



09/2023

Mayonnaise, 50% Fett vegan vs. vegetarisch

Zutaten

	Vegan (%)	Vegetarisch (%)
Zuckerrübenpektin	0.50	
Eigelbpulver, hitzestabil		1.00
Xanthan und Guar Kernmehl	0.15	0.15
Modifizierte Stärke	2.00	2.00
Rapsöl	50.00	50.00
Tafelessig, 10%	3.80	3.80
Zucker, Feinkristall	2.50	2.50
Kochsalz	1.00	1.00
Wasser	40.05	39.55
	100.00	100.00

Technologie

1. Wasser vorlegen
2. **Rezeptur Vegan: dispergieren von Pektin, Zucker, Kochsalz** (60 s | 3000 UpM)
Rezeptur Vegetarisch: dispergieren von Eigelb, Zucker, Kochsalz (60 s | 3000 UpM)
3. Mischen der Stabilisatoren Xanthan, Guar Kernmehl und mod. Stärke in ca. 5% Öl
4. Dispergieren der Stabilisierung der Öl Mischung (30 s | 1500 UpM)
5. Emulgieren der Restmenge Rapsöl (30 s | 3000 UpM)
6. Dispergieren von Tafenessig (30 s | 3000 UpM)
7. Homogenisieren des Gesamtansatzes (30 s | 3000 UpM)
8. Abfüllen

Bemerkungen zur Einstellung der finalen Textur

Xanthan (E415) Guar Kernmehl (E412)	Xanthan und Guar in Kombination erzeugen eine hohe Viskosität und eine leichte Gelierung, so dass das Endprodukt schön cremig ist und eine kurze Textur aufweist. Durch die besonders langkettigen Moleküle erreichen wir ausserdem eine sehr gute Lagerstabilität der Emulsion.
Mod. Stärke (E1422)	Kombination aus heiss- und kaltquellender Stärke. Kalt quellend um eine Anfangsviskosität zu erzeugen die für eine stabile Emulsionsqualität sorgt. Heiss quellende Stärke, die erst bei der Erhitzung des Produktes auf 85° C quillt, und so Energie und Zeit spart, da ein etwas flüssigeres Produkt schneller zu erhitzen ist.
Labor Anlage	Vorwerk Thermomix

Schweizer Zucker AG
Oberwiesenstrasse 101
8501 Frauenfeld
T +41 52 724 74 00
sales@zucker.ch
swissbetapectin.com

Diese Rezeptur wurde im Technikum der Firma KaTech Katharina Hahn + Partner entwickelt. Die Dosage der Zutaten und die Prozess Parameter müssen gegebenenfalls auf die eingesetzten Maschinen / Anlagen vor Ort abgestimmt werden. Die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften ist Sache des Verbrauchers.

SWISS
**BETA
PECTIN**



Natürlich natürlich.