

Sahnestandmittel



Siebin



Die Einführung von Sahnestandmitteln und Sahnestabilisatoren revolutionierte die Herstellung von Sahnengebäcken im Hinblick auf Rationalität und Gelingsicherheit – wir haben diesen Prozess mitgeprägt und waren Pioniere der ersten Stunde.

Für uns ist seit jeher der Einsatz nur wirklich erforderlicher Rohstoffe sowie der Verzicht auf Farb- und Konservierungsstoffe maßgeblich – weniger ist mehr!

Sahnestandmittel

Alle Produkte auf einen Blick:

Charlotte Banane	3
Charlotte Erdbeer	3
Charlotte Joghurt	4
Charlotte Joghurt-Erdbeer	4
Charlotte Käse-Sahne	4
Charlotte Mandarine	5
Charlotte Zitrone	5
Charlotte Super-Sahnlol	6
Sahnlol-Dessert	7
Sahnefix	8



erstklassige Rohstoffe

rationell und gelingsicher

große Anwendungsbandbreite

exzellente Gebäckergebnisse



schnelle, einfache Verarbeitung

perfektes Volumen

schnitt- und frosterfest

ohne Farb- und Konservierungsstoffe

nur mit natürlichen Aromen

mit Rindergelatine

Charlotte Banane

Pulverisiertes, kaltlösliches Sahnestandmittel.

5 kg Karton, 5 Beutel | Artikel-Nr. 2257005

Charlotte Erdbeer

Pulverisiertes, kaltlösliches Sahnestandmittel.

