Desserts auf Pflanzenbasis

Artikel vom **28. August 2024**
Sonstige Roh- und Inhaltsstoffe



Die Funktionssysteme ermöglichen unterschiedliche Desserts auf Pflanzenbasis, z. B. auch Tiramisu (Bild: Planteneers).

Ob Hafer-, Soja- oder Kokos-Drink als Basis, ob Schoko, Vanille, Haselnuss oder Karamell – das Funktionssystem aus Stärke und Hydrokolloiden von Planteneers ermöglicht die Herstellung verschiedener Puddingspezialitäten inklusive High-Protein-Varianten. Hier liefert das Unternehmen sogar die Komplettlösung: Proteine sind ebenso wie die stabilisierenden Zutaten im Funktionssystem enthalten. Das Endprodukt hat laut Unternehmensangabe einen Proteingehalt von 10 %, eine sehr cremige Textur sowie ein volles Mundgefühl. Trotz des hohen Proteingehalts soll es den Genussaspekt erfüllen.

Fermentiertes Hafer-Dessert

Neu ist auch das Funktionssystem für ein fermentiertes Hafer-Dessert. Das cremige Dessert kann mit vielen verschiedenen Fruchtzubereitungen gemischt werden und enthält im Endprodukt 11 % Fett, 10 % Zucker und 3 % Protein. In puncto Geschmack und Textur wird das pflanzliche Dessert als vergleichbar mit fruchtigen Sahnejoghurts

oder Quarkdesserts ausgelobt. Das System besteht aus pflanzlichem Protein, modifizierter Stärke sowie Emulgator und soll sich einfach auf den gängigen Anlagen der Joghurtproduktion zu einem Dessert verarbeiten lassen.

Darüber hinaus hat das Unternehmen eine Lösung für eine pflanzliche Mascarpone-Alternative entwickelt. Das Funktionssystem aus Stärke, pflanzlichem Protein, Pflanzenfasern, Pektin und Emulgator wird mit Wasser und Fett zu einer glatten Basis verarbeitet. Diese soll ein reichhaltiges Mundgefühl und einen neutralen Geschmack bieten. Dessert-Hersteller können das Endprodukt als pures Produkt auf den Markt bringen oder zu einem veganen Tiramisu bzw. ähnlichen Schicht-Desserts verarbeiten. Zusätzliche Impulse bringen Lösungen für Alternativen zu Frischkäse oder Quark. Beide Produkte empfiehlt das Unternehmen zur Herstellung von pflanzlichen Cheesecake-Varianten oder entsprechenden Desserts.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag