



Stefan Bischof

**«Das B-Concept: mehr Geschmack,
weniger Zucker»**

10. September 2019

Fachschule Richemont Luzern



Zitronen Creamy				Zitronen Creamy			
Klassisches Rezept				Rezept nach B Concept			
Zitronensaft	27 %			Zucker	6.5 %		
Pasteurisierte Eier	18.8 %			Inulin	5 %		
Pasteurisiertes Eigelb	16.5 %			Pektin NH	1.6 %		
Zucker	19.6 %			Zitronensaft	29 %		
Butter 82%	17.6 %			Wasser	41.9 %		
Zitronenzeste	0.5 %			Butter 82%	14 %		
				Natur Emul Sosa	1.5 %		
				Zitronenzeste	0.5 %		
	100 %				100 %		
Process:				Process:			
Saft, Eier und Eigelb auf 45°C erwärmen und Zucker beifügen.				Zucker, Inulin und Pektin mischen. Saft und Wasser zusammen erwärmen auf 30° c, Mischung begeben und auf 85°C kochen.			
Auf 85°C kochen und ständig rühren. Danach auf 40°C abkühlen und weichen Butter unterziehen und mixen.				Kühlen auf 40°C und weichen Butter mit Natur Emul begeben uns zusammen glatt mixen. Zeste begeben, mischen und verwenden.			
Zeste begeben und verwenden.							
Vergleich:							
Trockenmasse:	49.9 %			Trockenmasse:	29.22 %		
Fett	21.73 %			Fett:	11.58 %		
Zucker:	20.12 %			Zucker:	7.72 %		
POD	20.22			POD	7.77		
Kcal	296.4			Kcal:	146.1		

Erdbeeren Creamy			Erdbeeren Creamy	
Klassisches Rezept			Rezept nach B Concept	
Erdbeerpüree 10%	38.4 %		Inulin	3 %
Gelatinepulver 220 Bloom	0.6 %		Pektin NH	1.2 %
Pasteurisierte Eier	18 %		Erdbeerpüree 10%	82.6 %
Pasteurisiertes Eigelb	11.5 %		Kokosnuss	6 %
Zucker	13.5 %		Sonnenblumenöl	6 %
Butter 82%	18 %		Natur Emul Sosa	1.2 %
	100 %			100 %
Process:			Process:	
Püree auf 20°C erwärmen, Gelatinepulver einrühren und quellen lassen.			Pektin und Inulin mischen. Püree auf 40°C erwärmen und Mischung einrühren. Alles auf 85°C kochen.	
Eigelb und Eier mit Zucker mischen und mit Püree und Gelatine auf 85°C kochen. Unterkühlen auf 40°C			Kokosnuss auf 35° C und mit Sonnenblumenöl und Natur Emul mischen.	
Weiche Butter unterziehen und mixen.			Alles zusammen mit Mixer homogenisieren.	
Vergleich:				
Trockenmasse:	45.7 %		Trockenmasse:	31.71 %
Fett	20.42 %		Fett:	12.2 %
Zucker:	18.85 %		Zucker:	11.68 %
POD	18.8		POD	11.64
Kcal	277.2		Kcal:	166.5

Merengue Beispiel

60	%	Eiweiss	% x Süskraft	POD		
40	%	Inulin	40% x 0.1	4		
40	%	Glukose DE 40	40% x .34	13.6		
40	%	Oligofructose	40% x .5	20		
40	%	Dextrose	40% x .76	30.4		
40	%	Zucker	40% x 1	40		
40	%	Fructose	40% x 1.45	58		

ZUCKER / FÜLLSTOFF	SÜSSKRAFT	TROCKENMASSE %	GLUCEMIC INDEX	AUFTAUKRAFT	WASSERAUFNAHME	ANTIKRISTALLATIONSKRAFT	FORMAT	HERKUNFT
MONOSACCHARIDES								
Fructose	1.45	95	25	188	xx	xxx	Pulver	Früchte / Zitrusfrüchte
Atomised Glukose DE 40	0.34	95	100	78	xxxxx	xxxxx	Pulver	Stärke
Atomised Glukose DE 33	0.24	95	100	56	xxxxx	xxxxx	Pulver	Stärke
Atomised Glukose DE 20	0.16	95	100	37	xxxxx	xxxxxx	Pulver	Stärke
Dextrose	0.74	92	100	171	xx	xx	Pulver	Stärke
DISACCHARIDES & OLIGOSACCHARIDES								
Zucker	1	99	65	100	xxx	xxx	Kristallisiert	Zuckerrhor zuckerrübe
Brauner Zucker	0.9	96	65	-	-	-	Kristallisiert	Zuckerrohr
Kokosblütenzucker	0.9	95	35	-	-	-	Kristallisiert	Kokosnussblüte
Lactose	0.15	95	45	100	xxx	x	Pulver	Milk
Trehalose	0.38	95	70	100	xxx	xx	Kristallisiert	Tapioca
Oligofructose (L92)	0.4	74	20	-	-	-	Flüssig	Chiccorewurzel
Oligofructose	0.5	95	20	100	xxx	-	Pulver	Chiccorewurzel
POLYSACCHARIDES								
Matodextrine	0.15	95	110	35	xxxxxx	xxxxxx	Pulver	Stärke
Inulin	0.1	99	14	70	xxxxxx	-	Pulver	Chiccore
POLYOLS (ZUCKERALKOHOLS)								
Sorbitol	0.6	95	4	190	xxx	xxx	Kristallisiert	Zucker
Isomalt	0.5	95	2	100	-	-	Kristallisiert	Zucker
Maltitol	0.8	95	35	99	-	-	Pulver	Zucker
Xylitol	1	95	12	188	-	-	Pulver	Birchenrinde
Erythriol	0.65	95	1	188	-	-	Pulver	Glukose
ANDERE SORTEN								
Glukose Sirup DE 74	0.75	80	100	150	xx	xxx	Flüssig	Stärke
Glukose Sirup DE 62	0.54	80	100	130	xx	xxxxx	Flüssig	Stärke
Glukose Sirup DE 42	0.38	80	100	108	xxxxxx	xxxx	Flüssig	Stärke
Invertzucker sirup	1.25	70	60	190	xx	xxx	Flüssig	Zucker
Invertzucker Paste	1.25	80	60	190	xx	xxx	Paste	Zucker
Honig	1.25	70	50	190	xx	xxx	Paste	Tierisch
Stevia	300	95	0	-	-	-	Pulver	Pflanzlich
Ahorn sirup	0.6	>65	54	190	-	-	Flüssig	Ahornbaum
Monk fruit extract	200-400	95	0	-	-	-	Pulver	Mönchsfrucht

Textur / Technik	Gel Kompotts	Creamy Ganache +/- 12% fett	Mousse +/- 6% Fett	
Gelation	√√	√	√	Gelatine, Pektin NH / Acid Free/ x58
Emulsion	x	√√	√	Zitufaser, Lezithin, Kasein
Airetation	x	x	√√	Eiweiss, Soyawiph, Patetowiph
Verdickung	√	√	√	Johannisbrotkernmehl, Gurakamehl, Xanthangum Carrageenan, Modif. Maisstärke

