



# Die Prise Wissenschaft

## Gelatine

Ich verwende für meine Rezepte beinahe ausschliesslich Blatt-Gelatine. Die, weil sie hier bei uns am einfachsten zu kaufen ist und, weil ich mir letzthin eine Feinwaage gekauft habe, welche mir erlaubt meine Gelatine genau abzuwägen (man kann nämlich Gelatine-Blätter auch in Stücke schneiden!).

Die hier erhältliche Blatt-Gelatine besteht aus geschmacksneutralen, tierischen Proteinen, hauptsächlich denaturiertes Kollagen.

Blattgelatine muss vor der Verwendung in Wasser aufgeweicht werden. Danach kann sie bei Temperaturen über 50°C verflüssigt werden und geliert beim anschliessenden Abkühlen wieder. Wird die Gelatine länger über 80°C erwärmt, kann sie ihre Gelifähigkeit verlieren. Deshalb sollte Gelatine auch nicht in kochenden Flüssigkeiten aufgelöst werden!

Die Gelifierkraft wird in der Einheit «Bloom» gemessen – benannt nach Herrn Oscar T. Bloom, der eine Apparatur erfunden hat um die Gelifierkraft zu bestimmen. Diese Angabe findet man häufig bei Rezepten mit Pulver-Gelatine. Der Bloom-Wert liegt zwischen 50 und 300, wobei ein hoher Wert eine festere Gelatine bedeutet. Eine Umrechnung ist wohl ziemlich schwierig aber bei uns wird häufig mit 200 Bloom gearbeitet und ob es dann Pulver oder Blätter sind spielt keine Rolle.

Der Bloomgelometer:

