

Gelatine richtig verarbeiten

Gelatine richtig zu verarbeiten ist keine Kunst. Und dennoch haben viele Probleme bei der Verarbeitung, gerade bei der Verwendung in kalten Zubereitung wie Cremes. Das Resultat ist dann meist eine Masse die nicht fest wird und Fäden aus Gelatine beinhaltet. Kein Genuss auf Gelatinefäden zu kauen.

Schritt 1: Egal ob Sommer oder Winter lassen Sie die Gelatine in Eiswasser mindestens 5 Minuten Quellen. Die Gelatine Blätter sollten einzeln eingelegt werden und komplett mit Wasser bedeckt sein.

Schritt 2. Die Gelatine gut ausdrücken.

Schritt 3. Für Massen die erhitzt werden, wie zum Beispiel bayrisch Creme oder panna cotta, kann die Gelatine direkt hinzugefügt werden. Dabei gut verrühren. Für kalte Massen die Gelatine vorsichtig erhitzen. Nicht kochen. Dann eine kleine Menge der kalten Masse in die flüssige Gelatine einrühren. Nun unter ständigen rühren die die Gelatinemasse in die Hauptmasse einbringen. Dies nennt man Temperatúrausgleich.

Für Rezepte mit Schlagsahne. Bei allen Massen die mit Schlagsahne vollendet werden wie zum Beispiel bayrisch Creme, Käse Sahne Torte etc. sollte die Masse erst stocken, bevor die Sahne hinzugefügt wird.

Stocken: Fängt die Masse an leicht fest zu werden, ist jetzt die Sahne zuzugeben. Erst 1/3 der Sahne unterrühren, dann den Rest unterheben.

Tipp. Bei sehr kompakten Quark Massen mit wenig Flüssigkeit, kann es vorkommen das die Masse trotz Temperatúrausgleich Gelatinefäden bildet. In diesem Fall die Masse unter Rühren leicht erwärmen, bis die Gelatine komplett aufgelöst ist.

