



Tärkkelyksen ABC

– Ammattikeittiön pikaopas



Unilever
Food
Solutions

Knorr
PROFESSIONAL

MAIZENA®

Löydä helposti
oikea tärkkelys
oikeaan tarpeeseen.



Miksi tärkkelys ratkaisee?

Valitse oikea ratkaisu joka tilanteeseen



Haasteet

- ▶ Kastike vetistyy säilytyksessä
- ▶ Kiisseli menettää kiilteen pakastuksessa
- ▶ Rakenne hajoaa happamissa ruuissa
- ▶ Tarve nopeaan viimeistelyyn

Ratkaisutaulukko

Tuote	Tärkkelys	Käyttötarkoitus	Annostus / litra
Maizena maissitärkkelys 	Luonnollinen maissitärkkelys	Kuumasuurustus, lyhyt tarjoilu, ei happamia ruokia, perinteinen rakenne Sopii: Leivonta, kastikkeet, keitot (heti tarjoiluun)	30–35 g
Maizena Snowflake 	Modifioitu maissitärkkelys (E1422/E1442)	Pitkä säilytys, kestää happamuuden, kirkas rakenne Sopii: Kuumasuurustus, Cook & Chill	20–22 g

Tuote	Tärkkelys	Käyttötarkoitus	Annostus / litra
Maizena Marja- ja Hedelmätärkkelys Tapioka 	Modifioitu tapiokatärkkelys (E1442)	Kirkas rakenne, kestää happamuuden ja pakastuksen Sopii: Kiisselit, happamat kastikkeet	18–20 g
Maizena Tumma ja Vaalea Pikasuuruste 	Peruna- ja riisijauho	Pikaliukoinen kuumaan nesteeseen, nopea korjaus ennen tarjoilua, ei pakastusta	Lisää kunnes saat halutun koostumuksen.
Knorr Roux Tumma ja Vaalea suuruste 	Vehnäjauho (luonnollinen)	Sopii: Perinteiset kastikkeet, kuumasuurustus, ei happamia ruokia	60–70 g
Knorr Professional Kylmä- ja lämminsuurustava tärkkelys 	Modifioitu perunatärkkelys (E1414)	Sopii: Kylmäsuurustus, kuumasuurustus, salaattinkastikkeet, jälkiruoat, happamat ruoat	25 g

Vinkki!

Valitse tärkkelys sen mukaan, miten ruoka tarjotaan ja säilytetään – näin varmistat täydellisen lopputuloksen.

Tärkkelyksien ominaisuudet

Luonnollinen vs. modifioitu – mitä eroa?



Luonnollinen tärkkelys:
vähemmän prosessoitu,
mutta rakenteeltaan herkempi



Modifioitu tärkkelys:
käsitelty, erittäin kestävä ja
monikäyttöinen ammattikäytössä

Ominaisuus	Luonnollinen tärkkelys	Modifioitu tärkkelys
Kuumennus	✓ Kestää	✓ Kestää
Jäähdytys	✗ Ei kestä hyvin	✓ Kestää
Pakastus	✗ Ei kestä	✓ Kestää
Lämpösäilytys	✗ Ei kestä	✓ Kestää
Uudelleen kuumennus	✗ Ei kestä	✓ Kestää
Happamat raaka-aineet	✗ Ei kestä hyvin	✓ Kestää

✓ = kestää hyvin ✗ = ei kestä / heikko kestävyys

Vinkki!

Sekoita aina kylmään nesteeseen ja kuumenna ohjeen mukaan.

