



Professional

Multitalent Gelatine

Einfach exzellent gelieren



Professionelle Lösungen für Großverbraucher – seit 1899!

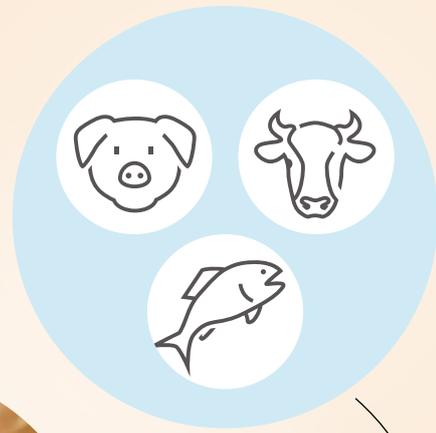
Dr. Oetker Professional mit seiner seit vielen Jahrzehnten überzeugenden Back- und Dessertkompetenz liefert hochwertige Lösungen für höchste Ansprüche – für Profis aus den Bereichen Backen & Co., Hotellerie, Gastronomie sowie Gemeinschaftsverpflegung.

Wissenswertes über Gelatine

Proteine aus der Natur



Gelatine ist ein reines Naturprodukt. Sie wird aus kollagenhaltigen, tierischen Rohstoffen gewonnen. Mit Gelatine lassen sich Flüssigkeiten binden, gelieren und in eine schnittfeste Masse umwandeln. Weil sie völlig geruchs- und geschmacksneutral ist, lässt sie sich nahezu unbegrenzt einsetzen, für Süßspeisen ebenso wie für Pikantes.



Reines Eiweiß für eine gesunde Ernährung

Wer schon einmal Brühe gekocht hat weiß, dass sich nach der Kühlung eine Gelierschicht auf der Flüssigkeit bildet. Wird das Fett entfernt, bleibt eine halb feste Substanz zurück. Sie besteht aus Proteinen: dem Hauptbestandteil von Blattgelatine.

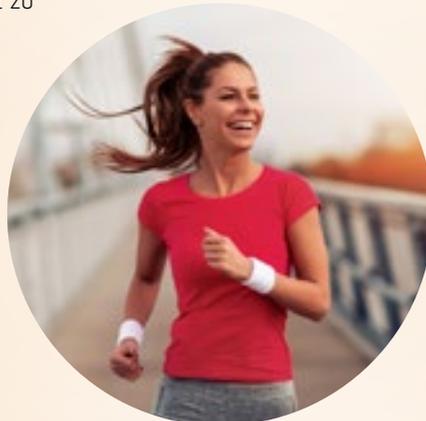
Mit einem Proteingehalt von bis zu 90 Prozent ist Blattgelatine eine wertvolle Eiweißquelle und trägt zu einer bewussten und gesunden Ernährung bei. Sie enthält weder Fett, Kohlenhydrate noch Cholesterin und keine Konservierungsmittel oder Zusatzstoffe. So lassen sich mit ihr sehr gut fettreduzierte Gerichte und kalorienarme Desserts zubereiten.



Gelatine gibt's für alle Anforderungen: aus 100 % Schwein, oder 100 % Rind oder 100 % Fisch.

Einfache Portionierung

Blattgelatine ist eine Form der Speisegelatine. Dafür wird Gelatinelösung zu Platten ausgegossen, behutsam getrocknet und in rechteckige Blätter geschnitten. In dieser rechteckigen Form lässt sie sich besonders gut portionieren. Abwiegen oder Abmessen entfällt. Alles, was man tun muss, ist die benötigte Menge Blätter abzählen.



Ohne Eiweiß läuft nichts. Gut für unseren Körper, dass Blattgelatine soviel davon hat.

Exzellentes Gelieren

Gelatine verfügt über vielfältige Eigenschaften: Sie bindet, geliert und stabilisiert. Alternativprodukte können meist nur eines davon richtig gut. Stärke zum Beispiel. Sie bindet zwar, aber geliert nicht. Auch Agar-Agar bildet ein nur sehr dichtes, kompaktes Gel. Blattgelatine sorgt dagegen für exzellentes Gelieren, lässt sich dazu auch leicht verarbeiten und garantiert Ihnen ein exzellentes Ergebnis ohne die Farbe der Speise zu verändern.