5 kg Karton, 5 Beutel | Artikel-Nr. 2200005

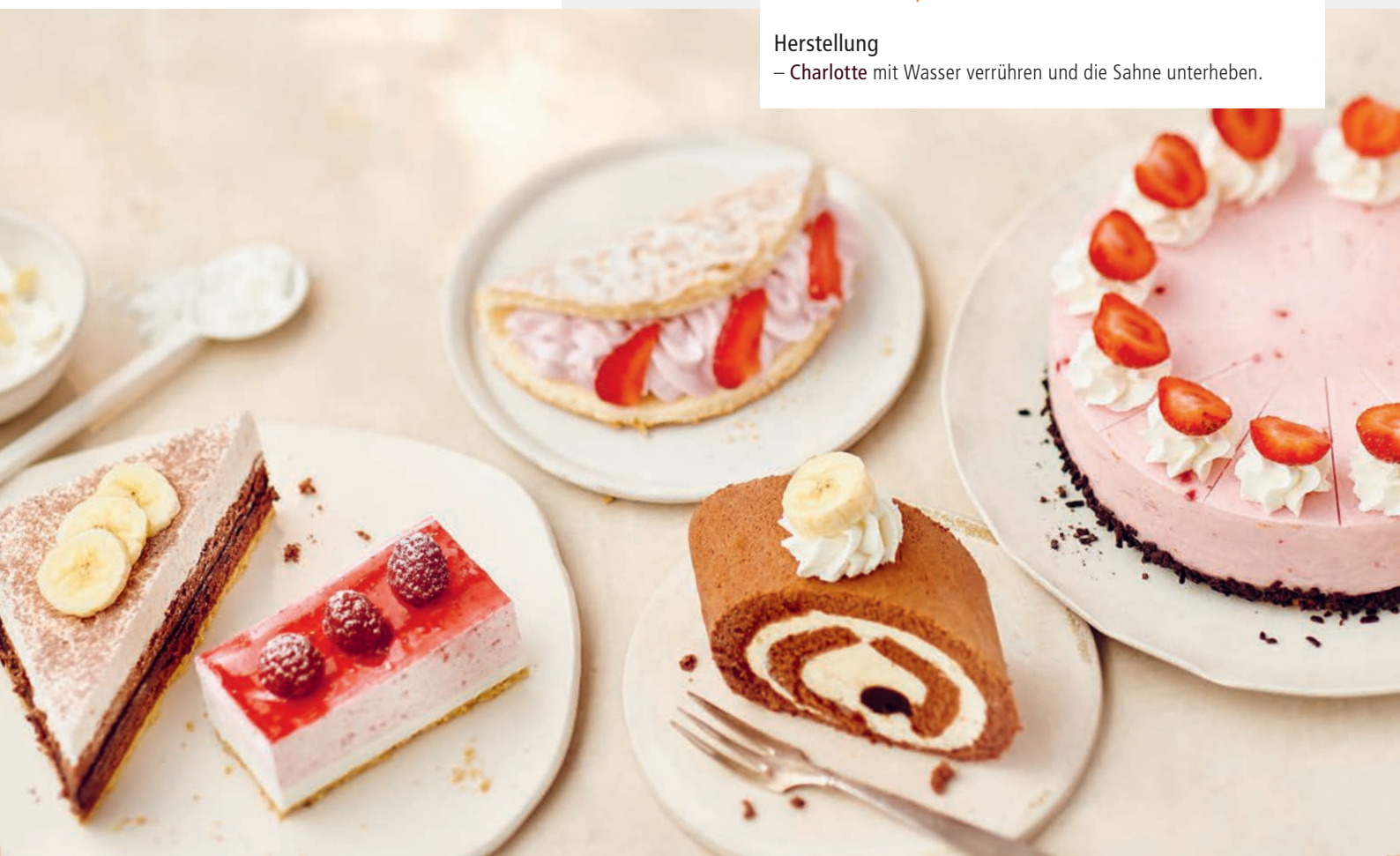
Grundrezept

Charlotte

200 g	Charlotte
250 g	Wasser, 20–25 °C
1000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

Herstellung

– Charlotte mit Wasser verrühren und die Sahne unterheben.



Charlotte Joghurt

Pulverisiertes, kaltlösliches Sahnestandmittel.

5 kg Karton, 5 Beutel | Artikel-Nr. 2286005

Charlotte Joghurt-Erdbeer

Pulverisiertes, kaltlösliches Sahnestandmittel.

5 kg Karton, 5 Beutel | Artikel-Nr. 2278005

Charlotte Käse-Sahne

Pulverisiertes, kaltlösliches Sahnestandmittel.

5 kg Karton, 5 Beutel | Artikel-Nr. 2277005



schnelle, einfache Verarbeitung

perfektes Volumen

schnitt- und frosterfest

ohne Farb- und Konservierungsstoffe

nur mit natürlichen Aromen

mit Rindergelatine

Grundrezept

Charlotte

500 g	Charlotte
1000 g	Wasser, 20–25 °C
1000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

Herstellung

– Charlotte mit Wasser verrühren und die Sahne unterheben.





Charlotte Mandarine

Pulverisiertes, kaltlösliches Sahnestandmittel.

5 kg Karton, 5 Beutel | Artikel-Nr. 2233005

Charlotte Zitrone

Pulverisiertes, kaltlösliches Sahnestandmittel.

5 kg Karton, 5 Beutel | Artikel-Nr. 2255005

Grundrezept

Charlotte

200 g	Charlotte
250 g	Wasser, 20–25 °C
1000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

Herstellung

– Charlotte mit Wasser verrühren und die Sahne unterheben.



Grundrezept Garniersahne

Charlotte Super-Sahnol

100 g	Charlotte Super-Sahnlol
100 g	Wasser, ca. 25 °C
1000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

Herstellung

- Mit dem Wasser verrühren und die Sahne unterheben.



schnelle, einfache Verarbeitung

perfektes Volumen

schnitt- und frosterfest

ohne Farb- und Konservierungsstoffe

mit Rindergelatine

mit Pasten oder Fruchtputees
zu aromatisieren

Grundrezept schnitt- und frosterfeste Sahne

Charlotte Super-Sahnol

150–200 g	Charlotte Super-Sahnlol
200–250 g	Wasser, ca. 25 °C
1000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

Herstellung

- Mit dem Wasser verrühren und die Sahne unterheben.



schnelle, einfache Verarbeitung

perfektes Volumen

schnitt- und frosterfest

ohne Farb- und Konservierungsstoffe

mit Rindergelatine

mit Pasten oder Fruchtpürees
zu aromatisieren

Sahmol-Dessert

Pulverisiertes, wärmelöschliches Sahnestandmittel mit neutralem Geschmack.

5 kg Karton | Artikel-Nr. 2260005
18 kg Karton | Artikel-Nr. 2260018

Grundrezept Garniersahne

Sahmol-Dessert

5–15 g	Sahmol-Dessert
ca. 50 g	Zucker
10–30 g	Wasser, mind. 40 °C
1000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

Herstellung

– Sahmol-Dessert, Zucker und Wasser vermischen und auflösen und anschließend die Sahne unterheben.

Grundrezept schnitt- und frosterfeste Sahne

Sahmol-Dessert

50–60 g	Sahmol-Dessert
ca. 50 g	Zucker
100–120 g	Wasser, mind. 40 °C
750 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

Herstellung

– Sahmol-Dessert, Zucker und Wasser vermischen und auflösen und anschließend die Sahne unterheben.





Sahnefix

Flüssiger Sahne-Stabilisator mit neutralem Geschmack.



3 kg Kanister | Artikel-Nr. 2600003
6 kg Kanister | Artikel-Nr. 2600006

Grundrezept

Sahnefix

0,010 l	Sahnefix
1,000 l	Sahne

Herstellung

– In den Sahnebläser oder das Sahnezapfgerät einfüllen.



schnelle und einfache Verarbeitung in
Sahnebläsern und Sahnezapfgeräten

tolles Volumen

perfekte Stabilität

ohne Farb- und Konservierungsstoffe