



Mayonnaise Doppelemulsion – Wie man Fett durch Wasser ersetzt

Nährwert

ca. 185 kJ / 45 kcal pro EL

Kochutensilien

- Stabmixer
- Schüsseln
- Löffel

Zutaten

Menge

Zutat

Für 250 g

A. Öl-Phase (O) (100 g)

98.0 g

Sonnenblumenöl

2.0 g

Emulgator PGPR (PolyGlycerin-PolyRicinoleat, E476 Palsgaard 4175)*

B. Wasser-Phase (W) innen (dispergiert, 100 g)

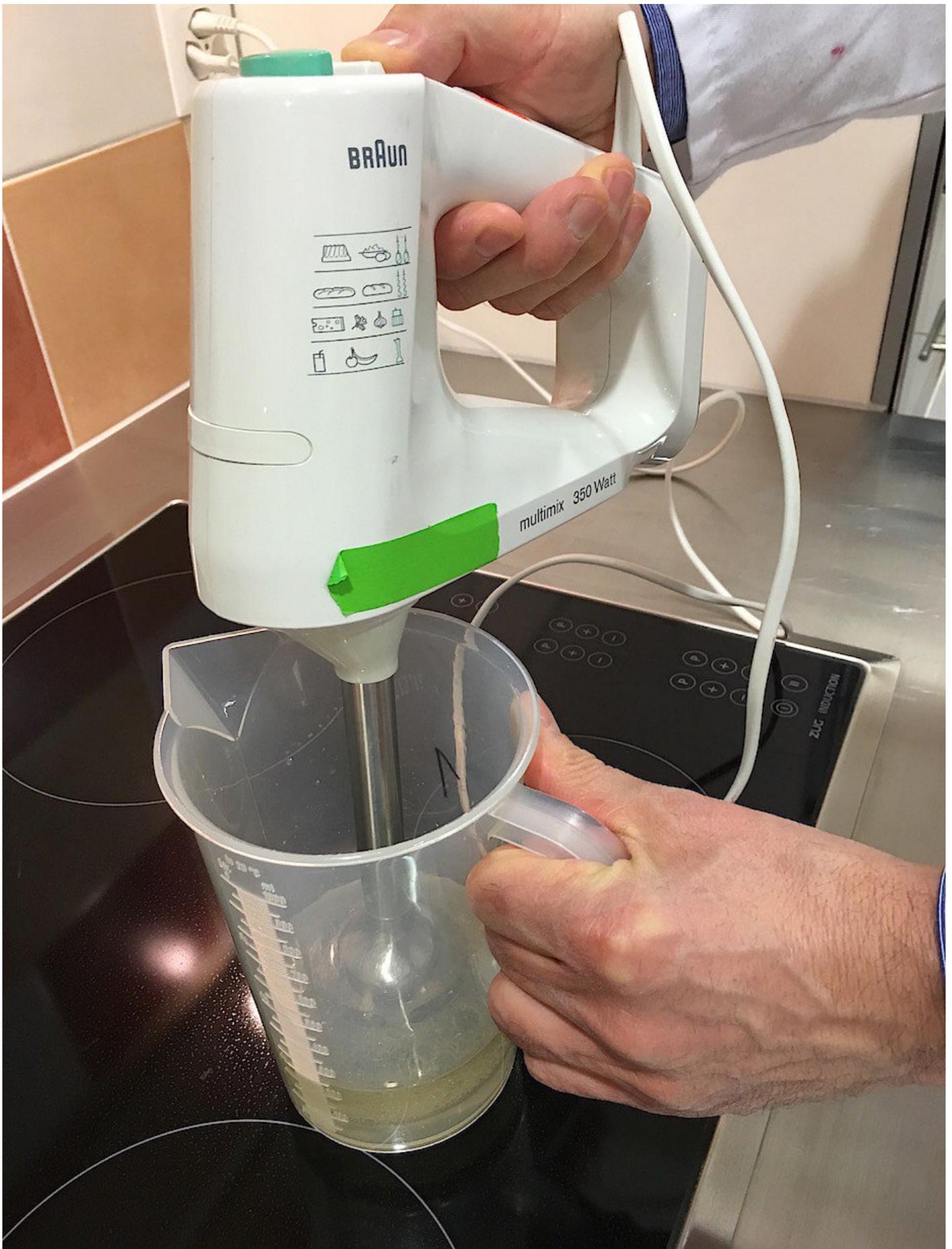
6.0 g	Zucker
1.7 g	Salz
5.0 g	Tafelessig
87.3 g	Wasser

C. Wasser-Phase (W) aussen (kontinuierlich, 50 g)

26.5 g	Eigelb
6.0 g	Thomy Senf mild
3.0 g	Zucker
0.5 g	Salz
7.0 g	Tafelessig
7.0 g	Wasser

*Bestellen bei DKSH Switzerland Ltd., Roberto Lovecchio, +41 44 386 7272, roberto.lovecchio(at)dksh.com, dksh.com/ch-de/home oder Palsgaard A/S, +45 7682 7682, direct(at)palsgaard.dk, www.palsgaard.com

Vorgehen



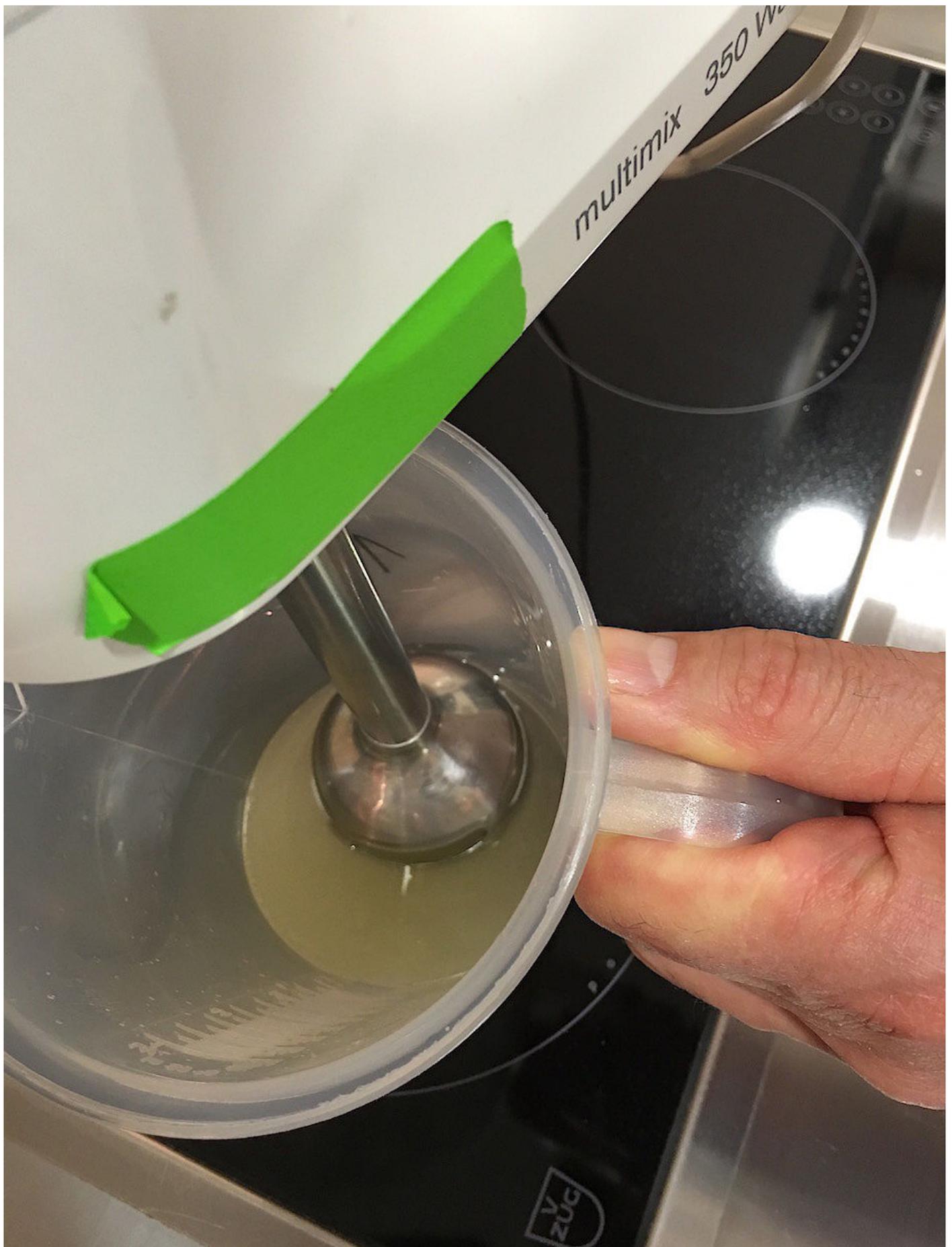
Schritt 1

Mischung A (O) mit Stabmixer gut rühren und Luftblasen entweichen lassen.