Blattgelatine lässt sich besonders praktisch einsetzen.



Zubereitung und Qualitätsstufen

So funktioniert Gelatine



So funktioniert Blattgelatine



01 Benötigte Anzahl von Blattgelatine etwa 5 bis 7 Minuten in kaltem Wasser einweichen (ca. 10 bis 15 Grad), herausnehmen und leicht ausdrücken. In **heiße** Massen kann die ausgedrückte Gelatine direkt eingerührt werden. Dabei löst sich die Gelatine sofort auf.



02 Bei **kalten** Massen (z.B. Schlagobers) die ausgedrückte Gelatine in einem Topf bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Umrühren auflösen (max. 50 Grad Celsius, nicht aufkochen).



03 Zuerst einen kleinen Teil der Masse in die aufgelöste Gelatine einrühren. Diesen dann unter die übrige Masse einrühren.



04 Die fertige Masse portionieren und für mindestens 2 bis 3 Stunden kalt stellen.

Hinweis: Zur Herstellung von Aspikprodukten lässt sich die aufgelöste Gelatine nach Abkühlen auf etwa 30 °C direkt als Aufguss verwenden.

So funktioniert Pulvergelatine



01 Die im Rezept angegebene Menge Pulvergelatine mit mindestens der 5fachen Menge Wasser verrühren und etwa 15 Minuten quellen lassen.



02 Die Mischung anschließend leicht erwärmen (nicht wärmer als 50 °C), bis sich die Gelatine völlig auflöst.



03 Danach sofort die restliche Flüssigkeit und alle übrigen Zutaten mit der aufgelösten Gelatine verrühren. **Kalte** Flüssigkeiten und Zutaten immer langsam zur warmen Gelatinelösung geben und dabei gut verrühren. Niemals umgekehrt, da die Gelatinelösung in einer kalten Masse sofort erstarrt und Klumpen bildet. In **heiße** Massen mit bis zu 70 °C kann die Gelatinelösung direkt eingerührt werden.



04 Die fertige Masse portionieren und für mindestens 2 bis 3 Stunden kalt stellen.



Wichtig: Frische Kiwis, Ananas, Papaya und Feigen müssen immer zuerst blanchiert werden, damit das Gelee gelingt. Oder verwenden Sie einfach Dosenfrüchte!



So funktioniert Instant-Pulvergelatine

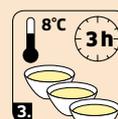


01 Fügen Sie das Pulver direkt der zu gelierenden Zubereitung hinzu, die bei Raumtemperatur geliert werden soll.

Kein vorheriges Quellen und Auflösen des Gelatinepulvers notwendig. Das Gelatinepulver kann auch in heiße Zubereitungen eingearbeitet werden.



02 Anschließend gut verrühren, bis sich das Pulver vollständig aufgelöst hat.



03 Die fertige Masse portionieren und 3 Stunden vor dem Servieren kalt stellen.

Vielfältige Varianten für exzellente Ergebnisse

Gelatine ist auch deshalb so unverzichtbar, weil es sie in vielen Varianten und für nahezu jede Anforderung gibt. So gibt es neben **Blattgelatine** auch **Pulvergelatine** und Instant-**Pulvergelatine**, die nicht quellen und nicht warm aufgelöst werden muss.

Die unterschiedlichen **Qualitätsstufen** der Gelatine sagen etwas über ihre **Gelierkraft** aus. So hat z. B. Gelatine in Gold-Qualität mit einer Bloom-Zahl von 200 eine höhere Gelierkraft als eine Gelatine in Bronze-Qualität mit einer Bloom-Zahl von 150.

Die **Bloom-Zahl** ist dabei die Masse in Gramm, die benötigt wird, damit ein Stempel von 0,5 Zoll Durchmesser die Oberfläche einer 6,67-prozentigen Gelatine/Wasser-Mischung vier Millimeter tief verformt, ohne sie zu zerreißen.

