



Dosierung LorAnn Aromen - Empfehlungen des Herstellers Wie viel Aroma sollte verwendet werden?

Nach Herstellerangaben übersetzt von der-ideen-shop.de

	Grundmenge	Hochkonzentrierte Aromen LORANN SUPER STRENGTH	Natürliche Aromen LORANN NATURALS*	Backemulsionen BAKERY EMULSION	Eiscreme Aroma FLAVOR FOUNTAIN
BONBONS	567 g (Rezept mit ca. 450 gr Zucker)	1 Teelöffel (4,9 ml)	2 Teelöffel (9,8 ml)	-	-
	1000 g	ca. 6,52 ml	ca. 13,04 ml	-	-
	4535,9 g	29,57 ml	59,14 ml	-	-
SCHOKOLADE	453,6 g	1/4 bis 1/2 Teelöffel (ca. 1,25 - 2,5 ml)	-	-	-
	1000 g	ca. 3,3 ml - 5,51 ml	-	-	-
	4535,9 g	2 1/2 bis 5 Teelöffel (ca. 15 - 25 ml)	-	-	-
KUCHEN	Standardgröße ø 26, ca. 1000 g	1/2 - 1 Teelöffel (ca. 2,5 ml - 5 ml)	1 - 2 Teelöffel (ca. 5 ml - 10 ml)	1 - 3 Teelöffel (ca. 5 ml - 15 ml)	-
KEKSE	ca. 1000 g	1/2 - 1 Teelöffel (ca. 2,5 ml - 5 ml)	1 - 2 Teelöffel (ca. 5 ml - 10 ml)	1 - 3 Teelöffel (ca. 5 ml - 15 ml)	-
TORTENCREME	675 g	1/4 - 1/2 Teelöffel (ca. 1,25 ml - 2,5 ml)	1/2 - 1 Teelöffel (ca. 2,5 ml - 5 ml)	1 - 2 Teelöffel (ca. 5 ml - 10 ml)	-
	1000 g	ca. 1,85 ml - 3,7 ml	ca. 3,7 ml - 7,4 ml	ca. 7,4 ml - 14,81 ml	-
EISCREME & JOGHURT BASIS	946,35 ml (32 oz.)	1/4 Teelöffel (ca. 1,25 ml)	1/2 Teelöffel (ca. 2,7 ml)	1 Esslöffel (ca. 15 ml)	1 Esslöffel (ca. 15 ml)
	1000 ml	ca. 1,32 ml	ca. 2,853 ml	ca. 15,85 ml	ca. 15,85 ml
EISCREME & JOGHURT BASIS	3785,41 ml (1 US Gallone)	7,39 ml	14,78 ml	29,57 ml - 59,14 ml (7% - 1,4%)	29,57 ml - 59,14 ml (7% - 1,4%)
	1000 ml	ca. 1,9 ml	ca. 3,9 ml	ca. 7,81 ml - 15,62 ml	ca. 7,81 ml - 15,62 ml
MILCHSHAKES & SMOOTHIES	473,17 ml	1/4 Teelöffel (ca. 1,25 ml)	1/2 Teelöffel (ca. 2,5 ml)	1 - 2 Teelöffel (ca. 5 ml - 10 ml)	1 - 2 Teelöffel (ca. 5 ml - 10 ml)
	1000 ml	ca. 2,64 ml	ca. 5,28 ml	ca. 10,57 ml - 21,13 ml	ca. 10,57 ml - 21,13 ml

SUPER STRENGTH

Dieses Sortiment von hochkonzentrierten Aromen beinhaltet ölbasierte Essenzen, natürliche Aromen und künstliche Aromen. Nach gewünschter Aromaintensität einfach mehr oder weniger hinzugeben. Dafür eignen sich für die Dosierung bei haushaltsüblichen Mengen und Rezepten unsere Pipetten. Hochkonzentrierte Minz und Zimt Aromen sind besonders intensiv, bei der Verwendung dieser Aromen die empfohlene Menge bitte reduzieren. Wann immer möglich, sollte mit einer kleineren Menge Aroma begonnen und die Geschmacksintensität zwischendurch getestet werden. Wichtig: Nicht alle hochkonzentrierten Aromen sind für den Einsatz in Schokolade geeignet. Für welche Verwendung ein einzelnes Aroma geeignet ist, sowie weitere Informationen können direkt beim gewünschten Aroma auf der Detailseite im Onlineshop nachgelesen werden.

LORANN NATURALS*

Das LorAnn Naturals Sortiment umfasst konzentrierte Aromen auf der Basis von Propylene Glycol und/oder pflanzliches Glycerine. Diese Aromen sind halb so stark wie die Aromen aus der hochkonzentrierten Produktsortimentreihe "Super Strength". LorAnn Naturals sind besonders gut für (Aroma)unerfahrene geeignet. Auch hier gilt, nach gewünschter Aromaintensität einfach mehr oder weniger hinzugeben. Dafür eignen sich bei haushaltsüblichen Rezepten und Mengen unsere passenden Pipetten. Wann immer möglich, sollte mit einer kleineren Menge Aroma begonnen und die Geschmacksintensität zwischendurch getestet werden.

BAKERY EMULSION

Die Backemulsionen eignen sich besonders für Aroma Neulinge und Hobbybäcker die noch keine Erfahrungen mit dem Einsatz von Aromen haben. Nach gewünschter Aromaintensität einfach mehr oder weniger hinzugeben. Emulsionen können in gleicher Weise wie ein Extrakt verwendet werden, wenn das Rezept als benötigte Menge einen Teelöffel Mandel Extrakt vorgibt, kann die Zutat mit der gleichen Menge Backemulsion ersetzt werden. Wann immer möglich, sollte mit einer kleineren Menge Aroma begonnen und die Geschmacksintensität getestet werden. Die Red Velvet Emulsion sollte als einzige Ausnahme nach der Anleitung auf dem Produktetikett dosiert werden, um die gewünschte Farbe als auch Aroma zu erhalten.

FLAVOR FOUNTAIN

Die empfohlene Menge gilt für eine Basismischung mit ca. 6-8% Milchfettanteil. Die Angabe ist nur ein Richtwert mit dem begonnen werden sollte, da das Geschmacksempfinden sehr subjektiv ist und die benötigte Menge variieren kann. Im Allgemeinen gilt die Regel, je höher der Fettanteil, desto mehr Aroma wird benötigt. Für die Aromasorten Texas Peanut Butter und New York Cheesecake sollte die Aromamenge auf etwa 2-4 Teelöffel für 473,17 ml Milchshakes / Smoothies erhöht werden und auf auf 103,5 ml bis 118,28 ml Aroma für 3785,41 ml Frozen Joghurt / Eiscreme.