

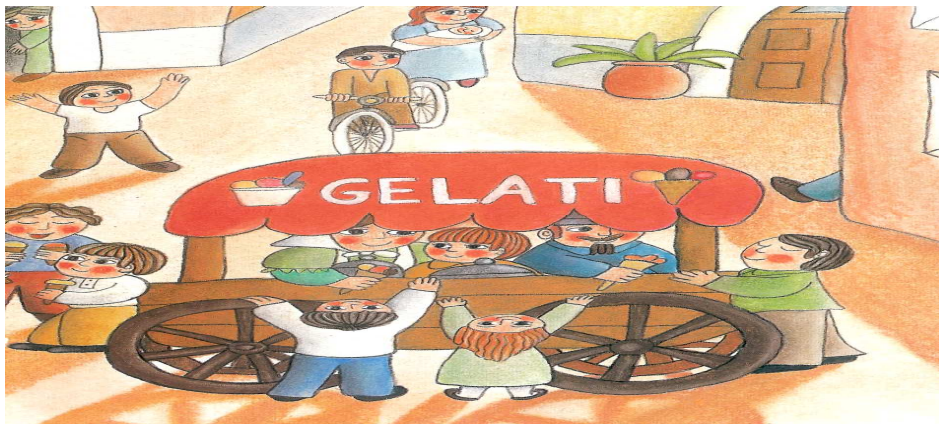
4° Kapitel

Produktionstechniken

DIE HOMOGENISIERUNG

**DER SPEISEMISCHUNGEN FÜR DIE HERSTELLUNG DES
DAS TYPISCHE HANDWERKLICHE ITALIENISCHE EIS**

DER HOMOGENISIER APPARAT



Pino Scaringella & CO
gelatomasters

copywriter, editor e copyeditor

gelatomaster@yahoo.it

www.maestrigelatieri.it - www.gelatomasters.it

**In die deutsche Sprache übersetzt vom Meister
Renzo Fontanella von gelatomasters international**

Homogenisierapparat

Die Zubereitung der Mischungen, ist wie wir gesehen haben einer der wichtigsten Abschnitte in dem ganzen Herstellungsprozess des Speiseeises.

1° VORBEREITUNG UND ÜBERPRÜFUNG DER ROHSTOFFE

2° ÜBERPRÜFUNG DER ZUTATEN DIE MAN VERWENDEN WIRD

3° AUSWIEGEN UND VERMISCHEN ALLER BESTANDTEILE DER MISCHUNG

3° SIE IN DEN PASTEURISIERKESSEL EINBRINGEN.

4° IHRE BEHANDLUNG BEI DEN TEMPERATUREN:

**PASTEURISIERUNG (+85°C) UND KÜHLUNG (+4°C)
EVENTUELLER REIFUNG (MINDESTENS 4 STUNDEN.
UND NUN DER HOMOGENISIERPROZESS,**

FALLS ES NÖTIG SEIN SOLLTE

Handwerklich sprechend, hängt alles von der Art der zugefügten Fettstoffe ab, ob sie fest sind wie das Butterfett mit **99%** Fettanteil und **1%** Restfeuchte, oder die gewohnheitsmäßig zu Hause verwendete Butter mit **83%** Fettanteil, **2%** nichtfetter Milchbestandteile und **15%** Restfeuchte, oder Fette anderer Art, pflanzlichen Ursprungs anstatt tierischens, also dann ist in diesem Fall unerlässlich die:

HOMOGENISIERUNG

Sie nicht unbedingt erforderlich wenn man die in der Konditorei oder Eisdiele klassische Sahne tierischen Ursprungs, verwendet, von der Milch abstammend mit den Fettstoffen in Lösung und homogen.



copywriter, editor e copyeditor



Der Sinn der Homogenisierung ist der, das Gefüge der Mischung der Zutaten, die sie bilden einheitlicher zu machen.

Mit Zutaten unterschiedlicher Art und physikalischem Zustand, die Trockenbestandteile (Feststoffe) in Lösung oder in Suspension. Die Flüssigkeiten: das in den Zutaten vorhandene Wasser, wie in der Milch, in der Sahne oder dem Eigelb, in Emulsion mit den Fetten.

Homogenisieren bedeutet, die Größe die Teilchen, die die Struktur der Mischung bilden, zu sehr kleinen Abmessungen zu führen und alle gleich groß; es bildet sich so eine Emulsion stabil und gleichmäßig, besonders die Fettkügelchen die so zu äusserst kleinen Durchmessern gebracht werden, in micron.

EIN MICRON ENTSpricht EINEM TAUSENDSTEL EINES MILLIMETERS

Die Vorteile der Homogenisierung sind, intensiverer Geschmack, feinere Struktur, größere Stabilität der Mischung und also des Speiseeises selbst.

WIE ERZIELT MAN DIE HOMOGENISIERUNG

Die Homogenisierung ist ein mechanischer Prozess, der durch ständiges erzwungenes Strömen des Produkts durch ein Ventil bei bestimmten Temperatur- und Druck- Bedingungen erzielt wird.

Sie wird während der Erhitzung oder in der Abkühlphase der Mischung, innerhalb und in der Zeit des Zyklusses der Pasteurisierung durchgeführt.



copywriter, editor e copyeditor



Die Mischung fließt durch den Homogenisierapparat und erfährt die Behandlung der Homogenisierung bei einer Temperatur zwischen **60°C** und **70°C** und einem Druck von **130 – 150** millibar.

Alle Teilchen die in der Mischung schweben, werden zerkleinert und homogen in der Masse zerteilt.

Der Homogenisierapparat, sei er klein oder groß, wird zwischen einem Pasteurisierapparat und einer Reifewanne und einem Lagerbehälter plaziert und verbunden, oder noch besser zwischen zwei Pasteurisiergeräten.



copywriter, editor e copyeditor