Auch die **Farbe des Gelatineblattes** sagt etwas über die Qualität aus. Bronze-Blattgelatine hat eine leicht gelbliche Farbe. Je höher die Qualitätsstufe, desto weißlich-klarer wird die Farbe.

Blattgelatine: Einfach zählen!

Bei Blattgelatine können Sie sich das Abwiegen sparen. Denn die Gelierkraft eines Blattes ist von Qualität zu Qualität identisch, nur das Gewicht ändert sich. Je höher die Qualitätsstufe desto geringer ist das Blattgewicht. Beim Dosieren also einfach zählen statt wiegen.

Es gilt: 1 Blatt = 1 Blatt, egal welcher Qualität.



Faustregel für cremige Konsistenz:
8 Blatt für 1 kg Masse



Faustregel für schnittfeste Konsistenz:
12 Blatt Gelatine für 1 Liter Flüssigkeit



Unser Gelatine-Sortiment



Fisch-Pulvergelatine

siehe Seite 8



Blattgelatine, Pulvergelatine und Bio-Blattgelatine

siehe Seiten 6 und 7



Rinder-Blattgelatine Halal

siehe Seite 7



Rinder-Pulvergelatine Instant

siehe Seite 9

Qualitätsstufe	Gold 200 Bloom	Silber 180 Bloom	Bronze Halal 150 Bloom	
Variante	Pulver	Blatt/Pulver	Blatt	Instant-Pulver
1 kg Inhalt hat ungefähr die Gelierkraft von ...	500 Blatt Gelatine	400 Blatt Gelatine	300 Blatt Gelatine	100 Blatt Gelatine
Farbe der Gelatinelösung	weißlich, klar 	weiß 	gelblich 	gelblich 

Gelatine

die klassische Blattgelatine
für pikante Gerichte,
Torten und Desserts



free Blattgelatine Silber
free AD-Bestell Nr. 1742354
free (Art.-Nr. 1-44-242523)
25 x 1 kg Faltschachtel



free Pulvergelatine
free AD-Bestell Nr. 1742355
free (Art.-Nr. 1-44-242524)
20 x 1 kg Faltschachtel



Speisegelatine zum Festigen von Oberstorten,
Cremen, Gelees und Sülzen.

+ Vorteile

- ✓ hohe Qualität
- ✓ hohe Gelierkraft
- ✓ geschmacksneutral & geruchlos
- ✓ hohe Ergiebigkeit
- ✓ hohe Wirtschaftlichkeit

Speisegelatine in Pulverform zum Festigen von
Oberstorten, Cremen, Gelees und Sülzen.

+ Vorteile

- ✓ hohe Qualität
- ✓ hohe Gelierkraft
- ✓ geschmacksneutral & geruchlos
- ✓ hohe Ergiebigkeit
- ✓ hohe Wirtschaftlichkeit

Gelatine



free Rinder-Blattgelatine Halal
free AD-Bestell Nr. 1742356
free (Art.-Nr. 1-44-242526)
 25 x 1 kg Faltschachtel



free Bio Blattgelatine AT-BIO-301
free AD-Bestell Nr. 1742353
free (Art.-Nr. 1-44-242521)
 25 x 1 kg Faltschachtel



Speisegelatine aus 100 % Rind zum Festigen von Oberstorten, Cremes, Gelees und Sülzen. Mit Halal-Zertifikat!

+ Vorteile

- ✓ Rohstoff Rind
- ✓ Halal zertifiziert
- ✓ Koscher zertifiziert
- ✓ geschmacksneutral & geruchlos
- ✓ hohe Gelierkraft
- ✓ geeignet für jüdische & muslimische Kost

Speisegelatine aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft zum Festigen von Oberstorten, Cremes, Gelees und Sülzen. Mit Bio-Zertifikat!

+ Vorteile

- ✓ 100 % biologisch - aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft
- ✓ hohe Qualität
- ✓ hohe Gelierkraft
- ✓ geschmacksneutral & geruchlos
- ✓ für biologische Kostform
- ✓ hohe Ergiebigkeit

Fisch-Pulvergelatine



hohe Ergiebigkeit

neu

geruchs- und geschmacksneutral

free free free

Fisch-Pulvergelatine

AD-Bestell Nr. 1742434

(Art.-Nr. 1-44-242124)

6 x 1 kg Flasche



WAS ist das?

