

VORTEILE UND ANWENDUNG VON BLATTGELATINE

Advantages and preparing of Leaf Gelatine | 凝胶片的优点和用前准备。
板ゼラチンの長所と下準備



D

- Fast alle Rezepte basieren auf der Anzahl von Blättern unabhängig vom Gewicht eines Blattes.
- **Sie müssen nur die Blätter, wie im Rezept angegeben, abzählen.**
- Im Gegensatz zu Pulvergelatine ist Blattgelatine ein standardisiertes Produkt. Egal ob das Blattgewicht 5 oder 1,5 g beträgt, die Gelierkraft ist immer identisch.

CN

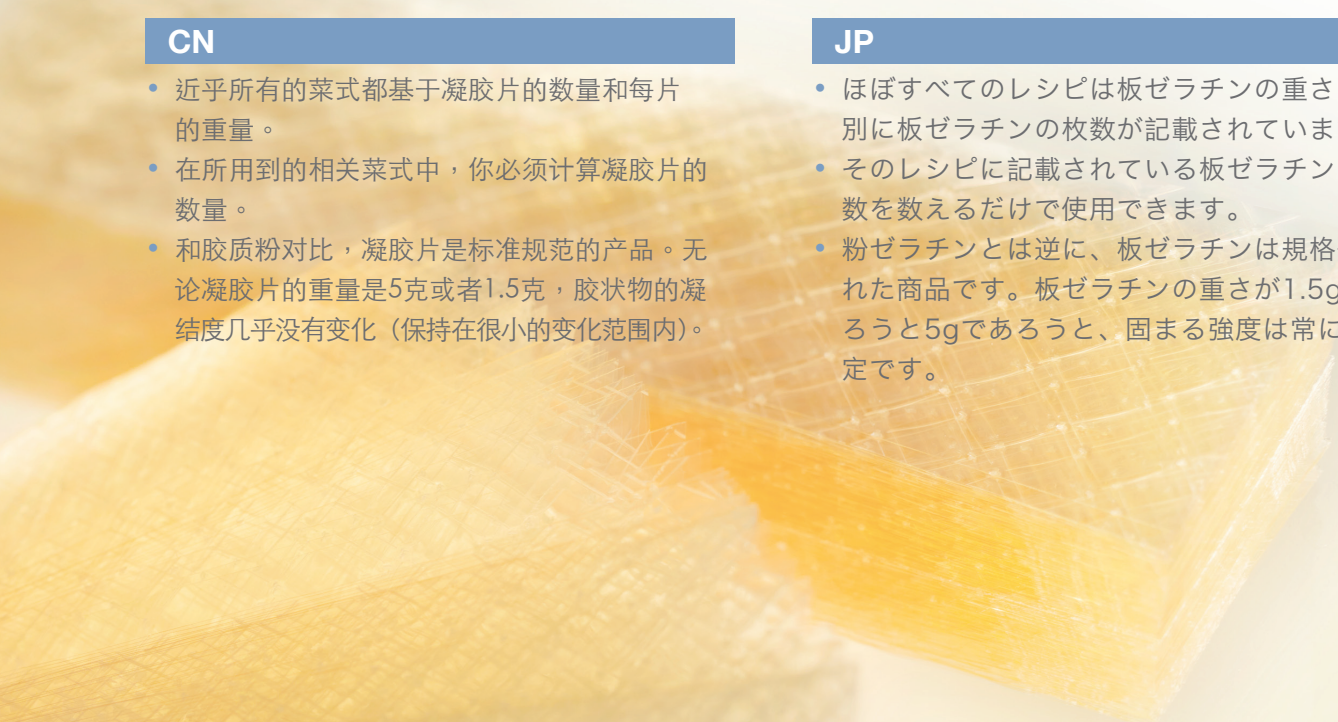
- 近乎所有的菜式都基于凝胶片的数量和每片的重量。
- 在所用到的相关菜式中，你必须计算凝胶片的数量。
- 和胶质粉对比，凝胶片是标准规范的产品。无论凝胶片的重量是5克或者1.5克，胶状物的凝固体几乎没有变化（保持在很小的变化范围内）。

GB

- Nearly all recipes are based on the number of leaves independently on the weight of the leaf
- **You have to count the number of leaves which is mentioned in the appropriate recipe.**
- In contrary to powder gelatine, leaf gelatine is a standardized product. Whether the leaf weight is 5g or 1,5g the jelly strength is always within small variations identical.

JP

- ほぼすべてのレシピは板ゼラチンの重さとは別に板ゼラチンの枚数が記載されています。
- そのレシピに記載されている板ゼラチンの枚数を数えるだけで使用できます。
- 粉ゼラチンとは逆に、板ゼラチンは規格化された商品です。板ゼラチンの重さが1.5gであろうと5gであろうと、固まる強度は常に一定です。



Anwendung | Preparing | 用前准备： | 下準備



- 1 Blattgelatine etwa fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen und einige Minuten quellen lassen.
- 2 Gequollene Blattgelatine aus dem Wasser nehmen.
- 3 Vorsichtig ausdrücken.