Sienivelouté (1 kg)



Raaka-aineet:

- 0,3 kg** Metsäsieniä
- 0,05 kg** Voi
- 0,08 kg** Valkoviini
- 0,5 kg** **Knorr Professional Kanafondi 1 L**

Suurus:

- 0,03 kg** **Maizena maissitärkkelys 700 g**
- 0,1 kg** Kylmä vesi (suurukseen)
- 0,08 kg** Kerma
- Suola, valkopippuri

Valmistusohje:

1. Viipaloi sienet ja kuullota ne voissa. Lisää viini, haihduta noin puolet.
2. Lisää kanaliemi, kuumenna kiehuvaaksi.
3. Valmista suurus: sekoita Maizena kylmään veteen, lisää suurus nauhana kiehuvaan liemeen vispilöiden.
4. Kiehauta kastike, kunnes kastike suurus-
tuu ja kiiltää.
5. Viimeistele kermalla. Tarkista maku. Lisää tarvittaessa suola ja pippuri. Siivilöi halutessasi. Tarjoile.

Palermion pasta (5 kg)



Raaka-aineet:

- 0,006 kg** Rakuuna, kuivattu
- 0,075 kg** Knorr Kanaliemijauhe, vähäsuolainen 1,1 kg/137 L
- 0,075 kg** Maizena Snowflake 4 kg
- 0,09 kg** Knorr Vaalea Peruskastike 4,25 kg/50 L
- 1,8 kg** Vesi
- 0,9 kg** Kerma
- 0,7 kg** Juustocrema
- 0,060 kg** Knorr Professional Valkosipuli Puré 750 g
- 0,1 kg** Knorr Professional Curry Puré 750 g
- 0,9 kg** Kuviopasta
- 1 kg** Broilerin paistisuikale, kypsä

Valmistusohje:

1. Mittaa kuivat aineet ja sekoita ainekset keskenään sekaisin.
2. Mittaa vesi, kerma, juustocrema ja maustetahnat kattilaan/pataan.
3. Lisää kuivat aineet koko ajan sekoittaen. Kypsennä kastike välillä sekoittaen.
4. Lisää broilersuikaleet ja kuumenna kastike min. +75 °C.
5. Lisää pastat ja kaada seos uunivuokaan.
6. Kypsennä uunissa yhdistelmäpaistolla 130°C, 40 % kosteudella noin 50 minuuttia.

Herukkakiisseli



Raaka-aineet:

- 1,2 kg** Vesi
- 0,6 kg** Herukkasose (120 %)
- 0,14 kg** Sokeri
- 0,027 kg** Vaniljasokeri
- 0,1 kg** **Knorr Professional Kylmä- ja lämminsuurustava tärkkelys**
- 0,002 kg** Suola

Valmistusohje:

1. Mittaa vesi ja marjasose kulhoon, sekoittavaan pataan tai yleiskoneeseen.
Huom! isoja määriä valmistettaessa mittaa aluksi nesteitä max 1/3 padan tilavuudesta.
2. Mittaa kuivat aineet (sokeri ja tärkkelys) ja sekoita ne keskenään sekaisin.
3. Sekoita voimakkaasti yhteen suuntaan (80–100 rpm). Lisää kuivat aineet (sokeri ja tärkkelys) veden sekaan koko ajan voimakkaasti sekoittaen.
4. Anna seoksen turvota vähintään 10 minuuttia. Annostele astioihin ja siirrä kylmäsäilytykseen. Nauti kiisseli seuraavana päivänä.

Tuotteita ja ideoita hyvän ruoan ammattilaisille

Unilever Food Solutions tarjoaa käyttöösi täydellisen valikoiman nykyaikaisia tärkkelystuotteita. Niistä valitset helposti käyttökohteeseesi sopivimman tärkkelyksen, joka kestää tarpeen mukaan myös lämpösäilytys-,

jäähdytys-, pakastus- että uudelleenlämmityskäsittelyt. Laajasta valikoimastamme saat tuotteet myös vegaaniin ja gluteenittomaan ruokavalioon sekä kylmävalmistukseen.



unileverfoodsolutions.fi



Unilever
Food
Solutions

Knorr
PROFESSIONAL

MAIZENA®

#Prepped for tomorrow
at ufs.com