

Chemisieren

Unter chemisieren versteht man das überziehen von Lebensmitteln mit Gelee. Dies dient der optischen Aufwertung, dem Schutz vor Austrocknen und der Geschmacksgebung.

Überglänzt werden zum Beispiel Canapés, Torten und dergleichen. Werden Formen mit Gelee ausgegossen um die anschließend zu füllen, spricht man auch von chemisieren.