

Tipps zum Umgang mit Gelatine

Gelatine gibt es inzwischen in vielen Formen. Die Verarbeitung ist auf jedem Produkt gut beschrieben, dennoch gilt es einige Dinge zu beachten, damit die Bindung durch Gelatine gelingt. Die nachstehenden Tipps sollen Ihnen dabei helfen.

Dosierung:

- ▶ Für feste Gelees benötigt man für 1/2 l Flüssigkeit 6 Blatt Gelatine.
- ▶ Für Cremespeisen benötigt man für 1/2 l Flüssigkeit 4 Blatt Gelatine.
- ▶ Will man etwas stürzen, dann benötigt man auf 1/2 l 8 Blatt.

Zubereitung:

- ▶ Gelatine muss immer **quellen**. Dazu die Blätter in **kaltem Wasser** einweichen, bis sie ganz weich ist (ca. 10 Minuten). Dann das Wasser abstreifen.
- ▶ Die Verarbeitung, die am leichtesten gelingt, ist das Auflösen in warmer Flüssigkeit. Hier muss man lediglich beachten, dass **die Flüssigkeit nicht kochen** darf, sonst geliert Gelatine nicht mehr. In warmer Flüssigkeit löst sich Gelatine sehr schnell auf.
- ▶ Wovon die meisten sich scheuen, ist die kalte Verarbeitung. „Erschrickt“ die Gelatine hat man ganz schnell „Gummibärchen“ in der Speise. Aber auch wenn dies passiert, ist noch nichts verloren! Sollte man einen Fehler gemacht haben und die Gelatine Klümpchen gemacht, dann hilft es, wenn die gesamte Masse im **Wasserbad** erwärmt und gerührt wird. Die Gelatine löst sich dann wieder auf.
- ▶ Damit dies erst gar nicht passiert, gilt zu beachten: Die Gelatine im Wasserbad auflösen. Dann **nach und nach** von der kalten Masse mit dem Esslöffel dazugeben. Immer gut verrühren. Das Wasserbad schützt die Gelatine vor zu großer Erhitzung.
- ▶ Gelatine reagiert empfindlich auf manche **Enzyme**, wie zum Beispiel Enzyme in der Ananas. Es hilft, die Ananas vor der Verarbeitung zu erhitzen, die Enzyme werden dadurch zerstört. Auch **Säure** schadet dem Geliervermögen der Gelatine, deshalb nie viel Zitronensaft bei einer Creme verwenden, die mit Gelatine zubereitet wird.
- ▶ Auch die Enzyme der menschlichen Mundflora können die Gelifähigkeit der Gelatine zerstören, deshalb nie den Löffel, den man im Mund gehabt hat, in die Creme eintauchen. Aber das verbietet die Hygiene ja sowieso!