Isomalt verarbeiten

Wie Sie Isomalt auflösen und gießen zeigen wir Ihnen in dieser Anleitung:

Vorbereitung des Isomalts

Zum Zuckergießen oder Formen wird Isomalt in einem Topf langsam erwärmt. Rühren Sie dabei nicht zu viel, da sich sonst ein sehr großer Ballen bildet, der sich nur schwer auflöst. Kleine oder größere Klümpchen werden sich trotzdem bilden. Diese lösen sich aber noch auf. Wenn das gesamte Isomalt gelöst -flüssig- ist, erwärmen Sie Isomalt nicht unnötig weiter. Bei einer Temperatur von 150 – 160°C nehmen Sie den Topf direkt vom Herd.
Nutzt für das Aufkochen ein Zuckerthermometer, damit ihr sicher seid, dass die Masse die erforderliche Temperatur von 150-160°C erreicht. Achtung: Die Masse darf nicht heißer werden, da Isomalt sonst karamellisiert und braun wird. Am besten beobachtet ihr zur Temperatur auch die Färbung der Masse.

Zugabe von Lebensmittelfarbe und Aromen

Nun können Sie flüssige Lebensmittelfarbe vorsichtig und langsam zugeben. Es wird leicht sprudeln. Rühren Sie vorsichtig, bis sich die Farbe gleichmäßig verteilt hat. Lassen Sie die Masse dabei nicht unter 130°C abkühlen. Ist die Farbe verteilt, können Sie ab einer Temperatur von unter 140°C Aromen zugeben. Auch hier wieder vorsichtig und langsam zugeben und alles gut verrühren.

Lasst die Masse ein, zwei Minuten herunterkühlen bis sie zähflüssig und formbar wird. In dieser Zeit lösen sich auch die Luftblasen aus der Masse.

Zuckergießen in individuellen Formen

Gießen Sie die flüssige Masse aus dem Topf mit spitzer Tülle, um sauberer arbeiten zu können. Wenn Sie sich spezielle Formen wünschen, bauen Sie sie einfach selbst: Nutzen Sie beispielsweise Leisten aus Metall. Auch Moosgummimatten können Sie ganz nach Belieben zurechtschneiden. Legen Sie dann die Form auf die Backmatte und gießen dort das flüssige Isomalt hinein.

Testen Sie das Zuckergießen mit Isomalt

Probieren Sie das Zuckergießen einfach aus. Sie können Isomalt jederzeit wieder auflösen. Dazu geben Sie die Stücke einfach wieder in einen Topf und erwärmen das Isomalt wieder vorsichtig, bis er sich gelöst hat. Das Einzige, worauf Sie achten müssen, ist, dass der Zucker nicht zu heiß wird.

Beachten Sie die Anleitung und Sie werden viel Freude mit Isomalt haben