

Mischverhältnisse für backstars.de Eipulver:

Unser Eipulver ist selbstverständlich in Lebensmittelqualität.

Es handelt sich um Homogenisiertes, pasteurisiertes und sprühgetrocknetes Hühnerei.

Dieses ist, nach dem dt. Lebensmittelgesetz und der Eiprodukte Verordnung in Deutschland hergestellt.

Gegebenenfalls das Pulver zuerst mit anderen trockenen Zutaten mischen, bevor das Wasser zugefügt wird.

Volleipulver:

Zur Gewinnung von flüssigem Vollei mischt man 1 Teil Volleipulver mit 3 Teilen Wasser.

Ein Ei entspricht ca. 12g Pulver und 36g Wasser

Eigelbpulver:

Zur Gewinnung von flüssigem Eigelb mischt man 1 Teil Eigelbpulver mit 1,25 Teilen Wasser.

Ein Eigelb entspricht ca. 7,5g Pulver und 9,5g Wasser

Eiweißpulver:

Zur Gewinnung von flüssigem Eiweiß mischt man 1 Teil Eiweißpulver mit 7 Teilen Wasser.

Ein Eiweiß entspricht ca. 3,5g Pulver und 25g Wasser