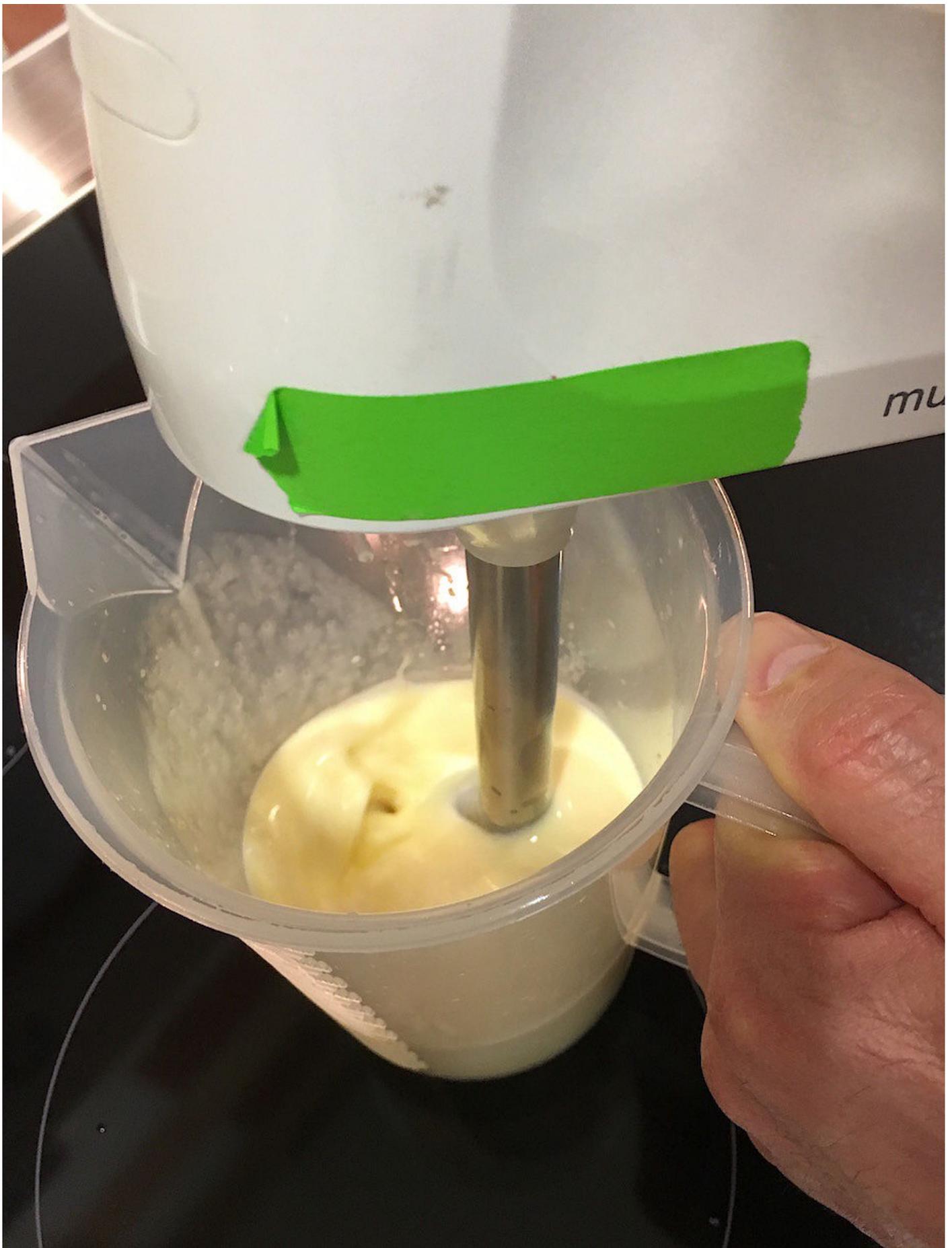
Schritt 2

Mischung B (W) mit Löffel mischen.