RAVIFRUIT PUREE	PH	% WASSER	% TROKENMASSE	% KOHLENHYDRATE	% FRUCHTZUCKER	% ADDED SUGAR	% FETT	% PROTEIN	% BALLASTSTOFF	KCAL/100G
ROTE FRÜCHTE										
Cassis	2.8	69.7	30.3	19.3	5.8	10	< 1	0.8	7	101.6
Cassis noire de Bourgogne	2.9	69.7	30.3	19.3	5.8	10	< 1	0.8	7	101.6
Erdbeere	3.4	82.5	17.5	13.6	3.5	10	0.2	0.7	1.7	65.5
Wilde Erdbeere	3.5	82.5	17.5	13.6	3.5	10	0.2	0.7	1.7	65.5
Erdbeere Mara des Bois	3.4	82.5	17.5	13.6	3.5	10	0.2	0.7	1.7	65.5
Himbeere	3	76.3	23.7	13.8	3.7	10	0.3	1.3	6	80.4
Waldbeeren	3.2	78.9	21.1	16.1	5.1	10	0.2	0.9	2.5	77.8
Kirschen	3.2	73.1	26.9	22.7	11.1	10	0.3	1.2	1.4	103.5
Rote Johannisbeere	2.8	74.2	25.8	15.5	4.8	10	< 1	1	6.7	85.6
Brombeere	3	77.7	22.3	18.7	7.2	10	0.2	1.2	1.5	84.3
Heidelbeere	3	75.1	24.9	20.4	7	10	0.2	0.6	2.2	94
OBST FRÜCHTE										
Aprikose	3.3	77.5	22.5	18.1	7.1	10	0.2	0.8	1.5	84
Feigen	3.9	73.7	26.3	22	1.1	10	0.3	1.2	2.1	99.9
Marroni	5.9	56.3	43.7	38.7	-	27.6	1	0.9	0.3	173
Mirabellen	3.5	74.5	25.5	21.1	11.11	10	0.2	0.6	2.1	95.4
Weisse Pfirsich	3.6	79.2	20.8	20.1	10.1	10	0.2	0.6	1.8	88.4
Ruby Pfirsich	3.5	79.2	20.8	20.1	10.1	10	0.2	0.6	1.8	88.4
Gelber Pfirsich	3.5	79.2	20.8	20.1	10.1	10	0.2	0.6	1.8	88.4
Birne	3.7	76.6	23.4	19.7	9.3	10	0.2	0.4	2.7	87.5
Grüner Apfel	3.2	76.8	23.2	20.1	10.1	10	0.1	0.3	1.8	87.7
Rhabarber	3	83	17	11.3	0.6	10	0.5	0.9	3.6	56.9
Zitrusfrüchte										
Zitrone	2.3	80.3	19.7	12.2	1.9	10	0.3	0.7	1.8	70.7
Zitrone mit Zeste	2.6	62.5	37.5	31.6	1.2	30	0.2	0.6	1.4	143.4
Limette	2.3	83.3	16.7	11.3	1.1	10	0.2	0.2	0.4	61.6
Mandarine	3.5	79.2	20.8	20.5	10.4	10	0.1	0.6	0.5	85.7
Orange	3.5	78.4	21.6	17.5	7.4	10	0.2	0.9	1.6	81.7
Blut Orange	3.3	79.3	20.7	19.9	8.4	10	0.2	0.6	0.5	82.1
Pink Grapefruit	2.9	80	20	17.6	7.6	10	0.1	0.6	0.3	74
Sudachi	2.6	90.9	9.1	2.4	2.4	0	0.8	0.5	0.5	19
Yuzu	2.9	98.2	1.8	0.3	0.3	0	0.8	0.5	0.5	11
Exotische Früchte										
Ananas	3.7	77.2	22.8	19.9	8.2	10	0.2	0.4	1.4	87.1
Banane	4.2	67.3	32.7	28.4	14.2	10	0.2	1.1	2.8	12.4
Kokosnuss	5.9	40	60	13.4	3.3	10	31.8	3.3	10.5	376.4
Kokosnuss mit Flocken	6.2	40	60	13.4	3.3	10	31.8	3.3	10.5	376.4
Drachenfrucht	3.8	74.7	25.3	19.1	9	10	0.3	0.7	3.9	89
Guave	3.8	83	17	15	3.6	10	< .5	< .5	2	64
Granatapfel	3.5	72.9	27.1	22.2	12.1	10	0.5	1	2	103.8
Lychee	4.4	73.7	26.3	22.6	12.5	10	0.4	0.7	1.2	102.3
Mango	3.8	74.8	25.2	22.2	11.7	10	0.2	0.6	1.6	97
Papaya	5	79	21	17	7	10	0.2	0.5	1.8	78.8
Passionsfrucht	2.9	65.6	34.4	18.5	8.4	10	0.6	2	9.4	115.7
Cacaofruchtsaft	3.5	84.7	15.3		14.3		< .1	0.4		70