

# Cremeherstellung - Schritt für Schritt erklärt



1. Rohstoffbeispiel für eine Fettphase



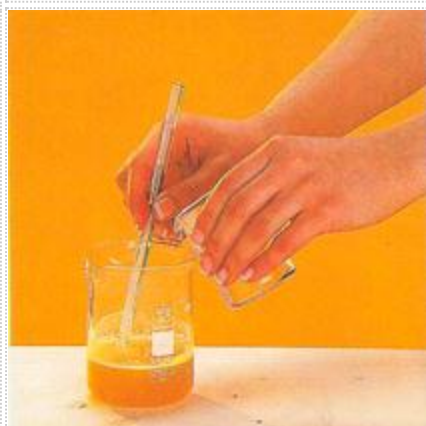
2. Benötigtes Zubehör und Verpackung



3. Abwiegen der Rohstoffe für die Fettphase



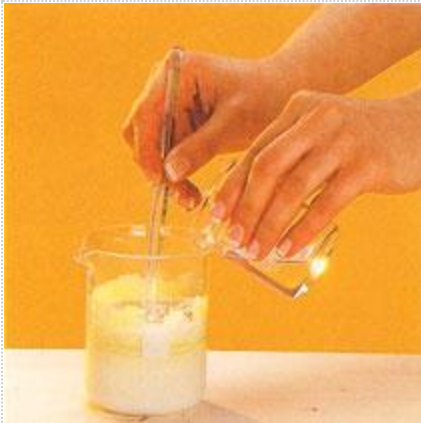
4. Einschmelzen der Fettphase und Erwärmung der in den Rezepten vorgegebenen Wassermenge (Wasserphase) auf der Herdplatte.



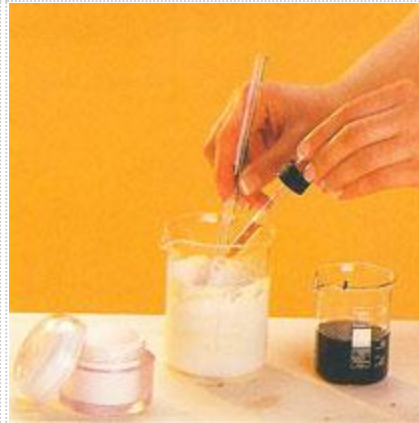
5. In die geschmolzene Fettphase rührt man langsam die Wasserphase ein.



6. Wasser unter Rühren in die Fettphase geben.



7. Restliches Wasser dazugeben und weiterrühren. Langsam ist die typische weiße Farbe einer Creme zu erkennen. Die Wasser- und Fettphase haben sich verbunden.



8. Nach Zugabe der kompletten Wasserphase die Creme bis auf Handwärme kalt rühren und nun die Zusatz- und Wirkstoffe dazugeben.

## Mögliche Fehler bei der Cremezubereitung:

Vitamin E wird am besten in die Fettphase eingearbeitet. Meersalz wird in der Wasserphase gelöst und anschließend in die Creme eingearbeitet. Hyaluronsäure, Harnstoff und alle anderen Pulverrohstoffe in etwas Wasser lösen und dann einarbeiten.

### Wenn sich bei der Emulsion Wasser oder Öl absetzt oder die Creme sich nicht verbindet

#### Mögliche Fehler:

- Die Temperatur von 70° C wurde nicht erreicht.
- Es wurde ungenau abgemessen

#### Fehlerbehebung:

- Die ganze Creme noch einmal erhitzen.  
Vorsicht, wenn schon Wirkstoffe eingerührt worden sind, die hitzeempfindlich sind!
- Genau und alles auf einer Waage abwiegen.

### Die Emulsion ist zu flüssig

#### Mögliche Fehler:

- Der Wasseranteil ist falsch abgewogen.
- Es wurden zu viele flüssige Wirkstoffe eingesetzt.
- Salz und Harnstoff verflüssigen die Creme.
- Die Haltbarkeit der Rohstoffe war überschritten

*Fehlerbehebung:*

- Immer alles auf derselben Waage abwiegen
- Nachträglich 1 TL Wasser mit Msp Gelbildner verrühren und in die Creme einrühren, dann die Creme kräftig schütteln evtl. etwas Lecithin CM oder Super hinzufügen.
- pH-Wert einstellen, meistens hat danach die Creme die richtige Konsistenz.
- Vor Rührbeginn die Haltbarkeit der einzelnen Rohstoffe überprüfen.

**Die Emulsion zerfällt**

*Mögliche Fehler*

- der pH-Wert wurde nicht oder nicht richtig eingestellt.
- Es wurde nicht richtig abgewogen.
- Der Emulgator reicht nicht aus, es wurden zu viele Wirkstoffe eingearbeitet.

**Emulsion zerfällt erst nach ein paar Tagen**

*Fehlerbehebung:*

- pH-Wert nachträglich mit pH-Indikator (Lakmuspapier/Apotheke) messen und einstellen.
- Eine Creme, die durch falsches Abwiegen zerfällt, ist nicht mehr zu retten.
- Evtl. durch Zugabe von Lecithin CM oder Super zu retten.
- Emulsion war nicht richtig abgewogen oder es wurde evtl. der Konservierer vergessen