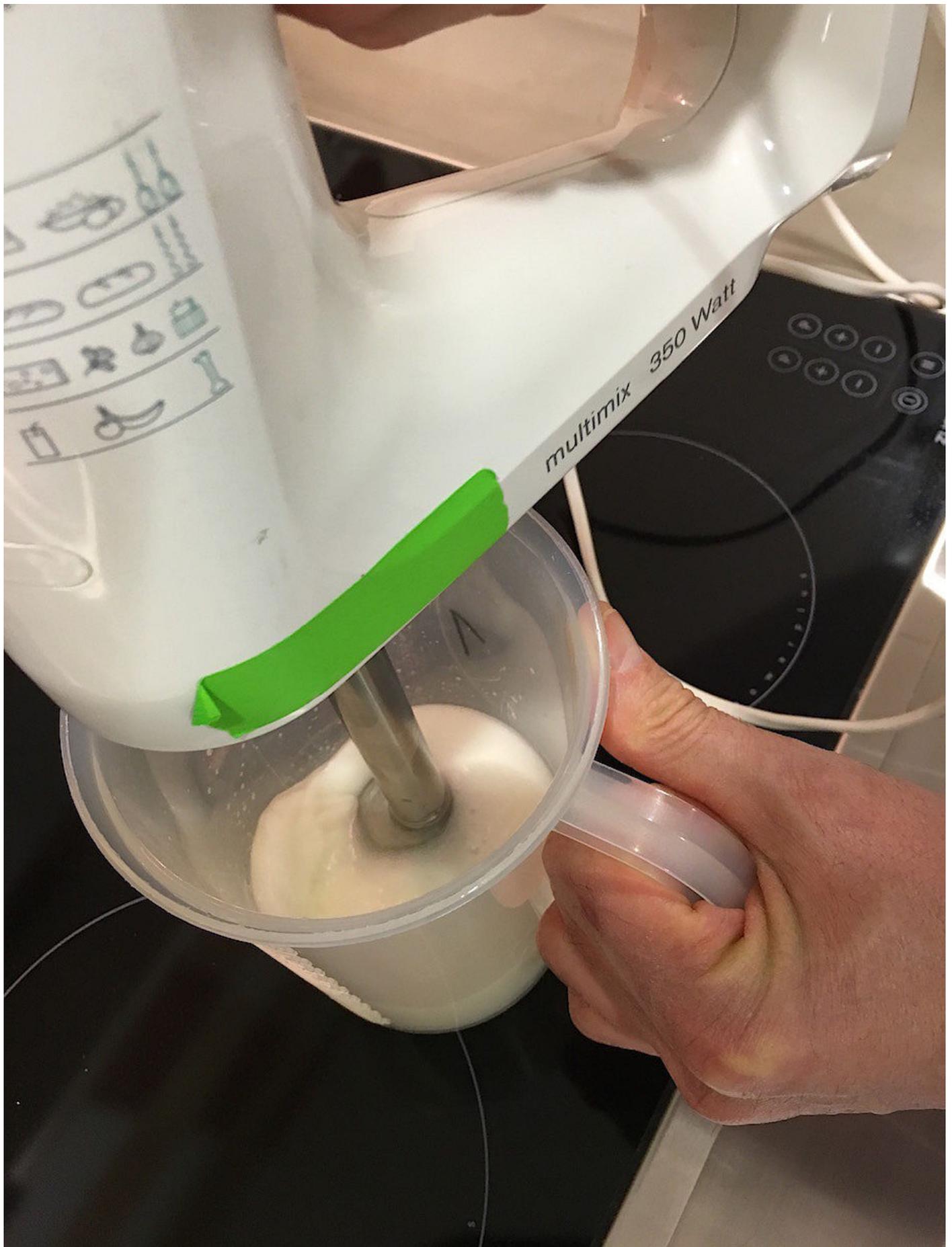
Schritt 3

Mischung B langsam in Mischung A einrühren und mit Stabmixer mischen. Es entsteht eine weiße Emulsion AB (Wasser in Öl, W/O).



Schritt 4

Mischung C (W) mit gereinigtem Stabmixer mischen.



Schritt 5

Emulsion AB langsam in Mischung C mit Stabmixer einmischen.



Schritt 6

Es entsteht eine cremige W/O/W Doppalemulsion: eine Mayonnaise mit 40% weniger Öl-Gehalt. Mayonnaise im Kühlschrank lagern und innerhalb von 5 Tagen verzehren.



Tipp

Wichtig

Damit die Mayonnaise gelingt, sollten alle Zutaten Raumtemperatur haben, auch das Ei!



Wie unterscheidet sich eine Doppalemulsion von einer Einfachemulsion?

Wie viele Phasen haben wir hier?