- 1 Put the leaf gelatine into cold water for around five minutes and let it soak.
- 2 Remove the soaked leaf gelatine from the water.
- 3 Squeeze it out carefully.

- 1 把凝胶片浸泡在冰水中大约五分钟
- 2 把凝胶片从冰水中拿出
- 3 小心的把它挤出来

- 1 板ゼラチンを水の中に入れ、5分間ふやかす。
- 2 ゼラチンを水から取り出す。
- 3 注意して絞る

D

✓ Faustregel für die Dosierung von Blattgelatine

- Bei Gelees pro ½ l Flüssigkeit: **6 Blatt**
- Bei Cremespeisen (mit Eigelb): **4 Blatt**
- Bei Cremespeisen, die gestürzt werden: **8 Blatt**

🔥 Warme Speisen

Die gequollene, ausgedrückte Gelatine rühren Sie direkt in die warme Flüssigkeit oder warme Creme, bis sie sich schließlich aufgelöst hat.

❄️ Kalte Speisen

Bei der Zubereitung von Sahne und Quarkcremes lösen Sie die gequollene, ausgedrückte Gelatine in einem Töpfchen bei geringer Wärme auf. Einige Esslöffel der kalten Masse verrühren Sie mit der aufgelösten Gelatine und fügen dann erst den Rest der kalten Masse hinzu. Danach alles unterrühren. **Achtung! Bitte stets die kalte Masse zur Gelatine geben, nicht umgekehrt.**

✗ Don'ts

- Geben Sie Gelatine niemals in kochende Flüssigkeit, da sie sonst ihre Gelierkraft verliert.
- Gelees sind nichts für die Tiefkühlruhe. Nach dem Auftauen verlieren sie ihre geschmeidige Konsistenz und werden bröckelig.

CN

✓ 定量给料：

- 果冻每1/2液态物：6片
- 乳制品（使用蛋黄）：4片
- 乳制品模型：8片

🔥 热菜

搅拌浸泡后挤出的凝胶片放进到温和的液体或者奶油里，直到完全溶解。

❄️ 冷盘

当制作奶油或者芝士乳酪时，将浸泡后挤出的凝胶片在低热的小平底锅内溶解。

搅拌几汤匙冷冻混合物（奶油或者芝士乳酪）进到已溶解的凝胶片中，再加入余下的冷冻混合物。然后完全地搅和它们。注意！要将冷冻混合物加入到凝胶片，请勿反向操作！

✗ 警告：

- 勿将凝胶片直接加到热水里，因这样会导致胶质流失。
- 果冻请勿冷藏。因融霜后，它们将会失去柔滑质感，以及变得易脆。

GB

✓ Rule of thumb for dosing leaf gelatine

- For jellies per ½ l liquid: **6 leaves**
- For creamy dishes (using egg yolk): **4 leaves**
- For creamy dishes that are turned out: **8 leaves**

🔥 Warm dishes

Stir the soaked, squeezed gelatine directly into the warm liquid or cream until it has completely dissolved.

❄️ Cold dishes

When preparing cream and curd cheese cream dissolve the soaked, squeezed out gelatine in a little pan on low heat. Stir a few tablespoons of the cold mixture into the dissolved gelatine and only then add the rest of the cold mixture. Then mix everything thoroughly. **Important! Always add the cold mixture to the gelatine and not vice versa.**

✗ Don'ts

- Never add gelatine to boiling liquid because it loses its jelly strength.
- Jellies should never be frozen. After defrosting they lose their smooth consistency and become brittle.

JP

✓ 標準的な使用方法

- ゼリーには液体500mlに対して6枚使用。
- 牛乳を使用した料理(卵黄を使用する場合には4枚使用)
- 牛乳を使用した料理(強く固める場合には8枚使用)。

🔥 温かい料理

水でふやかして絞ったゼラチンを温かい液体へ入れ完全に溶けるまでかき混ぜます。

❄️ 冷たい料理

牛乳やチーズを使用した料理の下準備では、水でふやかして絞ったゼラチンを鍋に入れ弱火にかけて混ぜ続けます。大さじ2,3杯の冷たい液体をゼラチンに加えて混ぜます。そして残りの冷たい液体を加えてから完全に混ぜます。注意する点：液体をゼラチンへ加えること。逆(ゼラチンを液体へ入れる)ではうまく固まらないのでおやめください。

✗ ご注意ください

- 沸騰した液体にゼラチンを加えると固める力が失われますのでおやめください。
- ゼリーを凍らせると、溶けた後に滑らかな硬さが失われ崩れやすくなりますのでおやめください。

Ewald-Gelatine GmbH
Meddersheimer Straße 50
55566 Bad Sobernheim
Germany

E-Mail:
Vertrieb Deutschland / Sales Germany
verkauf@ewald-gelatine.de

Phone: +49 6751 860
Fax: +49 6751 8649

Vertrieb International / Sales International
export@ewald-gelatine.de

www.ewald-gelatine.de