



De poedertjes in onze voorraadkast:

uitleg over de werking en het gebruik van deze bijzondere producten.

Unique Binder is een gemodificeerd tapioca zetmeel, gemaakt door National Starch en is ook bekend als Ultratex 3. Unique Binder heeft een neutrale smaak, bindt helder, zowel koud als warm. Bij gebruik van Unique Binder blijft de originele smaak en kleur behouden. Bij gebruik in een puree zal het resultaat homogener zijn en geeft het een voller mondgevoel en een mooiere glans. De binding geleert niet door en is goed vriesstabiel. Unique Binder wordt veel gebruikt bij het bereiden van soepen, sauzen, vullingen, crèmes en mousses. Het is ook geschikt voor bereidingen met zuivelproducten die een subtiele smaak hebben.

Unique Kappa wordt verkregen uit rode algen, hoofdzakelijk uit *Kappaphycus Alvarezii*. Unique Kappa vormt in combinatie met kalium de sterkste gel. Met kalium ontstaat er een stijve, elastische gel. Unique Kappa geeft de stevigste gel van alle carrageenans, maar laten ook van allen het meest en het snelst vocht los. Om dit tegen te gaan kan bijvoorbeeld **Unique Locust** bijgevoegd worden. Deze gom zorgt er ook voor dat de benodigde hoeveelheid kappa met 1/3 gereduceerd kan worden voor dezelfde gelsterkte. Unique Kappa wordt vaak gebruikt om ergens een dun laagje gelei om heen te maken: dat heet chemiseren. Unique Kappa moet boven 60 graden C verhit worden om op te lossen. Het best kan men het ca twee minuten verwarmen tot tegen de kook aan. Kappa vormt een gel als het daarna afkoelt. Kappa is een goed alternatief voor Agar-agar: Kappa heeft een beter mondgevoel en is elastischer.

Unique Locust (Johannesbroodboompitmeel) is afkomstig van de zaden van de 'carob tree'. Het is een verdikker, stabilisator en emulgator. Johannesbroodboompitmeel is vooral bekend als verdikkingsmiddel in babyvoeding. Ook wordt het veel gebruikt bij het bereiden van consumptie ijs en in brood, banket en crèmes. Het is een bindmiddel dat warm verwerkt moet worden en rustig moet opzwellen: het duurt dus even voor het goed werkt. Locust is smaak- en kleurloos.

Unique Alginate en Unique Lactate

Unique Alginate wordt verkregen uit bruine algen (*Fucus*, *Laminaria*, and *Macrocystis* genera) die groeien in de koudwatergebieden van Ierland, Schotland, Noord en Zuid Amerika, New Zeeland, Australië en Zuid Afrika). Unique Alginate is zowel warm als koud oplosbaar, kan producten binden en gaat binding aan met Calcium zout. Unique Alginate wordt daarom veel gebruikt voor de techniek 'spherification'. Bij deze techniek wordt Alginate gebruikt in combinatie met Unique Lactate. In contact met Unique Lactate vormt Unique Alginate een gel. Deze gel is hittebestendig.

Unique Lactate is het calciumzout van melkzuur. Dit is een zuur dat wordt geproduceerd door melkzuurbacteriën. Unique Lactate wordt gebruikt in combinatie met Unique Alginate voor de spherification techniek. Unique Lactate is voor deze techniek het best geschikt omdat het geen



smaak toevoegt en het goed oplost in vette producten. Unique Lactate kan ook gebruikt worden om een product een stevigere structuur te geven. Zo kan het gegaarde groenten weer bite te geven of gepofte groenten een krokantere buitenkant te geven.

Unique Lecithin: Lecithine is in 1847 ontdekt in eigeel en werd daar ook naar benoemd, Lekithos is Grieks voor eidooier. Unique Lecithin is een variant verkregen uit sojabonen en wordt gewonnen tijdens het bereidingsproces van sojaolie. Sojaolie bevat 2 á 3% lecithine. Er zijn vele toepassingen van lecithine: als emulgator in margarine, dressings, ijs en chocolade. Met behulp van lecithine kan een emulsie worden gemaakt. In de bakkerij wordt het gebruikt om het plakken van deeg te voorkomen en zo het kneden te vergemakkelijken. In de restaurantkeukens is lecithine vooral bekend om vloeistoffen op te schuimen, sauzen schuimig te maken en te houden en dressings te stabiliseren. Met Unique Lecithin is het mogelijk om zeer luchtig schuim te maken (airs). Ook kunnen we er vette vloeistoffen luchtig mee maken.

Unique Stabilize (Guargom) wordt geëxtraheerd uit de zaden van de *Cyamopsis tetragonoloba*, waar hij zorgt voor de voedsel- en wateropslag. Guargom is een zowel warm als koud oplosbare polysaccharide die gebruikt wordt voor verdikken, emulgeren en stabiliseren van producten. Het verhindert kristallisatie in consumptie-ijs en zorgt ervoor dat het ijs minder snel smelt. In de patisserie wordt het gebruikt om (vruchten)vullingen beter vocht te laten vasthouden. Guarpitmeel heeft een positieve invloed op de cholesterolspiegel. Bij gebruik in combinatie met xanthaangom wordt de werkende kracht van beiden verhoogd.

Unique Xanthan (Xanthaangom) wordt verkregen door fermentatie van glucose met *Xanthomonas Campestris* bacteriën. Deze bacterie scheidt tijdens de eerste fase van de fermentatie een dun laagje Xanthaangom af. Deze gom wordt gepasteuriseerd, gedroogd en vermalen. Unique Xanthan is een sterk verdikkingsmiddel en stabilisator. Unique Xanthan in combinatie met andere gommen versterkt de werking van beiden. Unique Xanthan wordt veelal gebruikt in crèmevullingen, beignets en sauzen. Ook staat het bekend om zijn functie in glutenvrije producten. Xanthaangom lost moeilijk op en klontert snel. Daarom is Unique Xanthan grover dan andere soorten, waardoor het minder snel klontert. Het is echter een goed idee om xanthaangom met een kristal te mengen voor je het toevoegt aan een vloeistof. Gebruik het bijvoorbeeld in combinatie met suiker of zout. Xanthaangom geeft een slijmerig en onaangenaam mondgevoel bij grotere doseringen. Combineren met een andere gom biedt dan uitkomst. Xanthaangom wordt ook gebruikt om vaste stoffen in suspensie (zwevend) te houden. Denk aan de sladressings die kant-en-klaar te koop zijn met daarin kruiden e.d. Als een vloeistof met xanthaangom wordt opgeklopt en er lucht in de vloeistof slaat, zal die lucht in de vorm van belletjes blijven zweven. Dit verkort de houdbaarheid aanzienlijk omdat oxidatie veel sneller zal plaatsvinden. Ook bacteriële infecties kunnen sneller optreden. De luchtbellens kunnen eventueel verwijderd worden met behulp van een vacuüm machine (met vacuümkamer).

Pro Espuma fred van Sosa

1. Product op basis van plantaardig vet en melkproteïne.
2. Stabilisator voor koude schuimen (fredo = koud) in toepassingen met een sifon.
3. Lost koud op in een massa (gebruik een staafmixer).
4. Neutraal van smaak.



Gebruik:

Afhankelijk van de aanwezigheid van vet in de massa; vet zorgt er al voor dat schuimen stabiel blijven staan, dus bij 100% vruchtensap is meer Pro Espuma nodig dan bij vruchtensap met een scheutje room. **Dosering:** 50-100 gram op 1 kilo.

NB: er is ook een Pro Espuma voor warme schuimen (Pro Espuma Calent), maar die hebben we niet op voorraad.