Produkteigenschaften:

Fisch-Pulvergelatine ist eine Speisegelatine in Pulverform.
 hohe Gelierkraft (200 Bloom)
 hohe Ergiebigkeit
 keine Bestandteile vom Schwein/Rind
 kein Fischgeruch in Gelatinepulver, kein Geruch oder Geschmack im fertigen Produkt

WOFÜR wird es benötigt?

Anwendungsmöglichkeiten:

für Oberstorten
 für Cremes
 für Gelees
 für Sülzen
 und Vieles mehr

WIE wird es angewendet?

Zubereitungsanleitung:

1 kg entspricht 500 Blatt Gelatine

WARUM soll ich es kaufen?

Produktvorteile:

preisgünstiger als Halal-Blattgelatine
 geeignet für Pescetarier (Vegetarier, die auch Fisch und Meersfrüchte verzehren)

Rinder-Pulvergelatine Instant



sofort
gebrauchsfertig

neu



Rinder-Pulvergelatine Instant

AD-Bestell Nr. 1742431

(Art.-Nr. 1-44-242125)

6 x 1 kg Faltschachtel



WAS
ist das?

Produkteigenschaften:

Rinder-Pulvergelatine Instant ist eine Speisegelatine in Pulverform.

sofort gebrauchsfertig

kaltlöslich

hohe Qualität, hohe Gelierkraft, geschmack- & geruchlos

hohe Ergiebigkeit, hohe Wirtschaftlichkeit

halal

WOFÜR wird es benötigt?

Anwendungsmöglichkeiten:

für Oberstorten

für Cremes

für Gelees

für Sülzen

und Vieles mehr

WIE wird es angewendet?

Zubereitungsanleitung:

direkt in kalte und heiße Massen zu verwenden

1 kg entspricht 100 Blatt Gelatine

WARUM soll ich es kaufen?

Produktvorteile:

muss nicht quellen und warm aufgelöst werden, spart dadurch Zeit & Geld

besonders geeignet für den kleinen Bedarf

keine Gelatine-Anwendungskennnisse notwendig

Rezepte mit Gelatine

Köstliche Desserts und feine Hauptgerichte

Mousse von Kokosmilch



Zutaten für 10 Portionen:

- 400 ml Kokosnussmilch
- 4 Eiweiß
- 6 EL Zucker
- 4 Blatt Gelatine

Unser Tipp: Anstelle der Kokosmilch können Sie auch toll Fruchtsäfte verwenden wie zum Beispiel Johannisbeer- oder Himbeersaft.

Zubereitung:

- 01 Das Eiweiß zu Schnee schlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen.
- 02 Die Gelatine gemäß Packungsanleitung vorbereiten und in die Kokosmilch schnell und kräftig einrühren.
- 03 Den Eischnee vorsichtig unter die Milch heben und in Gläser abfüllen. Man kann auch eine Form nehmen oder Dessertringe.
- 04 Für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 05 Schön kalt servieren! Wenn man mag: mit Trockenpflaumen oder Blüten dekorieren.

Brombeerpudding



Zutaten für 10 Portionen:

- 500 g Brombeeren
- 150 g Zucker
- Saft einer halben Zitrone
- 8 g Pulvergelatine
- 1/4 l Obers steif schlagen
- 2 Eiweiß steif schlagen

Unser Tipp: Man kann auch tiefgekühlte Brombeeren nehmen oder Früchte mischen. Zum Beispiel: Brombeere, Blaubeere, Johannisbeere usw. Ganz, wie Sie es am liebsten mögen!

