicSalt  
 0,75 g Xanthan  
 1,5 l stilles Wasser (mit niedrigem Calcium-Gehalt)  
 7,5 g Algin

Die Oliven – am besten im Thermomix – pürieren. Die Masse durch einen Superbag streichen. Von dem so entstandenen Olivensaft 200 g verwenden und 1,25 g CalcicSalt mit dem Stabmixer einarbeiten.

0,75 g Xanthan in die Oliven-CalcicSalt-Mischung mit dem Stabmixer einrühren. Die Schüssel mit einer Folie abdecken, damit sich keine Haut bildet. In diese Folie Löcher stechen, damit die Luft entweichen kann. Einige Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

In einem rechteckigen, breiten Gefäß das Algin zuerst in 1/3 des stillen Wassers einrühren. Danach den Rest des Wassers zugeben. 24 Stunden stehen lassen, damit die Luft entweichen kann. (Die Mischung kann ca. 1 Woche im Kühlschrank aufbewahrt und für weitere Anwendungen benutzt werden.) (Falls eine Vakuuiermaschine mit Kammer vorhanden ist, kann die Luft auch auf diesem Wege entzogen werden. Das Algin-Bad kann dann sofort verwendet werden.)

Den mit CalcicSalt und Xanthan vermischten Olivensaft mit einem Portionslöffel ins Wasserbad geben. Dabei mit dem Finger eine kleine Drehung der sich bildenden Sphäre auslösen, so dass sie sich verschließt. Darauf achten, dass die einzelnen Sphären sich nicht berühren, da sie sonst zusammenkleben. 2 Minuten ziehen lassen. Mit einem Sieblöffel entnehmen.

Die Sphären abspülen, indem sie mit dem Sieblöffel kurz in ein Gefäß mit stillem Wasser getaucht werden.

Die sphärisierten Oliven können in Olivenöl im Kühlschrank 3–4 Tage aufbewahrt werden. In das Öl können auch Knoblauch oder Kräuter gelegt werden, die Sphären nehmen das Aroma dann an. Nicht in Salzlake oder anderen wässrigen Flüssigkeiten aufbewahren, da die Sphären sonst verkleben.



## Waldgewürz Fichte

Die neue Produktreihe von Christian Hümb's

Fichte verleiht Gerichten einen würzigen Waldgeschmack mit einer leicht harzigen und zitronigen Note. Vielfältig einsetzbar für Fleischgerichte, Beilagen, Saucen und Desserts.

Das Waldgewürz ist ein reines Naturprodukt aus den zertifizierten und naturgemäß bewirtschafteten Wäldern des Grafen von Bernstorff, aus Gartow in Niedersachsen. Um Geschmack und Farbe zu bewahren werden die Fichtennadeln im aufwendigen Gefriertrocknungsverfahren konserviert und anschließend schonend zu einem feinen Pulver gemahlen.



### Eigenschaften & Anwendungshinweise:

- Fein gemahlene Pulver
- Gemahlene, gefriergetrocknete Fichtennadeln
- Kühl und trocken aufbewahren



DIE GESCHMACKLICHE ENTDECKUNGSREISE  
DURCH DEN WALD!

