

		Zuckergehalt	PH ≈	Püree (g)	Sacharose (g)	Gelatine mit 180 bloom (g)	Kaltes Wasser (g)	Ponther Frucht-püree Zitrone 100%
Ananas*	Costa Rica	10%	3,70	1000	100	25	100	20
Ananas Yuzu Kardamom*	Pineapple, Yuzu, Cardamom	10%	3,70	1000	100	25	100	20
Aprikose	Bergeron I Frankreich (Rhonetal)	10%	3,40	1000	100	15	60	20
Banane	Costa Rica	10%	4,40	1000	100	15	60	20
Birne	Williams I Frankreich (Haute Provence)	10%	3,50	1000	100	20	80	20
Blaue Feige*	Frankreich (Provence)	10%	3,60	1000	100	20	80	20
Blutorang 100%	Italien (Sizilien)	0%	3,50	1000	220	22	90	20
Brombeere	Serbien	10%	3,45	1000	100	20	80	10
Erdbeere	Camarsa, Mara des Bois I Marokko, Frankreich	10%	3,20	1000	100	20	80	10
Erdbeer-Guave*	Frankreich (La Réunion)	10%	3,90	1000	100	15	60	20
Exotische Früchte	Mango, Banane, Passionsfrucht, Limette	10%	3,40	1000	100	18	75	20
Grüner Apfel	Granny Smith I Frankreich (Haute Provence)	10%	3,00	1000	100	20	80	10
Heidelbeere	Wilde, Zucht I Polen, Chile	10%	3,00	1000	100	20	80	10
Himbeere	Willamette, Mecker I Serbien	10%	2,90	1000	100	18	75	10
Kaktusfeige	Mexiko	10%	4,20	1000	100	25	100	20
Kalamansi 100%	Calamondin I Vietnam	0%	2,20	1000	220	22	90	0
Kokosnuss	Indonesien	10%	6,20	1000	100	15	60	20
Litschi*	Madagascar	0%	4,50	1000	100	25	100	20
Litschi Himbeere mit Rose*	Litschi, Himbeere, Rose	10%	3,40	1000	100	25	100	10
Mandarina 100%	Italien (Sizilien)	0%	3,00	1000	220	28	115	0
Mango*	Alphonso I Indien (Ratnagiri)	10%	4,00	1000	100	15	60	20
Passionsfrucht	Flavicarpa I Ecuador	10%	3,00	1000	100	20	80	0
Rote Früchte	Himbeere, Erdbeere, Sauerkirsche, Schwarze Johannisbeere	10%	3,50	1000	125	40	160	20
Roter Rhabarber	Frambosa I Polen	10%	3,00	1000	100	20	80	10
Sauerkirsche	Oblacinska I Serbien	10%	3,35	1000	100	25	100	10
Schwarze Johannisbeere	Noir de Bourgogne I Frankreich (Burgundl)	10%	3,00	1000	125	40	160	10
Sudachi 100%	Japan (Kôchi)	0%	2,20	1000	220	22	90	0
Weißer Pfirsich	Frankreich (Rhonetal)	10%	3,50	1000	100	20	80	20
Yuzu 100%	Japan (Kôchi)	0%	2,60	1000	220	22	90	0
Zitrone 100%	Italien (Sizilien)	0%	3,00	1000	220	22	90	0

Zubereitung

1. Die Zutaten genau abwiegen.
2. Die Gelatine 5 Minuten im kalten Wasser einweichen.
3. ¼ des Pürees mit der Saccharose in einem Topf auf 50 °C* erhitzen.
4. In der Zwischenzeit die eingeweichte Gelatine in der Mikrowelle 15-20 Sekunden auf mittlerer Stufe auflösen. Gut umrühren, um eventuelle Klümpchen zu beseitigen.
5. Das Püree-Gemisch vom Herd nehmen und in die geschmolzene Gelatine einrühren.
6. Das restliche Püree und den Zitronensaft unterrühren.
7. In die gewünschte Form gießen und in den Gefrierschrank stellen.

*Achtung bei der Zubereitung mit einem der folgenden Pürees: Blaue Feige, Erdbeer-Guave, Kiwi, Litschi, Litschi Himbeere mit Rose, Mango, Papaya und Ananas enthalten Enzyme, die verhindern, dass das Gelee fest wird. Bei diesen Pürees zunächst das Püree mit der Saccharose auf 70 °C erhitzen und erst dann die restlichen Zutaten hinzugeben. Durch das Erhitzen dieser Pürees werden die Enzyme neutralisiert, und das Gelee kann fest werden.

Gelatinewerte umrechnen

Die Rezepte wurden mit 180-Bloom-Gelatine formuliert, und es wurde die 4-fache Wassermenge hinzugegeben (1 Teil Gelatine auf 4 Teile Wasser). Im Anschluss finden Sie eine Formel zur Umrechnung eines Rezepts mit einer anderen Gelatine.

Beispiel: Sie möchten die Erdbeer-Fruchteinklebe nicht mit 180- sondern mit 220-Bloom-Gelatine zubereiten

1. Konsultieren Sie die Rezepttabelle, und geben Sie die Gelatine mit dem Wasser hinzu: 20 g (Gelatine mit 180 Bloom) + 80 g (Wasser) = 100 g, entspricht Masse A.
2. Dividieren Sie den Bloomwert der Gelatine im Rezept (180) durch den Bloomwert Ihrer Gelatine (220). Das Ergebnis ist der Divisionskoeffizient: $180 \div 220 = 0,818$.
3. Multiplizieren Sie die Masse A (100 g) mit dem Divisionskoeffizienten (0,818), und Sie erhalten die Masse B: $100 \times 0,818 = 81,8$ g, also rund 82 g. Die Masse B entspricht dem Gelatine-Wassergemisch, das Sie für Ihr neues Rezept benötigen.
4. Dividieren Sie die Masse B durch 5 (1 Teil Gelatine auf 4 Teile Wasser), und Sie erhalten die Menge der für Ihr Rezept benötigten Gelatine: $82 \div 5 = 16,4$ g Gelatine mit 220 Bloom.
5. Multiplizieren Sie die 16 g Gelatine mit 4, um die benötigte Wassermenge zu berechnen: $16,4 \times 4 = 65,6$ g Wasser.
6. Für Ihr Rezept benötigen Sie 16,4 g Gelatine mit 220 Bloom und 65,6 g Wasser.

Verwendung von Pürees ohne Zuckerzusatz

Geben Sie dem für das Rezept benötigten Püree einfach 10 % Gewichtsanteil an Zucker hinzu. Beispiel: Für ein Gelee mit 1000 g Himbeerpüree, das 0 % Zucker enthält, geben Sie dem Rezept 100 g Saccharose hinzu.