Zubereitung:

- 01 Die Brombeeren mit Zitronensaft bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten leicht köcheln.
- 02 Abkühlen lassen und durch ein Sieb in eine Schüssel streichen.
- 03 Die Gelatine gemäß Packungsanleitung vorbereiten.
- 04 Die Gelatine unter Rühren langsam unter die Brombeeren mischen.
- 05 Wenn die Masse anzieht, erst die Obers, dann das Eiweiß vorsichtig unterheben.
- 06 In schöne Dessertschalen oder eine große Schüssel abfüllen und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Rinderfilet mit Churrasco-Sauce



Zutaten für 5 Portionen:

- 600 g Rinderfilet (Mittelstück)
- 1 Zwiebel geschält, gewürfelt
- 2 Fleischtomaten gehäutet, entkernt, gewürfelt
- 1/2 Bd flache Petersilie gehackt
- 2 Frühlingzwiebeln fein aufgeschnitten
- 1 EL Worcestersauce
- 1/8 l Weinessig
- 1/8 l Olivenöl
- 1/8 l Tomatensaft
- 2 Blatt Gelatine
- 1 TL Zucker
- Salz und Pfeffer

Unser Tipp: Dazu kann man Reis servieren.

Zubereitung:

- 01** Das Rinderfilet mit Salz und Pfeffer würzen, in einer heißen Pfanne mit Öl von allen Seiten gut anbraten und in den vorgeheizten Backofen auf 180° C ca. 15 Minuten garen, zwischendurch wenden.
- 02** Danach 5 Minuten ziehen lassen.
- 03** Die Zwiebel mit Tomaten, Petersilie, Frühlingzwiebeln, Worcestersauce, Weinessig, Olivenöl, Tomatensaft, Zucker, Salz und Pfeffer vermengen und würzig abschmecken.
- 04** Die Gelatine gemäß Packungsanleitung vorbereiten und zur Masse geben, gut verrühren.
- 05** Für 30-40 Minuten in den Kühlschrank geben.

Unser Tipp zur Rotweinsauce:
Man kann die Mousse mit einem Löffel abstechen und auf dem Coq au vin anrichten oder in kleinen hübschen Schalen oder Gläsern à part (einzeln) dazu servieren.

Coq au vin mit Rotweinsauce



Zutaten für 10 Portionen:

- 1 Hahn ca. 2 kg in Stücke schneiden
- 1 Karotte
- 1 Stange Sellerie
- 3 Knoblauchzehen schälen und würfeln
- 1 Zwiebel schälen und würfeln
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Fl roten Burgunder
- 50 g Butter
- 1 - 2 EL Mehl
- Salz und Pfeffer
- 4 Frühlingzwiebel schälen, schräg schneiden
- 4 Frühlinglauchstangen schneiden
- 200 g Champignons putzen, vierteln
- 100 g durchwachsener Speck in Streifen schneiden
- 2 - 4 EL gehackte Petersilie

Für die Rotweinsauce

- 1/4 l kräftigen Rotwein
- 1/4 l Obers steif schlagen
- 1 Prise Cayenne
- 1 EL Zucker
- 5 Blatt Gelatine

Zubereitung:

- 01** Den Hahn mit Karotte, Sellerie, Zwiebel, Knoblauch, Lorbeerblatt, Thymian, Rosmarin und Wein in eine Schüssel geben und mindestens 24 Stunden marinieren lassen.
- 02** Das Fleisch aus der Marinade nehmen, abtropfen und in der Butter anbraten, Gemüse und Kräuter aus der Marinade hinzufügen.
- 03** Mit Mehl bestäuben, angehen lassen, mit Marinade auffüllen, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 2 Stunden köcheln lassen.
- 04** Den Speck anbraten, die Champignons zugeben, 4 Minuten braten, den Lauch zugeben und weitere 2 Minuten dünsten.
- 05** In tiefen Tellern mit Coq au vin anrichten und mit Petersilie bestreuen.
- 06** Den Rotwein mit Cayenne, Zucker, Salz und Pfeffer würzen.
- 07** Gelatine gemäß Packungsanleitung vorbereiten und in die Masse geben, gut verrühren.
- 08** Im Eiswasser so lange rühren bis die Masse leicht anzieht, den Schlagobers vorsichtig unterheben und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Dr. Oetker Professional – Lösungen für Großverbraucher seit 1899!

