KOŘENÍ PRO VAŘENÍ
www.koreniprovareni.cz

Vepřová želatina 260 BLOOM

Detailní popis produktu

Sledované charakteristiky želatiny

- **bloom** – je důležitějším ukazatelem pevnosti vyrobeného želatinového gelu. U tržních druhů potravinářských želatin se tato hodnota pohybuje mezi 80 – 300 bloomy. Nejpoužívanější však jsou želatiny 220 – 260 bloom.
- **pH** – tato hodnota je dána použitým technologickým způsobem. U želatiny typu A se pH pohybuje mezi 4.7-5,2; u želatin typu B mezi 7,5-9,3.
- **Aminokyseliny** – jak jsme již uvedli výše, želatina je vysoce hodnotná bílkovina. Obsah bílkovin se pohybuje mezi 84-87%. Tyto bílkoviny jsou tvořeny 18ti různými aminokyselinami důležitými pro lidský život.
- **Zrnitost**– je udávána v jednotkách mesh . Nejběžněji dodávaná želatina má zrnitost 20-30 mesh (tj.cca 0,75mm)

Orientační dávkování želatiny 260 bloom na 1kg gelu

Typ výrobku	Želatína (260 Bloom)	Tekutina (voda / vývar / lák)	Celková váha gelu
Aspikové misky	34–42 g	cca 958–966 g (ml)	1000 g (1 kg)
Aspikové dorty, běžné aspikové výrobky	51–68 g	cca 932–949 g (ml)	1000 g (1 kg)
Nářezové aspikové výrobky, salámy, mozaiky	76–85 g	cca 915–924 g (ml)	1000 g (1 kg)

Návod pro přípravu gelu

Odvážené množství želatiny vsypeme do odpovídajícího množství vody a lehce zamícháme.Vždy je lepší použít vodu převařenou, protože voda může vykazovat vysokou trvrdost a tim může dojít k zákalu. Necháme nabobtnat. Nabobtnaný gel zahřejeme ve vodní lázni na teplotu cca 60-65°C. Rozpouštění urychlíme občasným jemným zamícháním. Po rozpuštění se použije ochucený připravený gel na výrobek (nejlépe v době když již vykazuje částečnou tvorbu gelu) na výrobek. Dále je nutné důkladně v chladírenských teplotách několik hodin prochladit.

Zkrácený způsob přípravy

Odvážené množství želatiny vsypeme do odpovídajícího množství vody(dříve převařené) ohřáté na 60 – 75°C a za stálého mírného míchání se rozpustí.

Nejčastější chyby při přípravě gelu

Příliš intenzivní míchání – v gelu se vytvoří bublinky. Příliš vysoká teplota vody při přípravě gelu – dojde k snížení želírujících schopností a tím ke snížení pevnosti gelu. Maximální teplota při přípravě gelu z želatiny je 90°C. Želatina nesmí přejít varem. Významně se ztráta želírovacích schopností projeví hlavně při opakovaném zahřátí nad 90°C.

Uvedené dávkování má pouze informativní charakter a je bez záruky. Výsledná konzistence se může lišit podle použité suroviny, technologického postupu a podmínek zpracování. Doporučujeme si vhodnost dávkování předem ověřit zkouškou.